Planteneers reagiert auf starke Nachfrage nach pflanzlichen Fisch-Varianten

**Meeresfrüchte-Alternativen schaffen zusätzlichen Kaufanreiz**

**Hamburg, im Januar 2022 –** Im Frühjahr 2021 hat Planteneers mit den pflanzlichen Alternativen zu Fisch und Meeresfrüchtenein neues Sortiment eröffnet. Ein Highlight, wie Dr. Dorotea Pein, Leiterin Produktmanagement bei Planteneers, berichtet: „Dieses Segment gab es vorher nicht. Der enorme Sprung, den wir technologisch bei der Entwicklung von Fisch-Alternativen gemacht haben, war ein echter Durchbruch.“ Die aktuelle Nachfrage bestätigt die Bedeutung dieser Pflanzenprodukte. Auf der Plant Based World, die im Dezember in New York stattfand, zeigten die Fachbesucher laut Dr. Pein ein besonders großes Interesse an pflanzlichen Alternativen zu Fisch und Meeresfrüchten. Mit dem erweiterten Sortiment liefert Planteneers die Antwort auf die steigende Nachfrage.

Zu den Neuheiten gehören pflanzenbasierte Calamari und Shrimps. Das Besondere: Beide Endprodukte können mit dem gleichen System produziert werden. Durch Anpassung von Form und Farbe werden die individuellen Produkte hergestellt. Die Shrimps bekommen zum Beispiel durch eine Farbmischung, die auf Paprikaextrakt basiert ihre typische, leicht rötliche Farbe.

Auch die Herstellung ist sehr einfach. Die Masse wird zunächst in einem in der Fleischindustrie gängigen Kutter produziert. Ideal ist ein Kutter mit Vakuumfunktion, um eine kompakte, homogene Masse zu bekommen. Diese lässt sich anschließend mit Hilfe einer herkömmlichen Formmaschine ins typische Format bringen. So entstehen ohne großen Aufwand und ohne Investitionen in neue Anlagen pflanzliche Meeresfrüchte-Alternativen, die sich vielseitig einsetzen lassen.

Ebenso wie klassische Calamari- und Shrimps eignen sich auch die Alternativen für kalte Speisen wie Salate oder Antipasti sowie für warme Gerichte, ob frittiert, aus der Pfanne odervom Grill. Sie lassen sich entweder pur oder paniert zubereiten. Da sie gefrier-tau-stabil sind, können sie auch sehr gut für TK-Gerichte verwendet werden.

Die neuen Produktkonzepte erweitern das bisherige Portfolio von Planteneers, zu dem pflanzliche Alternativen zu paniertem Fisch und Filet in Sushi-Qualität gehören sowie wie Alternativen zu Thunfisch aus der Dose und Räucherlachs. Ebenso wie die bisherige Range richten sich auch die Neuheiten an Hersteller aus der Fleischindustrie, an Fischproduzenten aus dem Convenience-Sektor sowie an Unternehmen, die sich auf die Produktion von pflanzlichen Alternativen spezialisiert haben.

*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 über 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 530 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 E-Mail: 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.**