

FF

FUTURE FOODS

DAS FACHMAGAZIN FÜR DIE LEBENSMITTEL VON MORGEN
THE TRADE MAGAZINE FOR THE FOOD OF TOMORROW

FT Sonderausgabe
Special Issue
FLEISCHEREI TECHNIK
MEAT TECHNOLOGY
2023



BIOFACH 2024 VORSCHAU ←
BIOFACH 2024 PREVIEW ←

→ **CURRYWURST & CO. VEGAN**
→ **HIGH-PROTEIN-PRODUKTE**
→ **150 JAHRE HANDTMANN: BILANZ**

→ **CURRY SAUSAGE & CO. VEGAN**
→ **PRO & CONTRA**
→ **150 YEARS HANDTMANN: BALANCE**



DIE HACCP APP

FÜR LEBENSMITTELUNTERNEHMEN



Angetippt, abgehakt, erledigt!
Einfach digital **dokumentiert.**

**Kostenvorteil
für Abonnenten
des Fachmagazins**

FT
FLEISCHEREI **TECHNIK**
MEAT TECHNOLOGY

Für die Nutzung
unserer HACCP APP
zahlen Sie statt 40,- €
nur 35,- € je Monat!

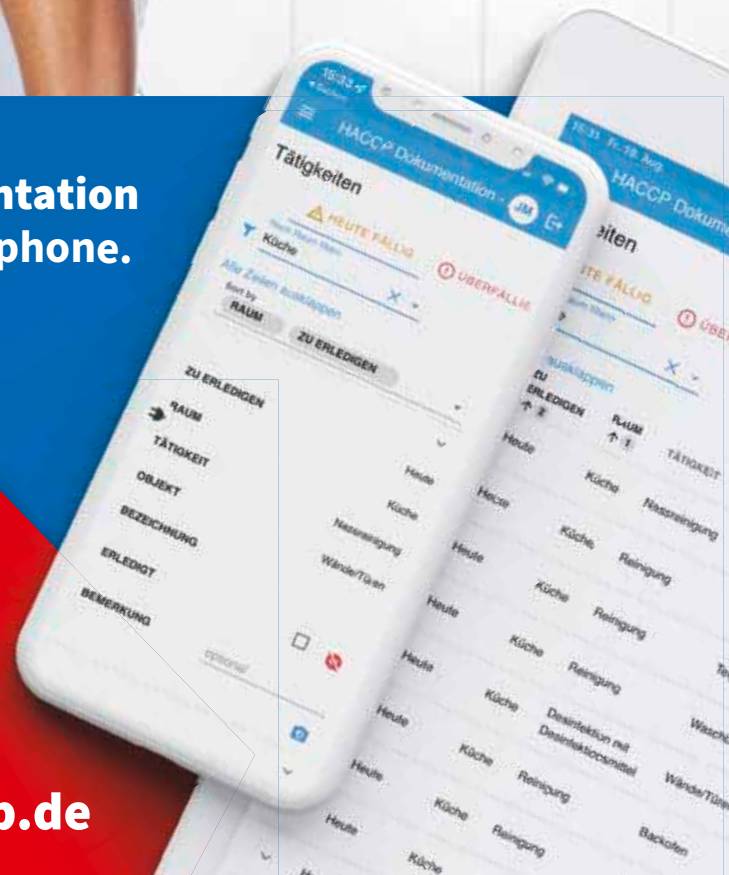
Monatlich kündbar!

**Ihre HACCP-Dokumentation
auf Tablet und Smartphone.**



**30 Tage
kostenfrei
testen!**

www.diehaccpapp.de



EIN HEFT WIE KAUGUMMI

Was hat die größte Kaugummiblaste der Welt mit Future Foods zu tun? Nichts, auf den ersten Blick. Und auch nicht auf den zweiten. Und doch gehört diese kleine Meldung in dieses Heft wie der sprichwörtliche Popo auf Eimer. Warum? Weil FF Future Foods nicht nur ein informatives Fachmagazin sein soll. Sondern auch ein unterhaltsames. Und weil es noch immer ein ziemlich neues Magazin ist, entwickeln wir auch immer wieder neue Inhalte oder polieren bewährte Elemente auf. Neu in diesem Heft also: Food-Zahlen, mal informativ, mal entertaining, mal einfach so. Das ist jetzt nicht gleich pulitzerpreisverdächtig. Aber ein weiteres Mosaiksteinchen auf dem Weg zu einem Fachmagazin, wie wir uns das vorstellen. Ein Kleinod, für das wir bisher viel Lob bekommen haben, eben weil es noch formbar ist und reichlich Potenzial hat. Dazu tragen Sie, liebe Leserinnen und Leser, mit Ihren Meldungen, Reaktionen und Kommentaren jeden Tag bei. Vielen Dank dafür! Ein Paradebeispiel: unser Pro & Contra-Duell (Seiten 16 und 17). Da ist die doppelte Portion Frauenpower drin, wenn Katharina Burdorf von Hydrosol und Laura Knauf von foodwatch das Für und Wider von High-Protein-Produkten erörtern. Das vermeintlich schwache Geschlecht steht auch im Fokus der BioFach 2024 im Februar in Nürnberg. „Food for the Future: Frauen und nachhaltige Ernährungssysteme“ lautet das Thema beim begleitenden Kongress. Wie heißt es in der Pressemitteilung der NuernbergMesse dazu so passend: „Der BioFach-Kongress rückt die transformative Kraft von Frauen im Lebensmittelsektor in den Fokus und beleuchtet ihre Rolle für eine nachhaltigere Zukunft des Ernährungssystems.“ Was sonst noch auf der BioFach geboten sein wird, können Sie, liebe Leserinnen und Leser, auf den Seiten 30 und 31 nachschlagen.

LIKE CHEWING GUM

What does the world's biggest chewing gum bubble have to do with future foods? Nothing, at first glance. And nothing at second. But this little notice fits this magazine like a glove. Why? Because FF Future Foods is not only intended to be an informative trade magazine. But also an entertaining one. And because it is still a fairly new magazine, we are constantly developing new content or polishing up tried and tested elements. New in this issue: food figures, sometimes informative, sometimes entertaining, sometimes whatever.

That's not immediately worthy of a Pulitzer Prize. But it is another piece in the mosaic on the way to a trade magazine as we envision it. A little pearl for which we have received a lot of praise so far, precisely because it is still malleable and has plenty of potential. You, dear readers, contribute to this every day with your messages, reactions and comments. Many thanks for that!

Women will be the focus of BioFach 2024 in Nuremberg in February. "Food for the Future: Women and Sustainable Food Systems" is the slogan of the accompanying congress. As the NuernbergMesse press release so aptly puts it: "The BioFach Congress focuses on the transformative power of women in the food sector and highlights their role in a more sustainable future for the food system."

What furthermore will be attractive at BioFach you, dear readers, can find out on pages 30 and 31.



Christian Blümel,
Redaktion & Konzept
FF Future Foods



Claudia Kirchner,
Chefredakteurin
B&L-Magazin
GVMANAGER, hat mit
Govinda Thaler einen
überzeugten Bio-
Veganer befragt.



Denise Kelm,
Volontärin B&L
Medien, hat aus
einem übervollen
E-Mail-Postfach
interessante Food-
Zahlen herausgepickt.



03 EDITORIAL

Ein Heft wie Kaugummi

06 AKTUELLES

Weltmeister-Steaks & Rügenwalder-Coup

10 REPORTAGE

Currywurst & Co. vegan

16 PRO & CONTRA

High-Protein-Produkte im Kreuzfeuer

18 NEUE MASCHINEN

Frittieren, dekontaminieren, verpacken

21 WHITEPAPER

Maschinenbau für Plant-Based-Producer

22 JUBILÄUM

Bilanz 150 Jahre Handtmann

26 FOOD-ZAHLEN

Die größte Popcornmaschine

28 INTERVIEW

Govinda, der Bio-Veganer

30 MESSEVORSCHAU

BioFach: Food, Future, Frauen


32 NEUE FOOD-PRODUKTE

Kakao-Magie und EM-Bällchen

34 PRODUKTSPIEGEL

37 IMPRESSUM

Diesem Heft liegt eine Beilage von Schröter Technologie (Borgholzhausen) bei. Wir bitten um freundliche Beachtung.

 Der Umwelt zuliebe auf chlorfrei gebleichtem Papier gedruckt. Der Versand dieses Heftes erfolgt CO₂-neutral mit dem Umweltschutzprogramm GoGreen der Deutschen Post.



Zum Titel:

To the Title:

Wir blicken voraus auf die BioFach im Februar in Nürnberg. / We are looking forward to BioFach 2024 in Nuremberg.



03 EDITORIAL

Like Chewing Gum

06 NEWS

Steak Champions & Acquisitions

14 REPORT

Curry Sausage & Co. also goes Vegan

18 NEW MACHINERY

Frying, Decontaminating, Packaging

24 JUBILEE

150 Years of Handtmann

26 FOOD FIGURES

The biggest Popcorn Machine

31 FAIR PREVIEW

BioFach: Food, Future, Women

34 PRODUCT SPECTRUM

37 IMPRINT

Fotos: NuernbergMesse / Thomas Geiger, Frank Boxler

Karsten und Laura Döbelt vom Landgut Nempt stellen Bioprodukte aus der Milch ihrer eigenen Kühe her. Die Rentenbank fördert nicht nur die Landwirtschaft, sondern auch Investitionen in die Weiterverarbeitung mit attraktiven Konditionen. **Wer Zukunft ernten will, muss Vertrauen säen.**

karsten und laura glauben an ihre leckeren bioprodukte. **wir glauben an karsten und laura.** mit der finanzierung einer neuen yoghurtabfullmaschine.

rentenbank.de



gutes säen



rentenbank



M wie Mischwerk

Gregor Scheffer, Geschäftsführender Gesellschafter der M Food Group, hat Ende September in Mühlen im norddeutschen Landkreis Vechta den symbolischen Grundstein für ein neues Mischwerk gelegt. In der Fertigungsstätte sollen künftig Technologiepräparate für die Lebensmittelindustrie produziert werden. Mit einer Fläche von 5.650 Quadratmetern und einer jährlichen Produktionskapazität von rund 10.000 Tonnen verspricht dieses Bauprojekt ein Meilenstein für das Unternehmen zu werden. Es ist Teil einer wirtschaftlichen Weichenstellung für die zweite Generation der Familie Scheffer. Die Fertigstellung des Mischwerks ist für das Frühjahr 2025 geplant.

Markenschauenster

Die ERP-Software für die Lebensmittelindustrie
www.winweb.de

Albers und Vion sind Weltmeister

Albers Food aus Düsseldorf hat bei der World Steak Challenge (WSC) 2023 im Londoner Restaurant Smith & Wollensky das beste Fleisch des Wettbewerbs präsentiert. Für das Jack's Creek Australian Cross Breed Wagyu Sirloin Steak (Bild) nahmen Frank Albers und sein Team gleich vier Auszeichnungen entgegen: World's Best Steak, World's Best Sirloin Steak, World's Best Grain Fed Steak und Oceania's Best Steak. Hervorragende Ergebnisse gab es bei der WSC auch für die Vion Food Group. Mit acht Medaillen für Produkte seiner Premiummarke Goldbeef konnte der internationale Konzern mit Hauptsitz in den Niederlanden erfolgreich an seine Vorjahreserfolge anknüpfen. Gold ging an das Ribeye Buchloe Grasfed Braunvieh sowie das Filet Waldkraiburg Simmental.



Albers and Vion are World Champions

Albers Food from Düsseldorf presented the best meat of the competition at the World Steak Challenge (WSC) 2023 at the Smith & Wollensky restaurant in London. Frank Albers and his team received four awards for the Jack's Creek Australian Cross Breed Wagyu Sirloin Steak (pic.): World's Best Steak, World's Best Sirloin Steak, World's Best Grain Fed Steak and Oceania's Best Steak. The Vion Food Group, headquartered in the Netherlands also achieved splendid results at the WSC with eight medals for products from its premium brand Goldbeef. Gold went to the Ribeye Buchloe Grasfed Braunvieh and the Filet Waldkraiburg Simmental.

