

## PRESSEMITTEILUNG

### Planteneers entwickelt zusätzliche Produktkonzepte für Handtmann-Systeme **Marmorierte plant-based Steaks und beliebte Aufschnitt-Produkte bieten neue Vielfalt**

**Hamburg, Februar 2025** – Seit einem Jahr gehen der Plant-based-Pionier Planteneers und der Hersteller von Füll- und Portioniersystemen Handtmann gemeinsame Wege. Das Ziel: Pflanzliche Steaks oder Filetstränge mit feiner Marmorierung und authentischer, faseriger Struktur anzubieten. Um die Möglichkeiten der neuen Technologie optimal zu nutzen, wurde die Produkt-Range jetzt um kostenoptimierte Steak-Varianten sowie um Bacon, Kochschinken und Carpaccio erweitert. Das kostenoptimierte Steak präsentiert Planteneers auch beispielhaft auf der diesjährigen IFFA in Frankfurt (Stand C89 in Halle 11.0), der internationalen Leitmesse für Fleisch und alternative Proteine.

„Nach dem Launch im vergangenen Jahr haben wir sehr viel positives Feedback auf unser Angebot erhalten“, berichtet Florian Bark, Senior Produktmanager Planteneers. „Die Qualität der pflanzlichen Steaks mit ihrer Marmorierung und der feinen Faserstruktur ist sehr gut bei den Kunden angekommen. Darüber hinaus entstand die Nachfrage nach weiteren Möglichkeiten. Das haben wir jetzt umgesetzt und neue Anwendungsmöglichkeiten für die Marmorierungseinheit entwickelt.“ Für die Herstellung der kostenoptimierten Steaks setzt Planteneers Sojaprotein aus europäischem Anbau anstelle von Ackerbohnen und Erbsen ein. Mit dem Funktionssystem aus der fiildMeat P-Reihe und der Technik von Handtmann können Hersteller authentische pflanzliche Alternativen zu Rumpsteak und Filetsteak herstellen.

Bei den drei weiteren Applikationen haben sich die Plant-based-Experten auf Produkte mit hohem Abverkaufspotenzial in den europäischen Märkten konzentriert. Das Ergebnis sind pflanzliche Alternativen zu Bacon und Kochschinken, die in sehr vielen Ländern gefragt sind. Carpaccio auf pflanzlicher Basis ergänzt als weitere Spezialität die Auswahl. „Mit den zusätzlichen Anwendungen sind unsere Kunden ab sofort sehr viel flexibler in der Sortimentsgestaltung“, so Florian Bark.

Für die Herstellung der Produkte benötigen Anbieter neben den Systemlösungen aus der fiildMeat P- und fiildMeat S-Reihe von Planteneers die Form- und Marmorierungseinheit für die bekannten Handtmann Füll- und Portioniersysteme. Das flexible Coextrusions-System produziert dann die gewünschten Plant-based-Produkte. Die Größe und Form der Endprodukte lassen sich kundenspezifisch einstellen – ebenso wie die Definition der Fettschichten. Je nach Fettverhältnis und Maschineneinstellung ist eine asymmetrische Fettmarmorierung möglich. Dabei können eine grobe Fett-Strukturierung und eine feine Fett-Marmorierung entweder gemeinsam oder einzeln hergestellt werden. Ein großer Vorteil dieser Technologie ist auch der

hohe Output. Im Gegensatz zu Produktionsprozessen wie der 3-D Druck-Technologie ermöglicht das Handtmann-System einen Durchsatz von mehr als einer Tonne pro Stunde. Dadurch können Hersteller täglich große Mengen an Steak- oder Aufschnitt-Alternativen produzieren und damit auch die Nachfrage von größeren Handelspartnern bedienen.

*Noch ein Hinweis: Unter diesem Link finden Sie **Fotos** zu diesem Presstext:*

<https://mediastock.stern-wywiol-gruppe.de/share/8DBAE20A-8656-457F-B446CBA0C4889E33/>

### **Über Planteneers:**

*Die Planteneers GmbH mit Sitz in Ahrensburg entwickelt und produziert individuelle Funktionssysteme für pflanzenbasierte Alternativen in den Bereichen Fleisch-, Wurst- und Fischwaren sowie Käse, Milchprodukte und Feinkost. Als Tochtergesellschaft der konzernunabhängigen, inhabergeführten Stern-Wywiol Gruppe mit insgesamt 12 Schwesterfirmen nutzt Planteneers diverse Synergien. Dem Unternehmen steht das gesammelte Know-how von rund 125 F&E-Spezialisten im großen Ahrensburger Stern Technology Center mit umfangreicher Anwendungstechnik zur Verfügung. Als Teil des Technologiezentrums ist das 2019 gegründete Plant Based Competence Center der Kreativpool für alternative Lösungen und das Herzstück von Planteneers. Kunden profitieren zudem von dem internationalen Netzwerk der Gruppe, bestehend aus 19 Filialen und zahlreichen qualifizierten Auslandsvertretungen in den bedeutenden Schlüsselmärkten. Hinzu kommen gemeinsam genutzte Produktionsanlagen bis hin zur gruppeneigenen Logistik. Die Stern-Wywiol Gruppe zählt mit einem Umsatz von über 672 Mio. EUR und weltweit etwa 1974 Mitarbeitern zu den erfolgreichen international operierenden Unternehmen in der Welt der „Food & Feed Ingredients“.*

#### **Für weitere Informationen:**

Mario Novak  
Marketing Planteneers  
Tel.: +49 (0)4102 / 202 191  
E-Mail: [mnovak@planteneers.com](mailto:mnovak@planteneers.com)

#### **Ansprechpartner für die Presse:**

teamhansen / Manfred Hansen  
Mecklenburger Landstr. 28 / D-23570 Lübeck  
Tel.: +49 (0)4502 / 78 88 5-21  
E-Mail: [manfred.hansen@teamhansen.de](mailto:manfred.hansen@teamhansen.de)

**Bei Veröffentlichung freuen wir uns über die Zusendung eines Belegexemplars. Alternativ können Sie den Artikel auch als PDF per E-Mail an uns senden oder einen Link zur Veröffentlichung schicken.**