MARKT & PRODUKTE

Vegane Alternativen

Greenforce bietet ab Januar 2022 ein rein pflanzliches Ei-Pulver auf Basis der deutschen Ackerbohne an / Foto: Greenforce

Der Markt mit Fleischalternativen boomt, auch im Bereich der Gastronomie. Immer mehr Restaurants und Hotels nehmen vegane Optionen in ihre Speisekarten auf.
Das im Juni 2020 gegründete Food-Tech-Start-up Greenforce aus München hat sich auf die Herstellung von rein pflanzlichen, nachhaltigen Lebensmitteln spezialisiert. Sein Sortiment besteht aus 13 veganen Fleisch- und Fischalternativen, die in Form von Burgern, Frikadellen, Würstchen, Hackfleisch, Köttbullar, Cevapcici und Schnitzeln angeboten werden. Außerdem entwickelt das junge Unternehmen Tierersatzprodukte wie Hafermilch und ganz neu einen Kochersatz für Hühnerei.
?Die Nachfrage nach veganen Angeboten in Restaurants ist weltweit gestiegen, insbesondere bei den Flexitariern. Wir arbeiten gemeinsam mit Gastronomiebetrieben an richtungsweisenden Produkten, um die Branche zu verändern. Wir wollen veganes Essen zur Norm machen, indem wir Lebensmittel produzieren, die tier- und umweltfreundlich, betrieblich nachhaltig und geschmacklich überzeugend sind?, sagt Nick Helleberg, Chief Commercial Officer bei Greenforce Future Food und zuständig für die strategische Entwicklung des Unternehmens.
Geschmack in Pulverform
Das Pflanzenfleisch des Start-ups basiert auf einer Rezeptur aus Erbsenprotein, ist soja- und glutenfrei und kommt ohne Farb- und Zusatzstoffe aus. Für die Gastronomie sind die Produkte in den Sorten Frikadelle, Burger und Hack in Pulverform zum selbst Anrühren erhältlich. Das Easy to Mix wird lediglich mit Wasser gemischt und gekühlt ? fertig ist die

vegane Masse, die nach eigenem Bedarf portioniert, gewürzt und zubereitet werden kann. Dabei ist das Produkt hochergiebig: Zwei Kilogramm Pulver ergeben sechs Kilogramm Fleischersatz. Das macht es praktisch bei Handhabung und Lagerung. Außerdem werden Burger und Schnitzel auch als Convenience Food tiefgekühlt angeboten. Die Ware können Restaurants in Gebinden à zehn, 20 oder 40 Stück ordern.

Beide Produktvarianten bieten die gleiche Konsistenz und den gleichen bekannten Geschmack wie entsprechende Fleischgerichte im Restaurant. Für den Burger, der unter anderem auch auf den Speisekarten im Europa Park und in Hilton Hotels steht, gab es von der Tierrechtsorganisation Peta 2021 den Vegan Food Award in der Kategorie Bester veganer Burger.

Klimaschutz durch nachhaltige Ernährung

Überdies seien die pflanzlichen Lebensmittel des veganen Start-Ups weitaus klimafreundlicher als ihre tierischen Pendants, indem sie weniger Ressourcen verbrauchen. Wie viel CO2, Wasser und Ackerfläche das Start-up jeden Tag zugunsten der Umwelt einspart, zeigt der Liveticker auf der Firmenwebsite.

?Wir haben es uns zur Aufgabe gemacht, die Ära nachhaltiger Ernährung zu fördern, um einen Wandel herbeizuführen, an dem jeder Mensch teilhaben kann?, sagt Thomas Isermann, Gründer und Chief Executive Officer des Münchner Unternehmens, das zu 100 Prozent klimaneutral agiert. Für dieses Engagement in Sachen Nachhaltigkeit erhielt Greenforce in diesem Jahr bereits den internationalen Green Product Award.

Vegane Ei-Alternativen fürs Frühstück

Ab Januar 2022 bietet das Start-Up-Unternehmen Gastronomiebetrieben ein rein pflanzliches Ei-Pulver auf Basis der deutschen Ackerbohne an. Durch einfaches Mischen des Pulvers mit Wasser lassen sich damit Rühreier, Omeletten, Quiches oder French Toast zubereiten. ?Unser Ei schmeckt wie ein normales Ei, ist aber vegan, gluten- und sojafrei und enthält ganze 65 Prozent weniger Fett als ein Hühner-Vollei. Mit dieser Produktinnovation unterstützen wir Küchenchefs dabei, die Nachfrage nach gesunden und schmackhaften, veganen Frühstücksoptionen zu bedienen?, so Helleberg.

Der Ei-Mix wird in Ein-Kilobeuteln, die einer Menge von 100 herkömmlichen Eiern entsprechen, angeboten.