Glückstadt ist jetzt Garnelen-Stadt

HanseGarnelen hat in Glückstadt bei Hamburg Europas größte Farm für frische Garnelen sowie einen Hofladen eröffnet. Über 500 Gäste feierten im Oktober mit. „Es ist ein besonderer Tag voller Emotionen und Dankbarkeit. HanseGarnelen expandiert stetig weiter und stärkt seine Stellung als Pionier für eine nachhaltige, artgerechte und regionale Aufzucht von frischen HanseGarnelen“, sagte Rupert Baur, Vorstand der HanseGarnelen AG. Auf dem rund 1,5 Hektar großen Areal steht eine hochmoderne Anlage (Gebäudefläche etwa 3.800 m²). Sie ermöglicht die Aufzucht von rund 85 Tonnen frischen HanseGarnelen pro Jahr nach sozialen, ökologischen und gesundheitlichen Kriterien. Die Garnelen wachsen in 13 Becken in einer Größe von jeweils 13x13 Metern auf. In jedem Becken können sich rund 200.000 Garnelen tummeln. FF Future Foods hat das Projekt bereits in seiner Ausgabe 02/23 ausführlich vorgestellt.





5 Auf Platz 5 der erfolgreichsten deutschen Hersteller veganer und vegetarischer Fleischalternativen schaffte es The Plantly Butchers (TPB) dieses Jahr. Erst im September 2022 launchte das Start-up mit seiner Marke Billie Green die ersten fünf Produkte. Der Erfolg übertraf alle Erwartungen. Der Umsatz knackte die 10-Mio.-Euro-Marke im ersten Jahr.

The Plantly Butchers (TPB) made it into 5th place among the most successful German manufacturers of vegan and vegetarian meat alternatives this year. The start-up launched its first five products with its Billie Green brand only in September 2022. The success exceeded all expectations and sales cracked the 10 million euro mark in the first year.

26 Mio. Euro stellen die European Investment Bank (EIB) und die Cofina Group für die Entwicklung einer nachhaltigen Landwirtschaft im Senegal und der

Elfenbeinküste zur Verfügung. 6.000 Jobs in kleinen und mittelgroßen Unternehmen werden damit unterstützt. So wird der nachhaltige Anbau von Anbau von Kakao, Cashews, Getreide und Gemüse gestärkt. Ein zweiter Fokus liegt auf der Integration von Frauen.

EUR 26 million is being provided by the European Investment Bank (EIB) and Cofina Group for the development of sustainable agriculture in Senegal and Côte d'Ivoire. 6,000 jobs in small and medium-sized enterprises will be supported. This will strengthen the sustainable cultivation of crops such as cocoa, cashews, cereals and vegetables. A second focus is on the integration of women.

5000 Euro kostete der teuerste Hamburger

der Welt. Den „Golden Boy“ kreierte der Niederländer Robbert Jan de Veen am 28. Juni 2021. Er bestand aus einem Wagyu-Rind-Patty, in Champagner gebackenen Zwiebelringen, Königskrabben, Kaviar und einem Blattgold-Brötchen, das er mit Dom Pérignon zubereitete. Den Erlös spendete er an eine örtliche Tafel.



50,8 Zentimeter Durchmesser hatte die größte Kaugummiblase. Am 24. April 2004 blies sie der US-Amerikaner Chad

Fell an der Winston County High School in Alabama auf. Dafür kaute er drei Dubble-Bubble-Kaugummis.



15 Mio. Euro hat die European Investment Bank als Darlehen an das spanische Unternehmen CrowdFarming vergeben. Es betreibt eine Onlineplattform, über die Farmer ihre biologisch erzeugten Produkte ohne Zwischenhändler an Konsumenten verkaufen. Aktuell sind über 300 Farmer aus 13 EU-Ländern bei CrowdFarming vertreten.

The European Investment Bank has granted a loan of EUR 15 million to the Spanish company CrowdFarming. It operates an online platform through which farmers sell their organically grown products to consumers without intermediaries. Currently, more than 300 farmers from 13 EU countries are represented on CrowdFarming.

Panierte Nuggets auf Weizenbasis

Der Einrichtungskonzern Ikea baut sein pflanzliches Lebensmittelangebot in Deutschland aus. Nach Plantbullar, Veggie- und Plant-Hotdog sowie weiteren pflanzlichen Alternativen präsentiert das schwedische Unternehmen nun „Slagverk“, ein paniertes Häppchen auf Weizenbasis. Die Basis der Rezeptur bilden Mehl, Protein und Fasern auf Weizenbasis, die mit Gewürzen wie Meer-salz, Zitronensaft, Paprikapulver und Kurkuma abgerundet werden. Es enthält keine tierischen Produkte, soll aber laut Ikea-Medieninfo dennoch „außen knusprig, innen saftig und zart“ sein. Die pflanzlichen Nuggets können in der Pfanne oder im Ofen zubereitet werden. Es gibt sie seit Ende Oktober als Tiefkühlware zum Mitnehmen.



Breaded Wheat-based nuggets

Home furnishings company Ikea is expanding its plant-based food offerings in Germany. After Plantbullar, Veggie and Plant Hotdog as well as other plant-based alternatives, the Swedish company now presents “Slagverk,” a breaded wheat-based morsel. The recipe is based on wheat-based flour, protein and fiber, topped off with spices such as sea salt, lemon juice, paprika and turmeric. It contains no animal products, but is still said to be “crispy on the outside, juicy and tender on the inside,” according to Ikea media info. The vegetable nuggets can be prepared in a pan or in the oven. They are been available as frozen goods to go in the Swedish stores of Ikea stores.



Veganuary mit Billie Green

„So lecker geht rein pflanzlich!“ – unter diesem Motto unterstützt Billie Green als Sponsor den Veganuary 2024. Die Aktion soll Menschen motivieren, einen Monat lang eine vegane Ernährung auszuprobieren. Das Unternehmen setzt dafür die Marke des Corporate-Start-ups The Plantly Butchers ein. Newsletter-Abonnenten können vegane Rezepte aus dem digitalen Kochbuch auf der Homepage von Billie Green ausprobieren. Im Januar und Februar 2024 wird es dazu im Handel eine Gratis-Probieraktion geben. Käufer können während des Aktionszeitraumes den Kaufpreis ihrer Billie-Green-Produkte erstattet bekommen, indem sie die entsprechenden Kassenbons auf der Homepage hochladen.

Danish-UK Wedding

Lyras, a sustainable pasteurisation replacement specialist company from Denmark, has announced its partnership with UK based manufacturing and engineering company, Sycamore Process Engineering, in October. The new partnership will enhance Lyras’ capabilities and further strengthen its status as a processing powerhouse. Founded over 30 years ago by two professional engineers, Sycamore Process Engineering produced a diverse range of end-to end process solutions throughout the Dairy, Food, Beverage and Plant-based industries. With its team located in the heart of Southwestern England, the Somerset based company is able to provide quality solutions for all process engineering requirements. “Like Sycamore, Lyras has had an impressive growth period in resources, capabilities and client base,” said Paul Manning, Business Development and Commercial Director, Sycamore. Jeppe Dam Madsen at Lyras added: “I’m very pleased that we have been able to announce this partnership and am delighted that Paul Manning at Sycamore, along with the rest of the team are helping us craft our vision.”



Redefine Meat enters Europe

Endorsed by high-end chefs for its comparability to high-quality animal meat, Redefine Meat’s premium-quality plant-based ‘new-meat’ is now available to retail consumers in the UK and Netherlands for the first time. The company announced nationwide partnerships with e-commerce retailers Ocado (UK), and both Albert Heijn and Crisp (NL), offering consumers a diverse range of plant-based options. Accelerating its mission to disrupt the meat industry, the move into online retail marks the first step in Redefine Meat’s retail go-to-market strategy, with new-meat to be rolled out in supermarkets and in more countries next year. The new-meat offers consumers access to four premium-quality minced-based products and two pulled meat products. These include Beef Mince La-sasgna (pic.), Lamb Kofta Mix, Premium Burger and Bratwurst, as well as the company’s unique Redefine Pulled Pork and Pulled Beef.

Revolution in Rotterdam

Anfang Oktober hat The Vegetarian Butcher, Hersteller vegetarischer Fleischalternativen unter dem Dach des internationalen Mischkonzerns Unilever, in Rotterdam eine neue pflanzliche Fleischerei eröffnet. Laut Medieninfo ist sie die größte ihrer Art in den Niederlanden. Sie bietet ein breites Sortiment an pflanzlichem Fleisch, handgemachten veganen Würsten und Pasteten sowie täglich wechselnden Mahlzeiten-Sets für Zuhause. Gerichte wie „Butcher’s Sandwiches mit Beef Stripes“, „Pasta Bolognese mit Hick Hack Hurra“ oder

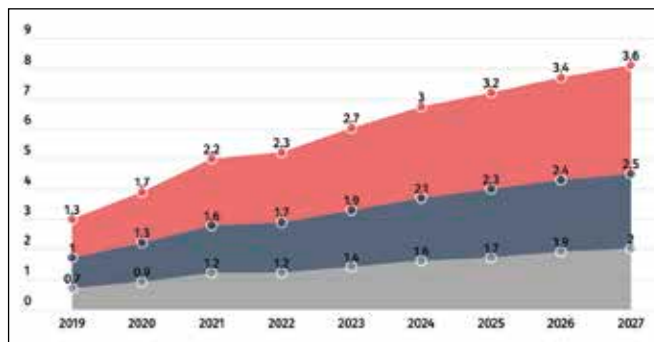
„Caesar Salad mit Chickeriki Streifen“ werden von den Köchen von The Vegetarian Butcher frisch zubereitet. Die Fleischerei befindet sich in der Pannekoekstraat unweit des Rotterdamer Hauptbahnhofs. Hugo Verkuil, CEO von The Vegetarian Butcher, bezeichnet die Neueröffnung als „revolutionärste Metzgerei in den Niederlanden“. Mit seinen vegetarische Fleischalternativen ist das Unternehmen in über 40 Ländern aktiv. Das Sortiment umfasst acht pflanzenbasierte Fleischalternativen auf der Basis von Hülsenfrüchten und Getreide.



Revolution in Rotterdam

In October, The Vegetarian Butcher, producer of vegetarian meat alternatives under the umbrella of international conglomerate Unilever, opened a new plant-based butcher shop in Rotterdam. According to media info, it is the largest of its kind in the Netherlands. It offers a wide range of plant-based meats, handmade vegan sausages and pâtés, and daily-changing meal kits to take home. Dishes such as “Butcher’s

Sandwiches with Beef Stripes“, “Pasta Bolognese with Hick Hack Hurray“ and “Caesar Salad with Chickeriki Strips“ are freshly prepared by The Vegetarian Butcher’s chefs. The butcher shop is located in Pannekoekstraat not far from Rotterdam Central Station. Hugo Verkuil, CEO of The Vegetarian Butcher, calls the new opening “the most revolutionary butcher shop in the Netherlands.“ The Vegetarian Butcher is actually active in more than 40 countries. The range includes eight plant-based meat alternatives based on legumes and grains.



Heavyweight Online Food Delivery

What started as a must-do during the corona-lockdowns became a trillion-dollar industry with billions of people using mobile apps to order meals and groceries: online food delivery services. According to data presented by AltIndex.com, these services generated \$1.02trn in revenue in 2023, 20 percent more than last year. The entire market is expected to grow by a further 60 percent with then reaching a \$1.65trn value by 2027. Over 60 percent of that value, or around \$630bn, will come from grocery delivery. Meal delivery will bring in the remaining \$390bn. In regional comparison, Asia is by far the largest online food delivery market, generating \$564bn in revenue or more than half the world’s total in 2023. North America, the second-largest market, will hit \$355bn in total spending in 2023. This figure is projected to surge by 42 percent to \$507bn by 2027. Far below, Europe follows with \$194bn in revenue by 2027, up from \$144bn this year. Statista expects the number of people using online food delivery services to jump by 33 percent in the next four years and hit a whopping 3.6 billion by 2027.

