Planteneers vereint Genuss und Gesundheit

**Pflanzliche Käse-Alternativen mit optimiertem Nährstoffprofil**

**Hamburg, im Januar 2021 –** „Plant forward“ ist laut Innova Market Insights ein weltweites Phänomen und einer der Top Ten Trends im kommenden Jahr. Die steigende Popularität der Pflanzenprodukte bei den Verbrauchern, insbesondere den Flexitariern, wird nach Einschätzung der Experten auch zu einer wachsenden Nachfrage nach neuen Formaten, Pflanzenproteinen und anspruchsvolleren Alternativen führen. Ein Beispiel sind pflanzliche Alternativen zu Käse, eine Produktgruppe, die von hohem Interesse für Flexitarier ist. Denn Käse ist oft eine Ernährungskomponente, bei der der Verzicht schwerfällt. Planteneers richtet hierbei den Fokus nicht nur auf Geschmack und Textur, sondern auch auf das Nährstoffprofil.

Mit den All-in-Compounds aus der fiildDairy-Range bietet Planteneers eine Auswahl an pflanzlichen Alternativen zu Frischkäse, Pizzakäse sowie zu Schnittkäse in Scheiben und Blöcken. Auch Alternativen zu Käsefüllungen, zum Beispiel für pflanzliche Schnitzel und Ähnlichem, sind kein Problem. Bei der Entwicklung der Pflanzenprodukte achtet Planteneers auf eine möglichst kurze Zutatenliste. Zu den neuesten Highlights gehört zum Beispiel die pflanzliche Alternative zu Hirtenkäse, die ganz ohne E-Nummern auskommt. Neu im Bereich der fermentierten Produkte sind spezielle Alternativen zu körnigem Frischkäse. Diese basieren entweder auf Mandel- oder auf Hafer-Protein und sind somit frei von Soja. Auch bei der pflanzlichen Alternative zu Quark setzt Planteneers den free from-Trend um. Das Clean-Label-System enthält keinerlei E-Nummern und kann zudem für die Herstellung einer pflanzlichen Variante von saurer Sahne genutzt werden. Die Produkte werden mit Hilfe eines Mandel-Drinks oder Mandelpaste hergestellt und sind somit ebenfalls frei von Soja.

**Vernetzte Forschung rund um Proteinqualitäten**

Betrachtet man die Marktforschungsergebnisse von Innova Market Insights, wird deutlich, welches Potenzial pflanzenbasierte Käse-Alternativen haben. Käse steht beim Verbraucher generell hoch im Kurs und ist damit auch im Markt der pflanzlichen Alternativen eine wichtige Produktkategorie. „Technologisch kommen die Pflanzenprodukte schon sehr nah an das tierische Pendant heran“, so Dr. Dorotea Pein, Leiterin Produktmanagement bei Planteneers. „Sie überzeugen in puncto Geschmack und Textur, haben gute Bräunungseigenschaften und machen mit einem guten Schmelzverhalten jede Pizza zum leckeren Genuss. Hinsichtlich des Nährwerts gibt es allerdings noch Optimierungsbedarf. Denn im Gegensatz zu Fleisch-Alternativen ist das Pflanzenprotein in der Käsetechnologie nicht so gut einsetzbar.“

Um das zu ändern, forscht Planteneers im firmeneigenen Plant Based Competence Center kontinuierlich nach neuen Lösungen. Darüber hinaus ist das Unternehmen gemeinsam mit der Schwesterfirma Hydrosol Kooperationspartner des vom Bundesbildungsministerium geförderten Innovationsraums NewFoodSystems, zu dem unter anderen das Fraunhofer Institut, das Max-Rubner-Institut sowie diverse Universitäten und Forschungseinrichtungen gehören. „Als Partner dieses Kompetenznetzwerks sind wir im ständigen Austausch mit führenden Wissenschaftlern auf dem Gebiet der Pflanzenproteine“, berichtet Dr. Pein. „Zudem setzen wir verstärkt auf eigene Forschung und Entwicklung. Dazu erweitern wir unser Plant Based Competence Center zum Beispiel um einen neuen Käsebereich, um neue Technologien zu erforschen. Parallel bauen wir unser Experten-Team weiter aus. Unser Ziel ist, die verschiedenen pflanzlichen Proteinqualitäten auch in den Käse-Alternativen besser einsetzbar zu machen, um letztendlich den Nährwert zu erhöhen.“

**Nährstoffreiche Käse-Alternativen bedienen Wachstumstrend**

Mit den pflanzenbasierten Alternativen zu Frisch- oder Schnittkäse können Hersteller die Auswahl um neue Trendkonzepte erweitern. Wenn diese Neuheiten in Zukunft nicht nur mit ihren technologischen Eigenschaften überzeugen, sondern zugleich hinsichtlich des Nährstoffprofils dem Bedarf des menschlichen Körpers nach essenziellen Aminosäuren entsprechen, erfüllen sie auch die Ansprüche der Verbraucher an eine gesunde Ernährung. Denn gesunder Genuss bleibt weiterhin einer der Megatrends im internationalen Foodmarkt. Der Bereich angereicherte Milch-Alternativen ist dafür der beste Beweis. „Pflanzendrinks, die mit speziellen Nährstoffen angereichert werden, sind hier die mit Abstand stärkste Kategorie“, kommentiert Dorotea Pein. „In enger Zusammenarbeit mit unserer Schwestergesellschaft SternVitamin haben wir bereits angereicherte Pflanzendrinks für spezielle Zielgruppen entwickelt und entsprechende Erfahrungen in diesem Bereich gesammelt. Diese Ansätze bauen wir jetzt weiter aus, um auch das Nährstoffprofil von pflanzlichen Käse-Alternativen zu verbessern.

*Über Planteneers:*

*Die Planteneers GmbH mit Sitz in Ahrensburg entwickelt und produziert individuelle Systemlösungen 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 100 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 17 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 500 Mio. EUR und weltweit knapp 1700 Mitarbeitern zu den erfolgreichen international operierenden Unternehmen in der Welt der „Food & Feed Ingredients“.*

**Für weitere Informationen: Ansprechpartner für die Presse:**

Anne Bünting teamhansen / Manfred Hansen

Marketing Planteneers Mecklenburger Landstr. 28 / D-23570 Lübeck

Tel.: +49 (0)40 / 284 039-190 Tel.: +49 (0)4502 / 78 88 5-21

E-Mail: [abuenting@planteneers.de](mailto:abuenting@planteneers.de) 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.**