

**SCHWERPUNKT  
INGREDIENTS**

In der Kürze liegt  
die Würze – auch  
bei Fleischersatz

> 6

**LÄNDERSPEZIAL  
INDIEN**

Warum pflanzliche  
Proteine so  
beliebt sind

> 24

**NEWMEAT**

**FINANZIERUNG**

*Formos*  
gigantischer  
Käsedeal wird  
Wirklichkeit >12





Optisch unterscheidet sich das pflanzliche Hackfleisch kaum vom konventionellen Fleischprodukt.



Fotos: © IMAGO/PantherMedia; shutterstock

## Alternative Proteine

# Fleischersatz mit gesundheitlichem Mehrwert

Taiyo bietet mit „Vegemeat“ eine vegane Alternative zu Hackfleisch an, die Health Claims auf Endprodukten ermöglicht. Wir führen ein Interview mit **Dr. Stefan Siebrecht**, Managing Director bei Taiyo, einem führenden Hersteller funktioneller Inhaltsstoffe.

**E**rbsenprotein, Glucomannan und Erdbeersaftkonzentrat: das sind die Zutaten von Vegemeat, einer neuen pflanzlichen Alternative zu Hackfleisch. Es enthält keine Zusatzstoffe und ist rein natürlichen Ursprungs. Das Produkt ist im fertigen Gericht weder geschmacklich noch optisch von echtem Hackfleisch zu unterscheiden, es überzeugt mit authentischem Geschmack und dem richtigen „Biss“. Die eigentliche Innovation liegt im ernährungsphysiologischen Profil. Aufgrund der Zusammensetzung ist es das erste

Hackfleisch-Imitat, das die Entwicklung von Produkten ermöglicht, die gleich mit fünf EFSA-Claims beworben werden könnten.

**NEWMEAT: Vegemeat enthält nur drei natürliche Zutaten. Was steht hinter dem Produktkonzept?**

**Dr. Stefan Siebrecht:** Wir halten es für wichtig, dass Menschen, die sich gesund und natürlich ernähren wollen, nicht mit einer Vielzahl von Geschmacksverstärkern, Konservierungsstoffen, Zusatzstoffen und Aromen konfrontiert

sind. Insbesondere Fleischalternativen sind oft so stark verarbeitet, dass ihr gesundheitlicher Vorteil fraglich wird. Bei Vegemeat haben wir darauf geachtet, dass die Rezeptur ein optimales Nährwertprofil bietet, die Zutatenliste so kurz wie möglich und frei von Zusatzstoffen ist.

Erbseprotein haben wir ausgewählt, da es sich um ein herausragendes Protein mit einer hochwertigen Mischung aus essenziellen und nicht-essenziellen Aminosäuren handelt. Glucomannan ist eine lösliche Ballaststoffquelle aus der Konjakwurzel, die im Magen quillt und ein Sättigungsgefühl erzeugt. Das kann dazu beitragen, das Hungergefühl zu reduzieren und die Kalorienaufnahme zu verringern. Erdbeersaftkonzentrat verwenden wir als Farbgeber, sodass das Vegemeat nicht von tierischem Hackfleisch zu unterscheiden ist, wenn es fertig zubereitet ist. Unser Produkt ist 100 Prozent allergenfrei, das war eine Voraussetzung und auch ein Argument gegen die Verwendung von Soja.

Vegemeat hat einen hohen Proteinanteil von über 67 Prozent sowie einen hohen Ballaststoffanteil von fast 10 Prozent und kann dadurch als nährwertbezogene Angaben „proteinreich“, „ballaststoffreich“, „cholesterinfrei“, „all-



**Dr. Stefan Siebrecht** promovierte an der Ruhr-Universität in Bochum und arbeitete seit 1994 in verschiedenen Konzernen der Pharma- und Lebensmittelindustrie sowie als Fachautor für gesundheitsfördernde Nährstoffe und Nahrungsergänzungsmittel. Seit 2016 ist er Managing Director der Taiyo GmbH in Deutschland.

Foto: ©Taiyo

ergenfrei“, „lactosefrei“ und „purinfrei“ geltend machen. Dazu ist das fertige Produkt noch „zuckerarm“, „fettarm“, „salzarm“, „natriumarm“ und der Anteil ungesättigter Fettsäuren ist etwa viermal so hoch wie der Anteil der gesättigten Fettsäuren. Die Zusammensetzung erlaubt Aussagen zu Gewichtsmanagement, Normalisierung des Blutdrucks und des Cholesterinspiegels, hier sind je nach Rezeptur auch entsprechende Health Claims möglich.