Rügenwalder Mühle vor Übernahme

Die Rügenwalder Mühle Carl Müller hat der Familienholding Pfeifer & Langen Industrie- und Handels-KG eine Mehrheitsbeteiligung angeboten. Beide Familienunternehmen verbinden laut einer Rügenwalder-Pressemitteilung gleiche Werte und Maximen, etwa die des nachhaltigen Umgangs mit Ressourcen bei der Produktion. Christian Rauffus, stellvertretender Vorsitzender des Aufsichtsrats der Rügenwalder Mühle: „Unser Unternehmen hat sich von der einst regionalen Wurstfabrik zu einem in Deutschland führenden Unternehmen für pflanzenbasierte Lebensmittel entwickelt. In weniger als zehn Jahren haben wir vegetarische und vegane Fleischalternativen aus der Nische geholt und in die Mitte der Gesellschaft gebracht.“ Mit der Beteiligung wolle Rügenwalder dieses Portfolio weiterentwickeln, insbesondere über den deutschen Markt hinaus. Mit der Beteiligung sei kein Abbau von Arbeitsplätzen verbunden. Dem Deal müssen noch die zuständigen Wettbewerbsbehörden zustimmen.





**CURRYWURST & CO. ALSO
GOES VEGAN**

Starts on page 39

CURRYWURST & CO. GEHT AUCH VEGAN

**Deftige Klassiker, vegan interpretiert von Tressbrüder: Pflanzliche
Fleischgerichte entstehen im Hygienic-Secure-Vakuumkutter von K+G Wetter.**

Currywurst, Hackbällchen und Frikadellen, Gyros, Gulascheintopf und Chicken Curry – das klingt nach der Mittagskarte beim Metzger oder Schnellimbiss ums Eck. Tatsächlich ist es ein Auszug aus dem Produktportfolio von Tress Lebensmittel. Seit Herbst 2022 produziert der Traditionsbetrieb in Zwiefalten auf der Schwäbischen Alb Bio-Fertiggerichte mit überwiegend regionalen Zutaten – komplett vegan. Verantwortlich für die Verarbeitung der pflanzlichen Proteine ist der Vakuumkutter VCM 120 Hygienic Secure von K+G Wetter.

Im örtlichen Gewerbegebiet an der Oberschwäbischen Barockstraße hat Tress die Herstellung der Fertig-Produktlinie unter dem Namen Tressbrüder aufgebaut. Von den ehemaligen Räumlichkeiten einer Spedition geht der Blick draußen ringsum auf die Felder und Wiesen landwirtschaftlicher Betriebe. Drinnen duftet es nach Gewürzen: viel Curry, diverse Kräuter, ein Hauch Chili.

Verantwortlich für die Produktion ist hier Benjamin Bross. Der 33-Jährige ist gelernter Metzger und wechselte 2022 nach 16 Jahren in einer lokalen Fleischerei zu Tressbrüder. „Ich wollte einfach noch mal etwas ganz



Neues lernen“, sagt er. So neu, dass es für seinen Job keine feste Bezeichnung gibt. „Produktionsleiter, Produktentwickler, Prozessentwickler, ich habe hier ganz viele verschiedene Aufgaben“, erzählt er. Tatsächlich hat er die Produktion von der ersten Maschine an mit aufgebaut – Lager, Schäl- und Schneidemaschinen, Kochkessel, Kühlung – und eben der Kutter.

Der Vakuum-Kutter von K+G Wetter war sein ausdrücklicher Wunsch für die Produktion. „Wir haben früher in der Fleischerei schon gut mit K+G Wetter zusammengearbeitet und ich bin überzeugt von der Maschine. Die ist sehr vielseitig einsetzbar, zum Beispiel durch die herausnehmbare Stauwand.“ Der Vorteil: Mit Stauwand entsteht ein komprimierter Schneidraum, der gut für eine hohe Scherkraft der Messer und das Emulgieren ist. Ohne Stauwand dagegen wird der gesamte Schneidraum im Messerdeckel ohne jede Begrenzung genutzt.

Rezepte via Software

Der Kutter ist mit der Rezeptverwaltungs-Software CutControl ausgestattet. Bisher sind bereits über 40 Tressbrüder-Rezepte hinterlegt, aber es stehen noch viele weitere Produktentwicklungen an, die dann über das Firmennetzwerk aus dem Büro von Benjamin Bross ebenfalls auf den Kutter gelangen.

Ein ganz wichtiger Aspekt: Mit CutControl gibt es bei der Zahl der Programmschritte keine Beschränkung. „Ich kann die Rezepte wirklich detailliert abspeichern, manche meiner Rezepturen haben über 20 Schritte.

Die veganen Snacks, Suppen, Eintöpfe und Fertiggerichte (li.) sind schnell zubereitet. Im Bild rechts wird im Kutter das Brät für vegane Mini-Frikadellen zubereitet.

The vegan snacks, soups, stews and ready meals (li.) are quickly prepared. In the picture on the right, the mix for vegan meatballs is prepared in the cutter.

Das macht es den Mitarbeitern in der Produktion leichter“, sagt Benjamin Bross. Um Verarbeitungszeiten, Schlüsselumdrehungen, Höhe des Vakuums, die notwendige Wassermenge mittels Dosierung oder Messergeschwindigkeiten kümmert sich die Maschine dank der Programmsteuerung bei jedem Schritt automatisch.

Vegane Rohstoffe sind regional

Was in den Tressbrüder-Gerichten für die schnelle Küche als Mini-Frikadelle, Currywurst, Hack oder saftiges Gulasch-Stück auf die Gabel kommt, entsteht im Kutter aus regionalen Rohstoffen. Hauptsächlich Soja aus dem Bodenseeraum, dazu Proteine aus Lupinen, Sonnenblumenkernen oder Leinsamen. In der „veganen Metzgerei“, so der Arbeitstitel der Tress-Produktion, startet Aurelian-Denis Cocan gerade mit der Zubereitung einer Charge veganer Hackbällchen. Grundstoff ist dafür ein Texturat aus Soja: wenige Millimeter kleine, trockene Stückchen aus pflanzlichem Protein.

Um daraus etwas zuzubereiten, das sich im Mund nach Fleisch anfühlt und auch so schmeckt, ist der erste Verarbeitungsschritt die Zugabe von Wasser. Dank vollautomatischer Wasserdosierung, einem weiterem Spezialfeature am VCM 120 von K+G Wetter, fließt die richtige Menge mit dem Start des Programmablaufs über die Wasserdosierung direkt vor die Messer in den Schneidraum. Als nächstes kommt pflanzliches Öl dazu, danach verschiedene Gewürze sowie Rote-Bete-Saft für die fleischrote Farbe. Das Auge isst schließlich mit.

Fotos: Tressbrüder/K+G Wetter

MIVEG
SMART SKEWER SYSTEMS

Am Sandfeld 17
D - 91341 Röttenbach
Tel: +49 9195 99 99 20

info@miveg.de
www.miveg.de





Die Marke Tressbrüder

Das Familienunternehmen Tress geht zurück auf das Jahr 1950: Als erster Landwirt der Gegend stellte Großvater Johannes Tress seinen Betrieb nach Demeter-Richtlinien auf biologisch-dynamische Landwirtschaft um. Sohn Johannes und Ehefrau Inge prägten den Betrieb in den 1980er Jahren unter anderem durch nachhaltige, vegetarische Vollwertküche im Gasthof Rose. Seit 2008 leiten die vier Tress-Brüder Daniel, Christian, Bio-Spitzenkoch Simon und Dominik das Familienunternehmen mit rund 80 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern.



Die Zutaten und Mengen sind per Rezepturverwaltungs-Software CutControl am Touchdisplay ablesbar.

The ingredients and quantities can be read on the touch display using the CutControl recipe management software.



Tressbrüder-Mitarbeiter Aurelian-Denis Cocan füllt nur ein, die Vakuum-Funktion des Kutters sorgt für die perfekte Verbindung der Zutaten.

Tressbrüder employee Aurelian-Denis Cocan only fills in, the cutter's vacuum function ensures that the ingredients are perfectly combined.

Auch die nächsten Verarbeitungsschritte nach Zugabe des Soja-Texturats erledigt die Maschine automatisch. Unter anderem kommt zweimal für kurze Zeit Vakuum zum Einsatz. Als Mitarbeiter Cocan den Lärmschutzdeckel aufklappt, haben sich Soja, Flüssigkeiten und Gewürze komplett verbunden.

Start per Deckel

Gestartet wird jeder Arbeitsschritt über das Öffnen bzw. Schließen des Lärmschutzdeckels. „Das ist praktisch und spart viel Zeit – wir müssen nicht einmal mehr auf das Touch-Panel zugreifen“, sagt Benjamin Bross. Wie viele Umdrehungen die Schüssel für die perfekte vegane Frikadellen-Masse machen muss und wie schnell die Messer dabei laufen, hat Benjamin Bross während der Produktentwicklung mit seinem Team detailliert getestet und in CutControl eingespeichert. Die Stauwand zur Verkleinerung des Schneidraums bleibt diesmal draußen, so wird das Schnittbild des eher grobkörnigen Bräts klarer.

Welche Art von veganem Protein bei welcher Temperatur die gewünschten Gele bildet, welche Mengen an weiteren Zutaten es für den perfekten Geschmack braucht und wie die rein pflanzlichen Frikadellen oder Würste bis zur endgültigen Verarbeitung reifen müssen, hat sich Benjamin Bross detailliert selbst erarbeitet. Was da entsteht, kommt Großmutter's Hausmannskost sehr nah, gekocht mit Erfahrung, Wissen um die richtige Zubereitung von Lebensmitteln und Geduld. So detailliert ist sein Wissen über veganer Proteine, dass es bereits Kontakte der Tressbrüder-Produktion zu Forschungs- und Entwicklungsinstituten gibt.

Das Ziel: keine Zusatzstoffe wie Emulgatoren oder Phosphate in den Tressbrüder-Produkten. „Mit Wissen und Zeit für die Verarbeitung schafft man das problemlos, da braucht man keine chemischen Zusätze“, weiß der Metzger zu berichten. „Im Fleisch ist Protein, Fett und Wasser schon enthalten, damit entsteht bei der Verarbeitung eine Bindung. Bei veganem Protein ist es sehr viel schwieriger, es so aufzuarbeiten, dass eine Emul-

sion entsteht.“ Hier kommt die Vakuumfunktion des VCM 120 ins Spiel: Durch Intervall-Vakuumziehen und entsprechendes Evakuieren werden die Zutaten intensiv durchgeknetet. Erst so wird eine Verbindung erreicht. Gleichzeitig zieht das Vakuum Luftschlüsse aus dem Produkt und verhindert so eine ungewollt schwammartige Struktur.

„Unsere veganen Gerichte sehe ich nicht als Ersatz für Fleisch, sondern als eigenständige Produkte.“

Benjamin Bross, Metzger und Produktionsleiter Tressbrüder

Der Kutter in der Tressbrüder-Produktionshalle ist leer und das Brät auf dem Weg zur nächsten Maschine, die daraus kleine Frikadellen formen wird – Zeit für die Reinigung. Ein Alleinstellungsmerkmal beschert dem VCM 120 Typ 506 einen unvergleichlichen Hygienevorteil. Zwischen Vakuumkessel und Kutterschüssel ist keine Dichtung mehr verbaut. Dort, wo sich sonst eine Dichtung befindet, kann dieser sonst nicht sicher zu reini-

Fotos: Tressbrüder/K+G Wetter

gende Bereich nun ganz einfach mit der Reinigungs-lanze, einem Sprühkopf oder mit dem Wasserschlauch ausgespült werden. Schnell ist der VCM 120 wieder einsatzbereit.

