

PRESSEINFORMATION

Oktoberfest vegan:

Weißwurst, Thüringer, Leberkäs und Obazda als pflanzliche Alternative

Hamburg, im September 2023 – Hendl, Haxn und die bewährten Wurstklassiker bekommen Unterstützung: Zum Oktoberfest bietet Planteneers beliebte Wurstspezialitäten wie Weißwurst, Thüringer oder Nürnberger Bratwurst als pflanzliche Alternativen. Auch eine rein pflanzliche Leberkäse-Variante ist möglich. Das Beste daran: Für alle Produkte benötigen Hersteller nur ein System. „Unser flexibles Stabilisierungssystem aus der fiild-Meat-Reihe basiert auf Erbsen- und Ackerbohnenprotein sowie auf Hydrokolloiden und Stärke“, erklärt Dr. Pia Meinschmidt, Teamleitung Produktmanagement Planteneers. „Mit Hilfe der herkömmlichen Produktions- und Abfüllanlagen lassen sich daraus die unterschiedlichen Produkte auf einfache Weise herstellen.“

Die derzeitige Nachfrage nach pflanzlichen Alternativen zu Bratwürsten wie Thüringer und Nürnberger ist angesichts der aktuellen Grillsaison laut Meinschmidt ohnehin schon sehr hoch. Entsprechend hat Planteneers bereits fertige Rezepturen entwickelt. Gleiches gilt für Leberkäse und Weißwürste. „Wir können die Systeme entweder als All-in-compounds inklusive Gewürze, Geschmack und Farbe liefern oder nur als funktionelle Systeme, denen der Kunde dann die individuelle Würze verleiht“, so Dr. Meinschmidt.

Spannend sind in diesem Zusammenhang unter anderem die Weißwurst-Alternativen. „Hier hat sich unsere intensive Forschung mit diversen Anwendungsversuchen wirklich gelohnt. Die Endprodukte überzeugen hinsichtlich Geschmack und Textur auf ganzer Linie“, berichtet Dr. Meinschmidt. Abgesehen davon sind sie – ebenso wie die anderen alternativen Oktoberfest-Spezialitäten – besonders deklarationsfreundlich. Das Stabilisierungssystem ist frei von Phosphaten, Soja und Allergenen.

Ergänzend zu den Wurst-Alternativen bietet Planteneers auch eine pflanzliche Lösung zu Obazda an – und das sogar sehr kurzfristig, wie Dr. Meinschmidt erklärt: „Wenn Catering-Unternehmen ihr Angebot schon zum bevorstehenden Oktoberfest um die plant-based Produkte erweitern möchten, ist das für uns kein Problem. Wir können die entsprechenden Systeme für die Wurst- und Leberkäse-Alternativen und den Obazda zeitnah liefern.“

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

<https://mediastock.stern-wywiol-gruppe.de/share/976DA339-8769-49B6-A6932257B9FE106D/>

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 170 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 760 Mio. EUR und weltweit knapp 1950 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

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

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.