#### Was unterscheidet Vegemeat von anderen Fleischalternativen?

Neben den ernährungsphysiologischen Vorteilen überzeugt Vegemeat auch mit seiner Textur und den sensorischen Eigenschaften. Das „Geheimnis“ ist das spezielle Herstellungsverfahren: Alle Zutaten werden mit Wasser zu einer Paste vermischt, die dann auf einem Bandtrockner schonend von innen heraus getrocknet wird. Dabei zieht sich das Produkt ohne Hohlräume zusammen und wird

herstellen. Die meisten Fleischalternativen werden durch Extrusion hergestellt, wobei sich das Produkt ausdehnt und sich Hohlräume im Produkt bilden. Dadurch lassen sich Extrudate zwar schnell wieder hydratisieren, verlieren dabei aber ihre Festigkeit und ihren Biss und werden matschig.

Das schonende Microwave Drying, das wir für Vegemeat verwenden, lässt das Material kompakt und ohne Hohlräume zusammenschrumpfen. Dadurch benötigt Vegemeat zwar etwas länger, um zu hydratisieren, verliert dabei aber nicht an Festigkeit und Biss und erhält eine Konsistenz wie angebratenes Hackfleisch. Ein weiterer Vorteil: Die meisten Fleischersatzprodukte sind feucht und daher nicht lange haltbar. Sie müssen gekühlt gelagert und konserviert werden. Vegemeat ist trocken und kommt ohne Konservierungsmittel und Kühlung aus und ist trotzdem mindestens 1,5 Jahre lang haltbar.

#### Der Markt für pflanzliche Fleischersatzprodukte ist nach wie vor am Wachsen. Wo sehen sie Ihren Platz und mit welchen Herausforderungen rechnen Sie?

Vegemeat hat eine Sonderposition unter den pflanzlichen Alternativen, da es fünf zugelassene EFSA Health Claims für die Bereiche Blutdruck, Cholesterin, Nerven, Muskeln und Abnehmen nutzen darf. Es ist also nicht nur ein veganer Ersatz, sondern hat auch einen nachgewiesenen gesundheitlichen Mehrwert. Es kann Menschen helfen, die unter besonderen Gesundheitsproblemen leiden wie Übergewicht, Diabetes, metabolischem Syndrom, hohem Blutdruck, hohem Cholesterinspiegel oder auch Gicht. Für diese Zielgruppe ist Vegemeat eine schmackhafte Alternative zu Fleisch, die sie bedenkenlos genießen können und dabei gleichzeitig tatsächlich etwas für ihre Gesundheit tun.

Um in der Zukunft noch weitere Produkte mit noch mehr Gesundheitsnutzen anbieten zu können, arbeiten wir gerade an neuen Varianten, die unter anderem mit endosomalem Eisen oder Vitaminen und anderen Mineralstoffen angereichert sind. Aktuell suchen wir Partner innerhalb Europas, die mit Vegemeat das erste vegane Hackfleisch mit gesundheitlichem Zusatznutzen am Markt positionieren wollen. Als Spezialprodukt sollte Vegemeat vorrangig über Vertriebskanäle angeboten werden, die diätetische Lebensmittel oder Nahrungsergänzungsmittel anbieten.

#### Welche Herausforderungen sehen Sie für die Zukunft des Marktes für Fleischalternativen, und wie planen Sie, diesen zu begegnen?

Unsere Gesellschaft wird immer älter, und es wird zunehmend mehr Menschen geben, die gesundheitlichen Problemen vorbeugen und so lange wie möglich fit und gesund bleiben wollen. Nicht zuletzt durch die sozialen Medien sind Verbraucher über den Zusammenhang von Ernährung und Gesundheit heute so gut aufgeklärt wie nie zuvor. Der Markt für vegane Produkte wird daher weiter boomen. Allerdings zählt in der Verbrauchergunst neben dem Nährwert eines Produktes ebenso, wie gut es in Qualität und Geschmack ist. Hier kann

Vegemeat extrem punkten, denn es vereint ernährungsphysiologische Vorteile mit einfachem Handling und bestem Geschmack. Zukunftsweisend ist auch das Thema Nachhaltigkeit: Vegemeat wird vollständig aus rein pflanzlichen Zutaten produziert und das so nachhaltig, wie es zum heutigen Zeitpunkt möglich ist. Im Vergleich zu Fleisch werden 90 Prozent weniger Wasser verbraucht und 90 Prozent weniger CO<sub>2</sub> pro Kilogramm fertigem Produkt erzeugt. <

## Fleisch am Stück ist sehr schwer zu kopieren. Formfleisch oder Wurst ist dagegen sehr einfach zu imitieren.

sehr hart. Das Produkt wird weder hohem Druck noch hohen Temperaturen ausgesetzt, wie es beispielsweise bei Extrudaten der Fall ist.

So vermeiden wir auch die Entstehung von Acrylamiden, die im Verdacht stehen, krebserregend zu sein. Natürlich spielt auch die Ausformung eine Rolle. Fleisch am Stück ist sehr schwer zu kopieren. Formfleisch oder Wurst ist dagegen sehr einfach zu imitieren. Veganes Hackfleisch lässt sich am besten genau durch unser Verfah-