Kein Fleischersatz

Die veganen Bio-Fertiggerichte werden an Lebensmittel-Einzelhändler und Bio-Fachmärkte verschickt. Auch über einen Online-Shop können sich Kunden Pakete und Gerichte für die schnelle Mittagspause oder den Snack zwischendurch nach Hause schicken lassen. Vegan leben muss man als Tress-Mitarbeiter aber nicht. „Ich esse nach wie vor gern Fleisch“, bekennt Metzger Benjamin Bross, „Unsere veganen Gerichte sehe ich nicht als Ersatz für Fleisch, sondern als eigenständige Produkte. Dass sie vom Geschmack und der Konsistenz her den Fleischgerichten möglichst ähnlich sind und auch traditionelle Namen haben, macht es natürlich für die Kunden leichter, einfach mal zu probieren.“

Dass der Betrieb mit seinen Produkten den Geschmack der Kunden trifft, zeigt der Wachstumskurs der Tressbrüder. Wo momentan noch im Einschicht-Betrieb produziert wird, sind bis 2024 zwei Schichten angestrebt. Und Platz zur Produktionserweiterung gibt es auf dem Gelände auch noch. ■

Der Spezialist für Gefrierschneider und Frischschneider

MAGURIT - RECUT 3D Gefrierfleischblöcke schneiden auf bis zu 8 mm Korngröße, einer idealen Stückigkeit für Hackfleisch- oder Feinbrät-Anwendungen; ohne starke Scherkräfte, bei sehr geringem Energieeinsatz und minimalen Servicekosten.



MAGURIT



Clarenbachstraße 7 • D-42499 Hückeswagen
Telefon: +49 (0)2192/ 936 39-0
E-Mail: magurit@magurit.de
www.magurit.de



CURRY SAUSAGE & CO. ALSO GOES VEGAN

Hearty classics reinterpreted in vegan form by Tressbrüder: Vegetarian dishes are created in the Hygienic Secure vacuum bowl cutter from K+G Wetter.



Currywurst, meatballs and burgers, doner kebabs, chicken curry and goulash – are we discussing the lunch menu at the butcher’s shop or fast-food restaurant around the corner? It’s actually an excerpt from the product range offered by Tress Lebensmittel GmbH & Co. KG. Since autumn 2022, the traditional company in Zwiefalten in the Swabian Alb has produced organic ready meals using predominantly regional ingredients – and they are completely vegan. The VCM 120 Hygienic Secure vacuum cutter from K+G Wetter is used in the production of these meals and is responsible for processing the vegetable proteins.

Tress has set up production of its ready meal product line under the “Tressbrüder” brand in an industrial estate above the pretty village located on the Upper Swabian Baroque Route. From the former premises of

Produktionsleiter Benjamin Bross bereitet im VCM 120 von K+G Wetter auch vegane Mayonnaise zu.

Production manager Benjamin Bross also prepares vegan mayonnaise using the VCM 120 from K+G Wetter.

a forwarding agency there is an all-round view over farm fields and meadows. The aroma of spices fills the air inside: plenty of curry, various herbs, a hint of chilli.

Completely new learned

Benjamin Bross is responsible for production here. The 33-year-old is a trained butcher and he moved to Tressbrüder in 2022 after 16 years at a local butcher’s shop. “I had an urge to learn something completely new again,” he explains. “So new, in fact, that I don’t actually have a job title yet! Production manager, product developer, process developer; my tasks here are many and varied,” says Bross. In fact, he helped set up the production line from delivery of the very first machine – storage, peeling and cutting machines, boiling pans, refrigeration – and a bowl cutter.

The vacuum bowl cutter from K+G Wetter was his wish for the production line. “We previously enjoyed excellent cooperation with K+G Wetter in the butchery before, and I am well aware of the machine’s capabilities. It’s highly versatile, for example because of the removable baffle plate. “The advantage is that it downsizes the cutting chamber, which is beneficial for achieving a high knife shear force and emulsification.” Without a baffle plate, on the other hand, the entire cutting chamber beneath the knife cover is used without any limitations. The bowl cutter is equipped with the CutControl recipe management software. So far, over 40 Tressbrüder recipes have already been stored, but many more product developments are still to come.

One very important aspect is that CutControl does not limit the number of programme steps that can be stored. “I can save my recipes in great detail, even though some of them have over 20 steps. This makes life easier for the production staff,” says Benjamin Bross. Thanks to the program control, the machine automatically takes care of processing times, bowl revolutions, vacuum level, the required amount of water to be dosed, and the knife speeds for every stage of the recipe.

Vegan raw materials are regional

The Tressbrüder fast food dishes that end up on a plate as mini meatballs, curry sausage, minced meat or juicy pieces of goulash are created in the bowl cutter using regional raw materials. These are mainly soy from the Lake Constance region, together with proteins from lupins, sunflower seeds or linseed. In the “vegan butchery”, the working title for the new Tress production

The Tressbrüder Brand

The Tress family business dates back to 1950. Grandfather Johannes Tress was the first farmer in the area to convert his farm to biodynamic agriculture in accordance with Demeter standards. Son Johannes and wife Inge shaped the business in the 1980s by, among others, serving up sustainable vegetarian whole food cuisine in ta restaurant. Since 2008, the four Tress brothers Daniel, Christian, top organic chef Simon and Dominik have been running the family business with around 80 employees.

line, Aurelian-Denis Cocan is just starting to prepare a batch of vegan meatballs. The basic ingredient is textured soy protein (TSP): dry flakes of vegetable protein a few millimetres in size.

To prepare something that feels and tastes like meat on the palate, the first processing step is to add water. Thanks to fully automatic water dosing, another special feature of K+G Wetter's VCM 120, the right amount of water flows directly in front of the knives into the cutting chamber when the program starts. "We had a cold and a hot water line installed which also allows us to adjust the temperature to suit the product being processed," says Benjamin Bross. Vegetable oil is added next, followed by various spices and beetroot juice to give the meaty red colour.

Hygienic Secure

Each work step is started by opening or closing the noise protection lid. During the product development phase, Benjamin Bross and his team performed detailed tests to find out the number of revolutions the bowl has to make to achieve the perfect vegan burger mixture and how fast the knives need to rotate. This information is then saved in CutControl.

What type of vegan protein forms the desired gels at what temperature? What other ingredients are needed to achieve the perfect taste and in which quantities? How long do the purely vegetarian meatballs or sausages need to mature until they are ready for final processing? Benjamin Bross has worked out all this in detail himself. What emerges is very close to grandma's traditional fare. It is cooked with experience, knowledge of correct food preparation - and patience. The knowledge he has gained regarding vegan proteins is so detailed that Tressbrüder production has already been in contact with research and development institutes.

The objective is for Tressbrüder products not to contain any additives such as emulsifiers or phosphates. "Armed with the right knowledge and sufficient time for processing, we can easily dispense with chemical additives," explains the butcher. "Meat already contains protein, fat and water, so a bond is created during processing. However, vegan proteins are far more difficult to process into an emulsion." This is where the vacuum function of the VCM 120 comes into play: Interval vacu-

um generation and corresponding evacuation are used to knead the ingredients intensively. This is the only way to achieve a bond. At the same time, the vacuum draws trapped air out of the product, thereby preventing an undesired sponge-like structure.

No meat substitute

The bowl cutter in the Tressbrüder production hall is empty and the mixture is on its way to the next machine, which will turn it into small burgers. When it comes to cleaning, the VCM 120 type 506 was the first machine in K+G Wetter's Hygienic Secure range. The vacuum bowl cutter is easily and quickly cleaned and ready to process the next product.

A unique selling point that offers an incomparable hygienic benefit in terms of cleaning is that a seal is no longer fitted between the cutter bowl and the vacuum vessel. This area – where a seal is traditionally found and which is otherwise impossible to clean reliably – can now be rinsed out quite simply using a cleaning lance, spray head or water hose. "Cleaning is performed by our staff, each worker cleaning his own machine. He therefore knows which corners require particular attention," adds Benjamin Bross.

The Tressbrüder brand's organic vegan ready meals are shipped from the company's premises in Zwiefalten to large food retailers and specialist organic stores. Custo-

"I don't see our vegan dishes as substitutes for meat, but as products in their own right."

Benjamin Bross, butcher and produktion manager Tressbrüder

mers are also able to select tasting packages and favourite dishes for a quick lunch break or snack via an online shop and have them sent to their homes. But Tress employee's aren't bound to live a vegan life themselves. "I still like eating meat," confesses butcher Benjamin Bross. "I don't consider our vegan dishes as a substitute for meat, but as products in their own right. They are really very similar to meat dishes in terms of taste and consistency – and also have traditional names – this naturally makes it easier for customers to just give them a try."

The business grows rapidly

The way the Tressbrüder business has grown shows that the company's products cater to their customers' taste. Currently they are still operating a single-shift, but the company is aiming for two shifts by 2024. And there is still room to expand the production line on the current premises. Vegan spreads are new in the range, and other products are under development. ■

Proteinprodukte sind die neuen Lieblinge der Lebensmittelindustrie und finden aktuell reißenden Absatz. Sie sind aber auch umstritten. Ring frei in FF Future Foods für zwei Expertinnen, die sehr gegensätzliche Meinungen dazu haben.



SINNVOLL ODER ÜBERFLÜSSIG?

Mit „Protein“ beworbene Lebensmittel reichen laut der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) von Müsli über High-Protein-Pudding und Proteineis bis hin zu Linsenchips. Die Hersteller nutzen den Trend und loben Lebensmittel mit natürlicherweise hohem Proteingehalt wie etwa Quark als Proteinquelle aus. Weitere proteinreiche Lebensmittel sind zum Beispiel Skyr, Nudeln aus Linsen und Produkte aus Insekten und Algen. Daneben kreieren Hersteller High-Protein-Produkte wie Fertiggerichte durch Kombination proteinreicher Zutaten. Nur ein Hype, oder steckt mehr dahinter?

+ *Frau Burdorf, spezielle Protein-Lebensmittel sind die Renner in heimischen Supermärkten. Was spricht für diesen Trend?*

Wie der aktuelle Ernährungsreport zeigt, ist neben dem Geschmack der Gesundheitsfaktor von Lebensmitteln für einen Großteil der deutschen Bevölkerung ein entscheidendes Kriterium bei der Lebensmittelwahl. Eine Ernährung, die einen hohen Anteil an Proteinen bein-

Katharina Burdorf (32) ist Ökotrophologin und Lebensmittelwissenschaftlerin. Seit sieben Jahren arbeitet sie bei Hydrosol und ist dort als Teamleiterin des Produktmanagements tätig. Hydrosol hat unter anderem diverse Konzepte für proteinangereicherte Milchprodukte entwickelt.



halten, wird wiederum von vielen Verbrauchern als gesünder wahrgenommen. Für die Lebensmittelindustrie bietet dies daher eine gute Option der Portfolioerweiterung mit Premiumprodukten.

Gibt es jenseits des aktuellen Hypes Argumente für Protein-Lebensmittel?

Produkte dieser Art, wie beispielsweise handliche Proteinriegel, bieten die Möglichkeit, als Snack auch unterwegs den individuellen Proteinbedarf zu decken und vor allem den Hunger zu stillen. Alternativ wird nämlich schnell zum Schoko-Riegel gegriffen. Sofern Konsumenten sich aktiv mit ihrer Ernährung auseinandersetzen und ihren persönlichen Proteinbedarf kennen, können solche Produkte eine sinnvolle Ergänzung einer ausgewogenen Ernährung sein.

Wie stehen Sie zur Entwicklung von Lebensmittelprodukten mit alternativen Proteinen etwa auf pflanzlicher oder Insekten-Basis?

Aus meiner Sicht ist es wichtig, dass bei der Entwicklung solcher Produkte ernährungsphysiologische Aspekte bedacht werden. Dies betrifft insbesondere die Kombination von pflanzlichen Proteinen, denen je nach



„Gerade in einer veganen Ernährung können proteinangereicherte Produkte einen wichtigen Beitrag zur Proteinversorgung leisten.“ Katharina Burdorf

Ursprung bestimmte Aminosäuren fehlen. Gerade in einer veganen Ernährung können proteinangereicherte Produkte mit einer sinnvollen Proteinkombination einen wichtigen Beitrag zur Proteinversorgung leisten. Wie Akzeptanzstudien zeigen, schneiden Insekten bei europäischen Verbrauchern aufgrund verschiedenster Faktoren nicht gut ab.

