

PRESSEMITTEILUNG

Internationale Fischmesse bestätigt steigende Nachfrage nach pflanzlichen Lösungen **Vielseitige Fisch- und Seafood-Alternativen decken zunehmenden Bedarf**

Hamburg, im März 2024 – In den vergangenen vier Jahren stieg die Zahl der Produkt-Launches im Bereich pflanzlicher Fisch- und Seafood-Alternativen rasant an. Laut Innova Market Insights setzt sich diese Entwicklung in Zukunft fort. Das Marktforschungsunternehmen prognostiziert bis 2029 eine durchschnittliche jährliche Wachstumsrate von 28,5 Prozent. Die zunehmende Bedeutung der pflanzlichen Produkte kam auch auf der Fachmesse „Fish International“, die kürzlich in Bremen stattfand, zum Ausdruck. Große Convenience-Hersteller kamen ohne Fisch-Sortiment auf die Messe und präsentierten ausschließlich ihre pflanzlichen Alternativen. Am Stand von Planteneers zeigten die Besucher ebenfalls großes Interesse an den vielfältigen Möglichkeiten, die die funktionellen Systeme aus der fiildFish-Range bieten.

„Das Wachstum bei Fisch- und Seafood-Alternativen wundert nicht, wenn man an die verschiedenen Vorteile der pflanzlichen Produkte denkt“, kommentiert Dr. Pia Meinschmidt, Teamleitung Produktmanagement Planteneers. „Sie unterstützen zum Beispiel dabei, einer Überfischung der Meere und der damit verbundenen Reduzierung der Fischbestände entgegenzuwirken. Auch die Beifang-Problematik ist kein Thema.“

Fisch-Alternativen für den Kaltverzehr

Abgesehen davon überzeugen sie hinsichtlich Geschmack und Textur, wie zum Beispiel die Räucherlachs-Alternative von Planteneers zeigt. Mit Hilfe des Systems fiildFish P 161004 können pflanzliche Alternativen zu rohem und geräuchertem Fisch hergestellt werden – ob Sushi, Sashimi oder Räucherlachs. Das System basiert auf einer komplexen Kombination aus pflanzlichen Proteinen, Stärken und Hydrokolloiden. Durch Anpassung von Farbe und Geschmack entstehen wahlweise Alternativen zu Lachs oder Thunfisch. Die Endprodukte lassen sich sehr gut in feine Scheiben schneiden und punkten optisch mit den für Lachs typischen weißen Streifen. Dadurch ist das pflanzliche Produkt dem tierischen Pendant bereits optisch sehr ähnlich. Das gilt auch für den Geschmack, wie Dr. Meinschmidt betont.

Weißfisch-Alternative für warme Zubereitungen

Ob pures oder paniertes Filet, Nuggets oder Stäbchen, ob Schlemmerfilet oder Fertiggerichte – fiildFish P 141504 liefert die Basis für eine Vielfalt an warmen Zubereitungen. Das Besondere daran ist zum einen die typische Lamellenstruktur, zum anderen die weiße Farbe. „Das System aus einer Kombination von Hydrokolloiden, pflanzlichen Proteinen und Stärke wird in einem zweistufigen Produktionsprozess verarbeitet, wodurch die Lamellenstruktur entsteht. Ein wenig stolz sind wir auf die weiße Optik, die durchaus eine Herausforderung ist, da die pflanzlichen

Proteine oftmals eine gelbe Farbe besitzen“, so Dr. Meinschmidt. Die Endprodukte sind gefrier-tau-stabil, wodurch sie sich sehr gut für Tiefkühl-Convenience eignen.

Seafood-Alternativen für kalte und warme Anwendungen

Vielfältige Möglichkeiten bietet auch das Funktionssystem für die Herstellung von Seafood-Alternativen wie Shrimps oder Calamares. Es basiert auf einer Kombination aus Hydrokolloiden und Stärke. Die Endprodukte haben eine authentische Textur und einen zarten Biss. Sie eignen sich für den Kalt- und Warmverzehr, können pur oder paniert zubereitet werden sowie gegrillt oder frittiert. Da sie gefriert-tau-stabil sind, eignen sie sich ideal für Convenience und Fertiggerichte, aber auch für Feinkostsalate oder Antipasti.

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

<https://mediastock.stern-wywiol-gruppe.de/share/486DA374-8AD4-459B-954142DBAFFDD269/>

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.