

PRESSEMITTEILUNG

Plant Based World London und Fi Europe 2023

Planteneers richtet Fokus auf HME, Fisch-Alternativen und angereicherte Pflanzenprodukte

Hamburg, im November 2023 – Auf der Plant Based World Expo in London und der Fi Europe in Frankfurt stellt Planteneers neue Highlights aus dem Portfolio vor. Dazu gehört das High Moisture Extrudate für die Herstellung von pflanzlichen Fleisch-Alternativen sowie neue Compounds für die Herstellung von Weißfisch- und Lachs-Alternativen auf Pflanzenbasis. Funktionssysteme für high-protein Joghurt-Alternativen, angereicherte Käse-Snacks und weitere trendorientierte Plant-based-Lösungen ergänzen das Spektrum. Während der Cooking Sessions können Messebesucher zudem live erleben, wie die Endprodukte in zubereiteten Gerichten performen. Weitere Inspirationen liefert Planteneers mit dem Workshop „Neuproduktentwicklung“ auf der PBWE sowie in individuellen Gesprächen am Messestand C24 in London und 3.1D160 in Frankfurt.

Plant Based World Expo in London

In London will Planteneers den Erfolg von New York fortsetzen. Dort war das Unternehmen auf der Plant Based World Expo im September als Weltsponsor vertreten. Das nordamerikanische Team leitete Diskussionsrunden über die Zukunft der pflanzlichen Lebensmittel und inszenierte mit den Ingredients-Lösungen außergewöhnliche kulinarische Erlebnisse – unter anderem auf der AfterParty, die Planteneers gemeinsam mit der Plant Based Foods Association veranstaltete. Höhepunkt der Messe war vor allem der Gewinn des *Technology Innovation Award* für den digitalen Produktkonfigurator Plantbaser, der auch in London so manchen Messebesucher überraschen wird. Im Mittelpunkt stehen jedoch die Neuprodukte – darunter fiildTex M 141001. Das High Moisture Extrudate aus Erbsenprotein liefert die Basis für zarte Fleisch-Alternativen in außergewöhnlicher Qualität. Das Texturat ist in verschiedenen Formen verfügbar, zum Beispiel Chunks oder Kebab, die mit einer faserigen, fleischähnlichen Textur überzeugen. Ein weiterer Vorteil ist der hohe Proteingehalt von 30g pro 100g Endprodukt. Kunden von Planteneers können das Produkt direkt als Fleisch-Alternative weiterverkaufen oder als Komponente in Fertiggerichten für Retail und Foodservice verarbeiten. Die IQF-gefrorene Basis ist zwölf Monate bei minus 18 Grad Celsius haltbar.

Auf dem Planteneers-Stand C24 können Besucher probieren, wie das HME als plant-based Döner-Teller schmeckt. Komplettiert wird das Gericht mit einer pflanzlichen Alternative zu Sour Cream, die als Zaziki zubereitet wird. Weitere Highlights sind pflanzliche Salami-Sticks für das Snackgeschäft, eine Joghurt-Alternative mit hohem Proteingehalt, die Lachs-Alternative in Sashimi-Qualität sowie eine plant-based Alternative zu Weißfischfilet. Parallel zu den Impressionen am Messestand bereitet Florian Bark, Produktmanager Plantbaser, im Culinary

Demo Theatre einen rein pflanzlichen Caesar Salat zu. Basis dafür sind die pflanzlichen Alternativen zu Parmesan und Hähnchenbrustfilet, das bereits würzig mariniert ist. Abgerundet wird der Salat mit einem darauf abgestimmten Dressing ohne Ei. Die gezeigten Produktmuster basieren auf den funktionellen Systemen, die Planteneers für die Lebensmittelhersteller der Industrie entwickelt.

Hersteller, die darüber hinaus wissen möchten, wie sie ihr Produktportfolio gezielt um zukunftssträchtige, qualitativ hochwertige Pflanzenprodukte erweitern können, sollten den Planteneers-Workshop im Rahmen der Conference besuchen. Dr. Pia Meinlschmidt, Teamleiterin Produktmanagement, und Marine Laatz, Junior Business Development Manager, zeigen, wie Unternehmen ihr Angebot an pflanzlichen Fleisch- und Milchprodukten erweitern oder verbessern können. Und das auf ganz einfache Weise mit Hilfe des Produktkonfigurators Plantbaser. Der Workshop für Neuproduktentwicklung richtet sich sowohl an Hersteller als auch an Vertreter des Lebensmitteleinzelhandels, die nach neuen Ideen für ihre Eigenmarke suchen.

Fi Europe

Das High Moisture Extrudate gehört auch auf der Fi Europe zu den Highlights, die Planteneers präsentiert. In Frankfurt wird die plant-based Interpretation des Kebabs als Wrap mit pflanzlichem Zaziki und pflanzlichem Ayran angeboten. Im Bereich Milch-Alternativen stellt Planteneers außerdem noch eine proteinreiche Joghurt-Alternative sowie pflanzliche Käse-Alternativen vor. Ein Beispiel ist ein Snack im Cheddar-Style mit erhöhtem Proteingehalt. Zusätzlich ist er mit einem Premix angereichert, bei dem die Mikronährstoffe auf die eines regulären Käses abgestimmt wurden. Planteneers hat das Konzept gemeinsam mit dem Schwesterunternehmen SternVitamin entwickelt. Ein weiteres Produkt ist die pflanzliche Alternative zu Parmesan, die Florian Bark wieder im Rahmen eines Show Cookings als Caesar Salat präsentiert – gemeinsam mit der marinierten Hähnchenbrust-Alternative und dem neuen pflanzlichen Dressing. Am Stand 3.1D160 informieren die Planteneers-Experten die Messebesucher über weitere spannende Plant-based Ideen.

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

<https://mediastock.stern-wywiol-gruppe.de/share/0644B4A8-85E6-4CBF-B4E4CB7E5A0B95F9/>

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.