Könnte es sein, dass sich das Bild bald wandelt, weg von superteuren Luxus-Lebensmitteln hin zu Werkzeugen im Kampf gegen den globalen Hunger?

Spezifische Produkte wie High Protein-Joghurts, die in Industrieländern verkauft werden, werden kein Werkzeug im Kampf gegen den globalen Hunger sein. Diese Produkte müssen auch einen gewissen Preis haben, da Protein grundsätzlich einen wertgebenden Bestandteil in Lebensmitteln darstellt. Allerdings können beispielsweise Produkte basierend auf kultiviertem Fleisch durchaus diese Rolle einnehmen, denn Schätzungen nach können etwa eine Milliarde Burger-Patties, basierend auf kultiviertem Rindfleisch, mit nur einer Zellspende einer Kuh produziert werden. ■

Frau Knauf, spezielle Protein-Lebensmittel sind die Renner in heimischen Supermärkten. Was spricht gegen diesen Trend?

Sogenannte High-Protein-Lebensmittel sind nur ein weiterer Trick der Lebensmittelindustrie, um Verbraucher:innen das Geld aus der Tasche zu ziehen. Die Hersteller suggerieren, dass es sich um Fitnessprodukte handelt, die zu einer gesundheitsbewussten Ernährung beitragen. Aber Produkte wie Pudding oder Eis sind nicht plötzlich gesund, nur weil ihnen künstlich Eiweiß hinzugefügt wird. Hinzu kommt, dass es viele Produkte gibt, die nicht mit dem Zusatz "High Protein" beworben werden, aber trotzdem einen hohen Eiweißgehalt aufweisen wie etwa Skyr oder Hülsenfrüchte. Diese Lebensmittel sind oft günstiger und enthalten zusätzlich zu Eiweiß noch wertvolle Nährstoffe und Mineralien.

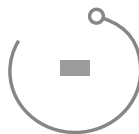
Gibt es jenseits des aktuellen Hypes Argumente gegen die Protein-Lebensmittel?

Viele der so genannten High Protein-Produkte sind von Natur aus eher ungesund. Durch ein Marketing, das sich oft an eine fitnessorientierte Zielgruppe richtet, erwecken Hersteller den Eindruck, dass ihre Produkte er-

„Viele der so genannten High Protein-Produkte sind von Natur aus eher ungesund.“ Laura Knauf



Laura Knauf (33) ist seit fünf Jahren bei foodwatch, einem laut Wikipedia „gemeinnützigen Idealverein“, und Rapid Response Campaignerin im Kampagnenteam. Sie sagt: „Ich schaue mir aufgrund meiner Stelle häufig die Trends der Lebensmittelindustrie genauer an und habe den Marktcheck zu Proteinen gemacht, den foodwatch kürzlich veröffentlicht hat.“



gänzend zu einem sportlich-gesunden Lebensstil konsumiert werden sollen. Das halten wir für gefährlich, denn es handelt es sich nach wie vor um ungesunde Lebensmittel. Wer sich gesund ernähren möchte, sollte lieber auf eine natürliche und ausgewogene Ernährung achten.

Wie stehen Sie zur Entwicklung von Lebensmittelprodukten mit alternativen Proteinen etwa auf pflanzlicher oder Insekten-Basis?

Wenn es bei der Entwicklung von Lebensmittelprodukten mit pflanzlichen Proteinen darum geht, sie umweltschonend zu entwickeln und einzusetzen, dann sehen wir durchaus einen Vorteil in der Entwicklung pflanzlicher Proteine. Doch wir haben in Deutschland erstmal keinen Mangel an Proteinen. Laut der deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) liegt die Proteinzufuhr in allen Altersklassen in Deutschland deutlich über dem empfohlenen Wert. Tatsächlich gibt es Länder, in denen Proteinmangel und eine Unterversorgung mit Kalorien und Nährstoffen ein großes Problem sind. Hier könnten Insekten eine Alternative sein, sagt zum Beispiel die Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (FAO).

Könnte es sein, dass sich das Bild bald wandelt, weg von superteuren Luxus-Lebensmitteln hin zu Werkzeugen im Kampf gegen den globalen Hunger?

Es geht um zweierlei. Einerseits darum, dass Menschen in Deutschland ausreichend mit Proteinen versorgt sind und auf spezielle, oft überbeuerte High-Proteinprodukte nicht angewiesen sind. Andererseits darum, dass wir eine globale Ernährungskrise haben. Aber ein High-Protein-Pudding wird den Kampf gegen den globalen Hunger nicht lösen. Dafür sind vor allem Grundnahrungsmittel wie Hülsenfrüchte und Getreide relevant, von denen weltweit eigentlich ausreichend verfügbar sind – sie sind bislang nur falsch verteilt. ■

Fotos: Colourbox.de/Peopleimages.com, Hydrosol, foodwatch



Vertriebs GmbH

Wir danken von Herzen unseren Kunden für die Treue und die gute Zusammenarbeit.

Wir wünschen frohe Festtage und ein gesundes und glückliches Neues Jahr 2024!





New frying technology

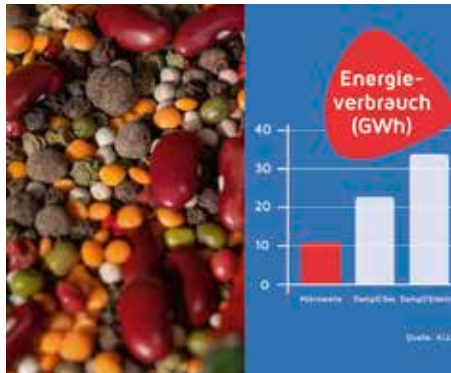
The ProFry industrial fryer system from GEA is suitable for high-quality fried convenience products with meat, fish, vegetables, poultry or baked goods. It focuses on the critical areas of the production process and offers new technology with a patented oil circulation and conditioning system. An advanced control system continuously collects process data from multiple data points in the machine. The system enables better monitoring of the oil condition and ensures up to 30 percent better oil flow compared to the previous model. The GEA SmartControl HMI (Human Machine Interface) offers a simplified, personalized user interface. The hood and boiler have not only been designed to be more robust, resilient and better isolated.

Neue Frittier-Technologie

Das industrielle Fritteusensystem ProFry von GEA eignet sich für hochwertige frittierte Convenience-Produkte mit Fleisch, Fisch, Gemüse, Geflügel oder Backteigartikeln. Es legt den Fokus auf die kritischen Bereiche des Produktionsprozesses und bietet mit einem patentierten Ölzirkulations- und -konditionierungssystem neue Technologie. Eine fortschrittliche Steuerung sammelt kontinuierlich Prozessdaten von mehreren Datenpunkten in der Maschine. Das System ermöglicht so eine bessere Überwachung des Ölzustands und gewährleistet im Vergleich zum Vorgängermodell einen um bis zu 30 Prozent besseren Ölfluss. Das GEA SmartControl HMI (Human Machine Interface) bietet eine vereinfachte, personalisierte Benutzeroberfläche. Haube und Kessel wurden nicht nur robuster und belastbarer gestaltet, sondern auch besser isoliert.

Smarte Dekontamination

Hochmoderne Systeme, die zur Dekontamination verschiedener Produkte wie Pulver, Gewürze, Pfefferkörner, Mehl oder Nüsse entwickelt wurden, präsentierte Sairem auf der Food Ingredients Europe (FIE) Ende November 2023 in Frankfurt am Main. Die Systeme der französischen Spezialisten für industrielle Mikrowellen- (MW) und Radiofrequenzlösungen (RF) können auch zur Entkeimung pflanzlicher Lebensmittel und Zutaten wie Cerealien und Hülsenfrüchte eingesetzt werden. Sie leisten eine sichere und umweltfreundliche Beseitigung von Schimmelpilzen, Hefen und Bakterien. Die Anlagen eignen sich damit besonders zur Herstellung von Trendprodukten aus dem Superfood-Segment sowie pflanzenbasierten Proteinalternativen. Die physikalischen, chemischen und organoleptischen Eigenschaften bleiben unverändert und somit alle Produktmerkmale vollständig erhalten. Die kompakten Systeme mit benutzerfreundlichem HMI verarbeiten große Produktmengen entweder in Chargen, in einem kontinuierlichen Tunnel-Prozess oder in einem patentierten Rohrsystem.



Smart decontamination

State-of-the-art systems developed for the decontamination of various products such as powders, spices, peppercorns, flour and nuts were presented by Sairem at Food Ingredients Europe (FIE) in Frankfurt/Main at the end of November 2023. The systems from the French specialists for industrial microwave (MW) and radio frequency (RF) solutions can also be used to sterilize plant-based foods and ingredients such as cereals and pulses. They ensure the safe and environmentally friendly removal of molds, yeasts and bacteria. The systems are therefore particularly suitable for the production of trend products from the superfood segment as well as plant-based protein alternatives. The physical, chemical and organoleptic properties remain unchanged and all product characteristics are fully retained. The compact systems with user-friendly HMI process large product quantities either in batches, in a continuous tunnel process or in a patented tube system.

Flexible in the fast lane

Metal cans and plastic cartons are among the rigid packaging formats commonly used by food processors and food service companies because the hard outer surfaces are perceived to provide good protection. Compared to metal cans, flexible packaging can use up to 75 percent less energy, take up to 40 percent less space and produce a tenth of the amount of CO₂ emissions. Packaging films and bags offer very good resistance to punctures or tears. The risk of leakage and spillage is minimized by secure, highly integrated seals. Food processors can also further optimize space requirements with vertical packaging systems. For example, the Cryovac Vertical Form-Fill-Seal machine Onpack 308 can produce 28 packs per minute, in pack sizes from 250 ml to 2 liters. It is suitable for both cold and hot filling up to 95°C.

Flexibel auf der Überholspur

Metalldosen und Kunststoffkartons gehören zu den starren Verpackungsformaten, die von Lebensmittelverarbeitern und Food-Service-Unternehmen häufig verwendet werden, weil die harten Außenflächen als guter Schutz wahrgenommen werden. Ein Trugschluss? Flexible Verpackungen können im Vergleich zu Metalldosen bis zu 75 Prozent weniger Energie verbrauchen, bis zu 40 Prozent weniger Platz einnehmen und ein Zehntel der Menge an CO₂-Emissionen verursachen. Verpackungsfolien und -beutel bieten eine sehr gute Festigkeit gegen Durchstoßer oder Risse. Das Auslauf- und Verschüttrisiko wird durch Dichtungen minimiert. User können zudem den Platzbedarf durch vertikale Verpackungsanlagen optimieren. So kann die Cryovac Vertical Form-Fill-Seal-Anlage Onpack 308 28 Packungen pro Minute produzieren, in Packungsgrößen von 250 ml bis 2 Litern.



