

PRESSEMITTEILUNG

Bratwurst, Hot Dog, Burger

Planteneers liefert Plant-based-Konzepte rund um Streetfood-Klassiker

Hamburg, im September 2024 – Rund 55 Prozent der Konsumenten weltweit besuchen mehrmals im Monat Streetfood-Stände. Hauptgründe sind der Spaß am Experimentieren und an neuen Genusserlebnissen. Auf Platz drei folgt das Preis-Leistungs-Verhältnis. Das belegen Untersuchungen von Innova Market Insights. Mit den Funktionssystemen von Planteneers können Hersteller beliebte Streetfood-Klassiker wie Bratwurst, Hot Dog und Burger ab sofort auch als rein pflanzliche Variante anbieten – ganz einfach hergestellt auf konventionellen Produktions- und Abfüllanlagen.

Ob beliebte Bratwurstspezialitäten wie Thüringer und Nürnberger oder knackige Hot Dog Würstchen – mit fiildMeat S 141501 entstehen ganz unterschiedliche pflanzliche Wurсталternativen. Die Bratwürste können sowohl auf dem Grill als auch in der Pfanne zubereitet werden. Sie lassen sich als Currywurst mit passender Sauce oder als klassische Bratwurst in Szene setzen. Auch für Hot Dog Würstchen dient das System als Basis. Für das Gesamtpaket bietet Planteneers Lösungen für die passenden Saucen aus dem Feinkostbereich.

Übrigens können Foodtrucks, Caterer und Gastronomie auch von der Oktoberfest-Zeit profitieren: Das flexible System eignet sich ebenfalls für die Herstellung von pflanzlichen Alternativen zu Weißwurst und Leberkäse, der sowohl warm als Scheibe auf dem Brötchen oder kalt als Aufschnitt serviert werden kann. Das Funktionssystem basiert auf Erbsen- und Ackerbohnenprotein sowie auf Hydrokolloiden und Stärke. Je nach Kundenwunsch liefert Planteneers die Produktlösung entweder als funktionelles System, dem der Kunde die individuelle Würze verleiht oder als Baukasten zusammen mit passenden Gewürzen, Geschmack und Farbe. Ein besonderer Vorteil: Das System ist frei von Phosphaten, Soja und Allergenen.

Auch für pflanzliche Burger-Patties bietet Planteneers soja- und phosphatfreie Lösungen an. Passend dazu haben die Plant-based Experten ein funktionelles System mit passender Rezepturempfehlung für Burgersauce entwickelt. Das Endprodukt überzeugt mit seinem typisch würzigen Geschmack und besitzt die gleiche cremige Textur wie eine klassische Burgersauce auf Ei-Basis.

Mit etwas Kreativität können auch andere Kanäle des Außer-Haus-Marktes die verschiedenen Produktkonzepte nutzen. Denn laut Innova Market Insights geht der Reiz von Streetfood inzwischen sogar über weit den Foodtruck hinaus. Immer mehr Gastronomiebetriebe und

Anbieter von verpacktem Convenience-Food reagieren auf die Wünsche der Konsumenten. Sie lassen sich von den Takeaway-Konzepten inspirieren und erweitern damit ihr Angebot.

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

<https://mediastock.stern-wywiol-gruppe.de/share/F92964A1-BFA5-4616-85CCC085116734FB/>

Über Planteneers:

Die Planteneers GmbH mit Sitz in Ahrensburg entwickelt und produziert individuelle Funktionssysteme 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 125 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 672 Mio. EUR und weltweit etwa 1974 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.