Seydelmann Universalwölfe für Frischfleisch und Gefrierfleischblöcke

Prozess- und Kostenoptimierung
durch mehr Flexibilität



Universalwolf AU 200 U
mit integrierter hydraulischer Beladevorrichtung



Maschinenfabrik Seydelmann KG

info@seydelmann.com Tel. +49 (0)711 / 49 00 90-0
www.seydelmann.com Fax +49 (0)711 / 49 00 90-90
Hölderlinstraße 9 | 70174 Stuttgart | Germany

Kutter
Mischer
Wölfe
Feinstzerkleinerer
Produktionslinien

Sponsor



Seydelmann



Aussortiertes Material

Einzigartige Wolftechnik zum Austrennen von **Kunststoff, Folien, Sehnen, Knorpeln und anderem Unerwünschtem:**
Seydelmann Schneidtrommel

Die Vorteile der Seydelmann Schneidtrommel auf einen Blick:

- **Effektive Trennung:** Knorpel, Sehnen, Knochen splitter und Fremdkörper (auch **Kunststoffe** und **Folien**) werden gesammelt und ausgeschleust, ohne weiter zerkleinert zu werden
- **Klares Schnittbild** durch konische Bohrungen (Standard 3 mm und 5 mm, weitere Größen verfügbar)
- **Erhöhter Durchsatz** um 15–20% im Vergleich zu konventionellen Schneidsätzen
- **Weniger Feinanteil im Endprodukt**
- **Kein Metallabrieb** dank berührungsfreiem Arbeiten entgegen einem herkömmlichen Schneidsatz aus Messern und Lochscheiben
- **Weniger Produktbeanspruchung und Energieeintrag:** geringste Erwärmung von 1°C bis maximal 3°C
- **Größere Fläche** mit mehr Bohrungen als bei üblicher Endlochscheibe
- **Niedrige laufende Kosten** durch geringsten Verschleiß und lange Standzeit

Maschinenfabrik Seydelmann KG

info@seydelmann.com Tel. +49 (0)711 / 49 00 90-0
www.seydelmann.com Fax +49 (0)711 / 49 00 90-90
Hölderlinstraße 9 | 70174 Stuttgart | Germany

Kutter
Mischer
Wölfe
Feinstzerkleinerer
Produktionslinien

Sponsor



NOCH LUFT NACH OBEN

Munich Strategy: Der Maschinenbau schöpft bei pflanzliche Alternativen nicht sein volles Potenzial aus.

Für das Whitepaper „Pflanzliche Alternativen im Aufwind“ hat die Unternehmensberatung Munich Strategy untersucht, welche Chancen die Herstellung pflanzlicher Alternativprodukte für Maschinenbauer bietet. Die Berater haben dafür mit zahlreichen CEOs und Entscheidern der Nahrungsmittelindustrie sowie des Nahrungsmittel- und Verpackungsmaschinenbaus gesprochen.

Die Untersuchung zeigt: Die Verdrängung von Produkten tierischen Ursprungs durch pflanzliche Alternativen schreitet voran. Zwischen 2020 und 2022 hat der Einzelhandelsumsatz mit pflanzlichen Alternativen aller Kategorien um 42 Prozent zugelegt. Milch- und Fleischalternativen dominieren zusammen mit einem Anteil von über 60 Prozent (2022). Pflanzenbasierte Alternativen zu Milch haben mittlerweile einen Marktanteil von 13 Prozent.

Munich Strategy erwartet ein weiteres Wachstum der pflanzlichen Alternativen und nennt dafür fünf Anzeichen:

- Die Anzahl der herstellenden Unternehmen steigt.
- Führende Lebensmittelhersteller steigen ins Feld der Alternativen ein.
- Der Handel baut seine Eigenmarken in dem Bereich weiter aus.
- Hotels, Restaurants und Cateringunternehmen verstärken ihre Angebote pflanzlicher Menüs.
- Die Innovationskraft der Hersteller steigt.



Munich Strategy nennt vier Erfolgsfaktoren für Maschinenbauer im Plant-Based-Segment:

- Flexible Lösungen für unterschiedliche Rohstoffe
- Hohe Produktqualität
- Innovationsfreude
- Nachhaltige und energiesparende Anlagen

zentrat und -isolat hergestellt oder es werden Trocken- oder Nasstexturat extrudiert.

Im Bereich Milchalternativen sehen die Unternehmensberater das größte Potenzial für Maschinenhersteller in den Prozessen „Rohstoffvorverarbeitung“, wie etwa die Vorbereitung und Vermahlung von Hülsenfrüchten und Cerealien, sowie „Konzentrieren und Fraktionieren“, etwa das Dekantieren von Sojakonzentrat oder Hafer nach Anmischung und Verzuckerung. Als Gründe nennen die Berater das große Marktvolumen und den hohen technologischen Differenzierungsgrad dieser Teilprozesse.

Wettbewerbsvorteile aufbauen

Munich Strategy kommt zum Fazit, dass vorhandene Produktionslösungen den Anforderungen für die Produktion von Plant-Based-Alternativen nicht gerecht werden und dass der Maschinenbau derzeit nicht das volle Potenzial des attraktiven Marktes für pflanzliche

„Viele Maschinenbauunternehmen reagieren eher kurzfristig und opportunistisch auf die Entwicklungen im Feld Plant-Based.“

Kai-Markus Hock, Experte für Plant-Based und neue Geschäftsfelder bei Munich Strategy

Potenzial in Teilprozessen

Im Bereich der Fleischalternativen sehen die Studienautoren zwei Teilprozesse als chancenreich für Maschinenhersteller: Beim Vorprozess des „Konzentrierens und Fraktionierens“ findet Proteinanreicherung zum Beispiel durch das Veredeln von Mehl zu Rohprotein über Sieben und Windsichten oder Extraktion statt. Beim Herstellungsprozess „Mischen und Texturieren“ wird zum Beispiel eine Pulvermischung aus Proteinkon-

Alternativen ausschöpft. „Viele Maschinenbauunternehmen reagieren eher kurzfristig und opportunistisch auf die Entwicklungen im Feld Plant-Based“, erklärt Kai-Markus Hock, Experte für Plant-Based und neue Geschäftsfelder bei Munich Strategy. „Um im Markt für pflanzliche Alternativen zu gewinnen, müssen jedoch das gesamte Geschäftsmodell auf Schnittstellen überprüft und eine klare Positionierung und deutliche Wettbewerbsvorteile aufgebaut werden.“ ■



MAIN TOPIC: TASTE
Starts on page 24

HAUPTTHEMA GESCHMACK

150 Jahre Albert Handtmann Maschinenfabrik: Winfried Hartwig, Branchenmanager Alternative Proteine, zieht eine Jubiläumsbilanz.

Mit der Albert Handtmann Maschinenfabrik hat in diesem Jahr ein Unternehmen aus dem klassischen deutschen industriellen Mittelstand großes Jubiläum gefeiert. Vor 150 Jahren gegründet, kommt heute aus Biberach an der Riß in Oberschwaben modernste Maschinen- und Anlagentechnologie für die Lebensmittelproduktion. Handtmann beschäftigt damit weltweit rund 4.300 Mitarbeiter, davon rund 2.700 am Stammsitz. Winfried Hartwig, Branchenmanager Alternative Proteine bei Handtmann,



Winfried Hartwig,
Albert Handtmann
Maschinenfabrik

zieht exklusiv für FF Future Foods Bilanz über ein ereignisreiches Jubiläumsjahr.

Das Jubiläumsjahr der Albert Handtmann Maschinenfabrik neigt sich dem Ende zu. Was waren die herausragenden Ereignisse, an die sich das Handtmann-Team sowie Freunde und Kunden des Hauses vermutlich noch lange erinnern werden?

An die 150-Jahr-Mitarbeiter-Feier auf dem Biberacher Gigelberg mit Festivalatmosphäre, Street Food Markt und hochkarätigem Rahmenprogramm. Ein tolles Event der Familien Handtmann und Ulrich für die Handt-



(Handtmann Customized Solutions/Handtmann Line Solutions) stark ausgebaut, um den Anfragen gerecht zu werden und schnell individuelle Lösungen mit unseren Kunden zusammen zu finden.

Auch haben wir auch der SÜFFA mit dem Formsysteem FS 503 einen kompakten Allrounder für alle möglichen Formen auf den Markt gebracht. Hier haben wir durch clevere Lösungen ein Formsysteem geschaffen, das es auch kleineren Betrieben oder Startups, die in der Skalierungsphase sind, erlaubt, eine ganze Bandbreite an unterschiedlichsten Produkten wirtschaftlich herzustellen.

Ist das Trendthema Cultivated Meat auch bei Handtmann auf der Tagesordnung?

Die Entwicklungen im Bereich Cultivated Meat sind für uns absolut spannend und natürlich befassen wir uns als Lösungsanbieter für die Lebensmittelherstellung mit allen Zukunftstechnologien in diesem Bereich.

By the way: Es kursiert ja bei Lebensmittelproduzenten oft der Satz, wonach es der Maschine völlig egal ist, was man oben hineinfüllt. Eine Binsenweisheit, oder ist da auch etwas Wahres dran?

Die Flügelzellentechnik, die wir in unseren Vakuumfüllmaschinen einsetzen, ist sehr flexibel für unterschiedlichste Lebensmittelmassen einsetzbar. Das gleiche gilt

mann-Mitarbeiter und -Mitarbeiterinnen, das bleiben den Eindruck hinterlassen hat.

So ein Jubiläum ist ja auch ein willkommener Anlass, um einen Blick in die Glaskugel zu wagen. Wie sehr wird sich Ihrer Ansicht nach die Produktion weg von Fleisch hin zu vegan-vegetarischen (Ersatz-)Produkten entwickeln? Steht hier eine Revolution unmittelbar bevor oder müssen wir darauf noch etwas warten?

Das ganze Segment der alternativen Proteine erfreut sich einer großen Beliebtheit und mittlerweile trägt auch der Einzelhandel seinen Teil dazu dabei. Dennoch ist das Hauptthema immer noch der Geschmack, und die größte potenzielle Käuferschicht sind die Flexitarier, die immer den direkten Vergleich zum tierischen Pendant haben.

Es wird nicht die eine große Revolution geben, es wird sich um eine stetige Evolution der Produkte handeln, wo sukzessive tierische Proteine durch alternative Proteine ergänzt werden. Ich gehe davon aus, dass die Qualität der Fleischersatzprodukte mit Inhaltsstoffen aus dem Bereich der Fermentation einen deutlichen Schritt nach vorne machen wird und die Erwartungen der Käufer besser treffen. Allein schon die Nachbildung tierischer Fette aus dem Bereich Cultivated Meat lassen Großes erwarten. Hybridprodukte aus kultivierten, fermentierten und pflanzlichen Rohstoffen sind damit der nächste logische Schritt und natürlich auch Hybridprodukte aus tierischen und alternativen Proteinen.

Handtmann fährt ja schon seit Jahren einen Kurs mit vielfältigen Produktionslösungen, Stichwort Hybridprodukte. Wie entwickelt sich dieser Bereich im Maschinenbau? Sind in absehbarer Zeit weitere Neuerungen in diesem Segment zu erwarten?

Sehr deutlich spüren wir eine erhöhte Nachfrage nach Systemen, die neue Produktformen ermöglichen, auch Sonderanfertigungen werden deutlich mehr angefragt. Unsere Kunden wollen Maschinen und Produktionslinien, die genau zu ihren Produkten passen. Diesen Trend haben wir erkannt und unseren Bereich HCS/HLS

Am Handtmann-Stammsitz in Biberach an der Riß arbeiten rund 2.700 Menschen.

Around 2,700 people work at the Handtmann headquarters in Biberach/Riß.

MBM INNOVATIONS

VERTIKALES VERPACKEN IN EINER NEUEN DIMENSION

- ➔ Vertikales Vakuumieren oder Begasen der Beutel direkt in Kisten
- ➔ Optimale Verpackungsqualität mit faltenfreier Schweißnaht
- ➔ Energiesparendes Verpacken ohne Vorheizen

INVESTIEREN SIE HEUTE IN DIE LÖSUNG VON MORGEN

MBM innovations GmbH +49 (0)821 6505170
 info@mbm-innovations.com www.mbm-innovations.com

Mehr erfahren

für weitere Vorsatzgeräte aus unserem Portfolio. Das macht die große Flexibilität der Handtmann-Systeme aus. Trotzdem gibt es produktspezifische Unterschiede, etwa bei der Stückigkeit oder der Empfindlichkeit, bei denen das Setup der Maschinen und Linien dann entsprechend angepasst werden kann.

Wie sehr beeinflussen vegan-vegetarische Produkte Ihren persönlichen Alltag? Spielen sie bei Ihnen daheim auf dem Küchentisch eine Rolle?

Privat leben wir schon viele Jahre vegetarisch, daher ist es eher so, dass die pflanzlichen Alternativen wieder Gerichte zurück auf den Tisch bringen, auf die wir zuvor verzichtet haben. Produkte wie pflanzliches Hackfleisch, Burgerpatties oder auch Fleischsalat sind mittlerweile so gut, dass es für mich keinen Unterschied zu den tierischen Produkten gibt. Durch meinen Beruf durfte ich aber auch schon viele Produkte testen, die definitiv noch in unseren Ladentheken fehlen. Daher ist es umso schöner, dass wir als Handtmann unseren Teil dazu beitragen können diese Lücke zu schließen.

Zum Schluss ein ganz konkreter Ausblick auf 2024: Das 151. Jahr des Firmenbestehens wird für die Albert Handtmann Maschinenfabrik...

...sehr spannend, da viele absolut interessante Projekte anstehen, auf die wir uns sehr freuen. ■

MAIN TOPIC: TASTE

150 years of Albert Handtmann Maschinenfabrik: Winfried Hartwig, Industry Manager Alternative Proteins, takes stock of the anniversary.

Albert Handtmann Maschinenfabrik, a company from the classic German industrial SME sector, celebrated a major anniversary this year. Founded 150 years ago, today state-of-the-art machine and system technology for food production comes from Biberach/Riß in Germany. Handtmann employs around 4,300 people worldwide, including around 2,700 at its headquarters. Winfried Hartwig, Industry Manager Alternative Proteins at Handtmann, takes stock of an eventful anniversary year exclusively for FF Future Foods.

The anniversary year of Albert Handtmann Maschinenfabrik is drawing to a close. What were the outstanding events that the Handtmann team as



well as friends and customers of the company will probably remember for a long time to come?

The 150-year employee celebration in Biberach with a festival atmosphere, street food market and top-class supporting program. A great event organized by the Handtmann and Ulrich families for the Handtmann employees that left a lasting impression.

An anniversary like this is also a welcome opportunity to take a look into the crystal ball. How much do you think production will develop away from meat and towards vegan-vegetarian (substitute) products? Is a revolution imminent or will we have to wait a little longer?

The whole segment of alternative proteins is enjoying great popularity and retailers are now also playing their part. Nevertheless, the main issue is still taste, and the largest potential group of buyers are flexitarians, who always have a direct comparison to their animal counterparts.

There will not be one big revolution, it will be a steady evolution of products, where animal proteins are successively supplemented by alternative proteins. I assume that with ingredients from the field of fermentation, the quality of meat substitute products will take a significant step forward and better meet the expectations of buyers. The reproduction of animal fats from the cultivated sector alone gives rise to great expectations. Hybrid products made from cultivated, fermented and plant-based raw materials are therefore the next logical step and, of course, hybrid products made from animal and alternative proteins.

Handtmann has been pursuing a course of diverse production solutions for years, with hybrid products as the keyword. How is this area of mecha-

Handtmann präsentierte auf der SÜFFA in Stuttgart erstmals das Formsystem FS 503 für unterschiedlichste Produkte.

Handtmann presented the FS 503 forming system for a wide variety of products for the first time at SÜFFA in Stuttgart.

nical engineering developing? Can we expect further innovations in this segment in the foreseeable future?

We are clearly noticing an increased demand for systems that enable new product shapes, and there is also a much greater demand for custom-made products. Our customers want machines and production lines that fit their products exactly. We have recognized this trend and have greatly expanded our HCS/HLS (Handtmann Customized Solutions/Handtmann Line Solutions) division in order to meet the requests and quickly find individual solutions together with our customers. We also launched the FS 503 forming system at SÜFFA, a compact all-rounder for all kinds of shapes. Thanks to clever solutions, we have created a forming system that allows smaller companies or start-ups, that are in the scaling phase, to create a whole range of different products economically.

Is the trend topic of cultivated meat also on the agenda at Handtmann?

The developments in the field of cultivated meat are absolutely exciting for us and, as a solution provider for food production, we are naturally involved with all future technologies in this area.

By the way: Food producers often say that the machine doesn't care what you put in the top. Is this a truism, or is there some truth to it?

The vane cell technology that we use in our vacuum filling machines can be used very flexibly for a wide variety of food masses. The same applies to other attachments from our portfolio. This is what makes Handtmann systems so flexible. Nevertheless, there are product-specific differences, for example in terms of chunkiness or sensitivity, for which the setup of the machines and lines can then be adapted accordingly.

How much do vegan-vegetarian products influence your personal everyday life? Do they play a role on your kitchen table at home?

We have been vegetarian at home for many years, so the plant-based alternatives tend to bring dishes back to the table that we previously went without. Products such as plant-based minced meat, burger patties and meat salad are now so good that I can't tell the difference between them and animal products. However, my job has also allowed me to test many products that are definitely still missing from our store counters. So it's all the better that we at Handtmann can play our part in closing this gap.

Finally, a very specific outlook for 2024: The 151st year of the company's existence for Albert Handtmann Maschinenfabrik will be...

...very exciting, as there are many absolutely interesting projects in the pipeline that we are very much looking forward to. ■

VEGGIEFOX® FLEISCHERSATZ

Vegetarische/vegane fleischähnliche Produkte



Wir liefern:

Bindung + Würzung + Textur

gefrierstabil + taustabil

**für Burger, Röstis, Bratlinge, Frikadellen,
Nuggets, Wurst und mehr.**





7,89 Meter hoch ist die größte Popcornmaschine. Sie steht im Carnival-Magic-Themenpark in der thailändischen Stadt Phuket. Die Messung wurde am 26. September 2020 bestätigt.



11,5 Mio. Tonnen Soja-Ernte in Europa prognostiziert Donau Soja für dieses Jahr. Das ist ein Rekord und entspricht einer Zunahme von 16 Prozent gegenüber 2022. Die EU verbraucht jährlich 30 bis 35 Millionen Tonnen Soja. Ein Drittel davon kommt nun aus Europa. Die EU selbst produzierte 2023 jedoch nur 3 Millionen Tonnen. Ein Großteil stammt aus der Ukraine, in der die Anbauflächen dieses Jahr um 20 Prozent wuchsen.

11.5 million tons of soybean harvest in Europe is forecast by Danube Soybean for this year. This is a record and represents a 16 percent increase over 2022. The EU consumes 30 to 35 million tons of soy annually. One-third of that now comes from Europe. However, the EU itself produces only 3 million tons in 2023. Much of it comes from Ukraine, where acreage grew by 20 percent this year.

25 Kilogramm Käse aß der Deutsche 2022 laut Statista durchschnittlich pro Kopf. Insgesamt ist der Käsekonsum seit der Jahrtausendwende gestiegen: Im Jahr 2000 lag er bei 21 Kilogramm jährlich pro Kopf.



100 Über 100 Mio. Euro vergaben Investoren in den vergangenen drei Jahren an das französische Foodtech-Start-up Umami. Damit ist es einer der wichtigsten Akteure im Sektor Fleischalternativen. Das Unternehmen verfolgt drei Hauptziele: Es möchte seine „Umisation“-Technologie industrialisieren, den Vertrieb in Europa beschleunigen und in den USA expandieren.

Investors have lent over 100 million euros to the French foodtech start-up Umami in the last three years. This makes it one of the most important players in the meat alternatives sector. The company has three main goals: It wants to industrialize its „umisation“ technology, accelerate distribution in Europe and expand in the US.

67 Prozent der Europäer würden ein internationales Ökolabel begrüßen. Das ergab eine Umfrage mit rund 10.000 Teilnehmern aus 18 europäischen Ländern von der EIT Food Consumer Observatory. Nur ein Drittel glaubt, dass ihre Regierung Nachhaltigkeitsiegel transparent reguliert. Zwei Drittel meinen, dass Unternehmen vorgeben nachhaltiger zu sein, als es der Fall ist.

67 percent of Europeans would welcome an international eco-label. That's according to a survey of about 10,000 participants from 18 European countries by the EIT Food Consumer Observatory. Only one-third believe their government transparently regulates sustainability labels. Two-thirds believe companies pretend to be more sustainable than they are.



Fotos: Mondarella, foodactive

1,5 Mehr als 1,5 Millionen Units verkaufte Mondarella 2022 von seinen pflanzlichen Käsealternativen. Das Berliner Unternehmen orientiert sich bei der Herstellung seiner Produkte an traditioneller Käseertechnik. Laut einer Umfrage sei die Hälfte der befragten Europäer bereit, Käsealternativen zu kaufen. Tatsächlich tun das aber bisher nur 0,05 Prozent der Konsumenten. Mondarella möchte dieses Potenzial für sich nutzen.

Mondarella sold over 1.5 million units of its plant-based cheese alternatives in 2022. The Berlin-based company uses traditional cheese-making techniques to make its products. According to a survey, half of Europeans polled would be willing to buy cheese alternatives. In fact, only 0.05 percent of consumers do so far. Mondarella wants to exploit this potential for itself.



10 Jahre lang besteht der Verein Foodactive aus Hamburg bereits. Seit 2013 vernetzt der Verein Unternehmen der norddeutschen Ernährungswirtschaft und ist mit 130 Mitgliedern das mitgliederreichste Food-Netzwerk in Deutschland. Seine Mitglieder unterstützt Foodactive in Form von Veranstaltungen, Informationen, Trends und Fachthemen aus der Branche.

Foodactive from Hamburg has already been in existence as an association for 10 years. Since 2013, it has been networking companies in the northern German food industry and is the food network with the most members in Germany (130). The network supports its members with events, information, trends and specialist topics from the industry.

EUROSOY
PLANT PROTEIN PROFESSIONALS

Ihr starker Partner für Pflanzenproteine.

Isolate und Konzentrate aus Soja, Erbse, Reis und Fava-Bohne



Soja

Erbse

Fava-Bohne

Sonnenblume

+49 40 739 230 50
info@eurosoy.de
eurosoy.de

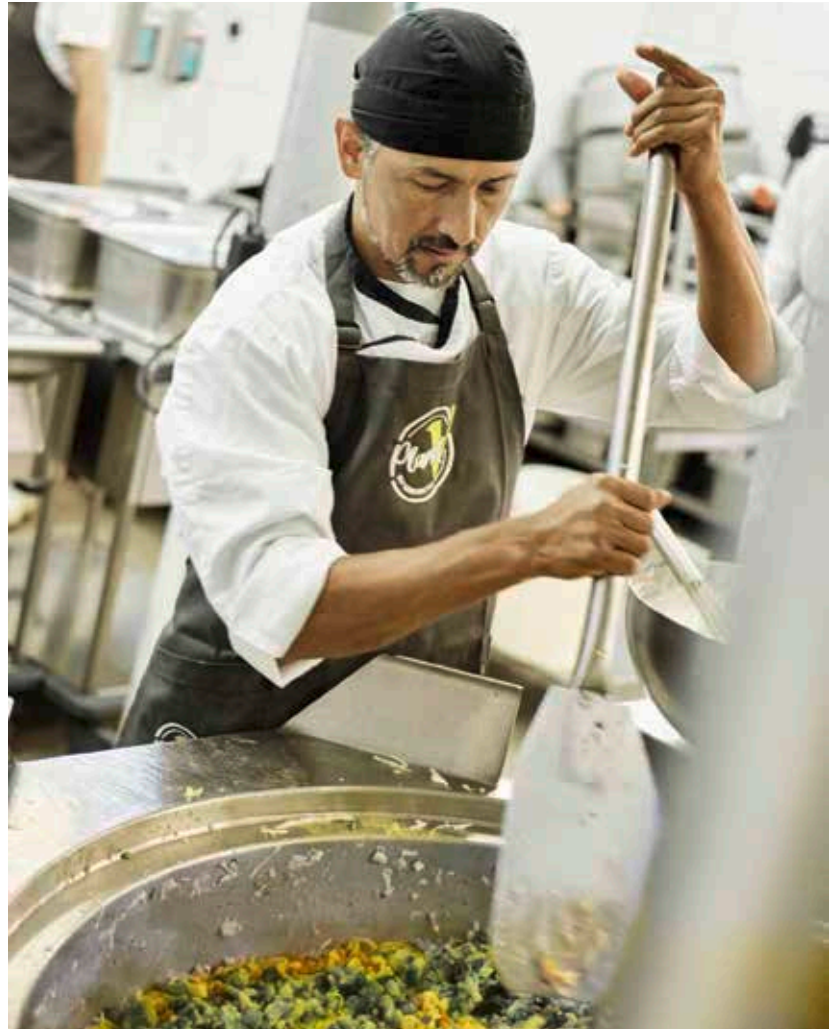
WIR BRAUCHEN KEIN FLEISCH

Govinda Thaler lebt das Thema Bio-vegan seit seiner Kindheit. Er hat im FF-Interview mehr zur Philosophie seiner Manufaktur Planet V und zu den Herausforderungen des Marktes erzählt.

Vegetarisch-veganes Essen legt in allen Teilbereichen der Gemeinschaftsgastronomie zu. Während viele Küchen in puncto vegetarisch fleißig experimentieren, tun sie sich mit rein veganen Kreationen etwas schwerer. Grund genug für einige, sich Unterstützung bei der bio-veganen Manufaktur Planet V aus Rothenklempenow in Vorpommern-Greifswald zu holen. Die Manufaktur hat sich in der Branche und im B2C-Bereich bereits als Qualitätsanbieter einen Namen gemacht. Neben Kliniken setzen auch Kitas, Schulen und Betriebsgastronomien die 30 Tage haltbaren Cook & Chill-Produkte der Manufaktur ein. Kreativer Kopf dahinter ist Govinda Thaler, der unter anderem aufgrund der Begeisterung seiner Eltern für Indien vegetarisch aufgewachsen ist und auch als Erwachsener noch nie Fleisch gegessen hat. In seiner Kindheit wurde er deswegen noch als Grasfresser bezeichnet, heute gilt er als Innovator. Mehr zur Herausforderung bei der Zusammenarbeit mit Kliniken, zu seiner Einstellung gegenüber Fleischersatzprodukten, zur historischen Bedeutung von Fleisch uvm. hat uns Govinda Thaler im Interview erzählt.

Herr Thaler, Sie haben auch einige Ihrer Produkte auf die Patientenverpflegung abgestimmt. Was waren die Herausforderungen?

Knackpunkt war, wie wir handwerklich bei der Produktion auf die späteren Regenerationsprozesse im Care-Bereich eingehen müssen. Beispielsweise muss großes Augenmerk auf die Konsistenz von Eintopfgerichten oder Saucen wie unserem Curry gelegt werden. Diese anzupassen, ohne chemische Zusatzstoffe zu verwenden, wie es unsere Philosophie ist, ist eine große Herausforderung. Zudem muss der Garpunkt so abgestimmt werden, dass die Zutaten auch nach einem langen, schonenden Regenerationsprozess in den Speisenverteiwagen noch knackig serviert werden. Um das zu perfektionieren, haben wir mit einem Großkunden



von uns eng zusammengearbeitet, Live-Tests vor Ort gemacht, Rezepturen angepasst usw.

Hat Sie ein Rezept besonders gefordert?

Bei manchen Rezepten haben wir vielleicht zwei Muster gekocht und es hat gepasst. Zur Verzweigung gebracht

haben uns aber die Penne mit Spinatsauce und Tempeh. Da haben wir schätzungsweise zwölfmal die Schleife gedreht. Im kleinen Maßstab hat es funktioniert, im Care-Regenerationsprozess nicht. Doch da wir alle geschmacklich so begeistert von dem Gericht waren, sind wir drangeblieben und haben letztlich herausgefunden, dass es am Tempeh lag. Als fermentiertes Produkt hatte es einen derart großen Einfluss, den weder wir noch die vielen zu Rate gezogenen Lebensmitteltechniker auf dem Schirm hatten.

Wie stehen Sie zu Ersatzprodukten?

Wir wollen nicht per se Fleischersatzprodukte nutzen, um in den Gerichten das Fleisch zu ersetzen. Stattdessen wollen wir aus der Vielfalt pflanzlicher Lebensmittel schöpfen, die uns die Natur gegeben hat – ohne diese hoch verarbeiten zu müssen. Das sind weltweit über 820 Gemüse-, Getreide-, Hülsenfrüchte-, Salat- und Obstsorten. Dennoch setzen wir in dem einen oder anderen Gericht ein Fleischersatzprodukt wie Sonnenblumenhackfleisch ein.

Auf der New Food Conference haben Sie sich dem Thema gewidmet, warum wir Deutschen das Gefühl haben, Fleisch zu brauchen und das historisch eingeordnet...

Die ersten einigermaßen fundierten Zahlen zum Fleischkonsum gibt es für Ende des 18. Jahrhunderts. Da lag er bei etwa 10 Kilogramm pro Person pro Jahr. Tiere wurden damals noch als Helfer auf dem Feld und Resteverwerter gehalten. Fleisch war damals kein richtiger Bestandteil der Speisekarte. 1810 stieg der Fleischkonsum dann schon auf 12 Kilo an. Gegen Mitte des 19. Jahrhunderts wurde Fleisch wissenschaftlich untersucht und die frühen Vertreter der organischen Chemie versuchten Fleisch zum neuen Superfood zu proklamieren, die anderen warnten bereits vor einem zu hohen Konsum. Aufgrund mangelnder Kühlkapazitäten und der schlechten Haltbarkeit stieg der Konsum eher gering.

Wann hatte Fleisch den Durchbruch?

Im späten 19. Jahrhundert, also etwa ab 1880. Fleisch wurde ab diesem Zeitpunkt ein Wirtschaftsfaktor, die Produktion industrialisiert und die Erzeugnisse sollten auf internationale Märkte gebracht werden. Die Werbemaschinerie sorgte parallel für die nötige Akzeptanz, indem sie beispielsweise das Töten von Nutztieren verharmloste. So stieg der Konsum sukzessive an auf etwa 50 Kilogramm um 1900. Erst ab 1960 wuchs der Verbrauch rasant und erreichte 1990 fast 100 Kilo. Seitdem sind die Zahlen rückläufig und pendelten sich zwischen 80 und 90 Kilo ein.

Interessant in der historischen Betrachtung: In Deutschland gab es Anfang und Mitte des 20. Jahrhunderts

Die Zubereitung von Speisen ohne chemische Zusatzstoffe ist wichtiger Bestandteil der Philosophie von Govinda Thaler.

zwei Hungersnöte. Bei beiden sank der Fleischkonsum auf weniger als 10 Kilogramm pro Jahr – weil es natürlich nicht effektiv ist, Fleisch zu essen.

Das Beispiel zeigt, dass wir Fleisch nicht zwingend brauchen und es beim heutigen Konsum primär ums Geschäftemachen geht. Wir sollten uns stattdessen wieder darauf besinnen, wo unser Essen herkommt, auf die Bauern, unsere Böden und die Lebensmittel wieder als Lebensmittel sehen.

Fleischersatzprodukte sind ja fast ebenso umstritten wie Fleisch. Diese gibt es historisch gesehen auch schon recht lange, oder?

Es wurde in der Geschichte viel aus Hülsenfrüchten gemacht, etwa aus der viel propagierten Rangoon Bohne, die ich bis dato auch nicht kannte. Ich habe bei meiner Recherche auch Pflanzenfleisch der Marke Ochsena aus



„Wir wollen nicht per se Fleischersatzprodukte nutzen, um in den Gerichten das Fleisch zu ersetzen. Stattdessen wollen wir aus der Vielfalt pflanzlicher Lebensmittel schöpfen, die uns die Natur gegeben hat.“

Govinda Thaler, Geschäftsführer von Planet V

dem Jahr 1912 entdeckt, das stark beworben wurde mit der Begründung, dass es einen zweieinhalbfach größeren Nährwert hat als Rindfleisch.

Sie selbst produzieren rein bio-vegane Speisen mit möglichst regionalem Hintergrund – die Lösung für alle?

Irgendwie ist Fleischkonsum ein hitziges Thema, darum habe ich mich entschieden, weniger über ein Besser oder Schlechter zu sprechen, sondern einfach leckere pflanzliche Gerichte anzubieten. Aus meiner Sicht sollte es immer eine Auswahl geben. Und diese Aufgabe kommt auch der Gemeinschaftsgastronomie zu. Daher sollten gerade die Entscheider, auch wenn sie selbst nicht so begeistert von der pflanzlichen Küche sind, über ihren Schatten springen und ihren hundert Gästen die Wahl selbst überlassen. Und wir sehen es als unsere Aufgabe, mit unseren Gerichten solchen Entscheidern aufzuzeigen, wie toll vegane Gerichte schmecken und aussehen können.

Danke für das Gespräch!

Claudia Kirchner



FOOD, FUTURE, FRAUEN

Internationale Produktvielfalt, Zukunft des Essens, Frauen im Fokus: Die BioFach 2024 in Nürnberg blickt weit über den Bio-Tellerrand hinaus.

Auf der BioFach 2024 in Nürnberg treffen sich von 13. bis 16. Februar 2024 Vertreter entlang der gesamten Bio-Branche. Wissen austauschen und netzwerken und dabei neue Produkte entdecken – das erwartet die Besucher auf der Weltleitmesse für Bio-Lebensmittel. Raum dafür bieten unter anderem die themenspezifischen Sonderflächen sowie der BioFach-Kongress mit großer Programmvietfalt. Das Fokus-thema in diesem Jahr: „Food for the Future: Frauen und nachhaltige Ernährungssysteme.“ Parallel zur BioFach findet einmal mehr die Vivaness als internationale Fachmesse für Naturkosmetik statt.

„2024 erwarten wir rund 2.800 Ausstellende aus der ganzen Welt, 200 davon auf der Vivaness“, erklärt Danila Brunner, Executive Director BioFach und Vivaness. „Wir bauen das Rahmenprogramm aus und schaffen weitere Angebote, die den zielgerichteten Austausch fördern, Orientierung geben und Gleichgesinnte zusammenbringen.“

Neuheiten und Trends

Bei den internationalen Ausstellern in den Messehallen sowie gesammelt am Neuheitenstand der BioFach gibt es geballte Innovationskraft zu entdecken. Innovation,

Auf der BioFach 2024 in Nürnberg werden rund 2.800 Aussteller erwartet, 200 davon auf der Vivaness.

Around 2,800 exhibitors are expected at BioFach 2024 in Nuremberg, 200 of them at Vivaness.

kreative Ideen und Trends bringen auch die Newcomer der Bio-Branche mit. Erstmals organisiert die BioFach einen eigenen Gemeinschaftsstand „International Newcomers & Start-ups“. Darüber hinaus versammelt der vom Bundesministerium für Wirtschaft und Klimaschutz (BMWK) geförderte Gemeinschaftsstand „Young Innovators“ 30 deutsche Start-ups.

Networking und Diskussionen

„Die BioFach steht für Sehen, Riechen, Schmecken, Fühlen und Anfassen von Bio-Produkten. Sie hat aber noch viel mehr zu bieten. Wir möchten die Branche zusammenbringen und vernetzen, Kommunikation, aber auch die zukunftsgerichtete Diskussion fördern.“, sagt Steffen Waris, Director BioFach und Vivaness. Neu auf der BioFach 2024 ist der Treffpunkt HoReCa/GV & Gastro. Teilnehmer erwartet eine kommunikative Fläche, die sich vor allem an Vertreter der Außer-Haus-Verpflegung richtet.

Kongress und BioFach digital

Der BioFach-Kongress rückt die transformative Kraft von Frauen im Lebensmittelsektor in den Fokus und beleuchtet ihre Rolle für eine nachhaltigere Zukunft des Ernährungssystems. Zahlreiche weitere Branchen- und Zukunftsthemen werden in den Einzelvorträgen angesprochen.

Die Fachmesse findet vor Ort in Nürnberg und online auf der digitalen Eventplattform (BioFach digital) statt. Teile des Kongresses und aus dem Rahmenprogramm werden live gestreamt und stehen im Anschluss noch mehrere Monate als Videos-On-Demand zur Verfügung.



Die BioFach will einmal mehr das gesamte Spektrum der Bio-Branche anbieten.

BioFach will once again showcase the entire spectrum of the organic sector.

a wealth of innovative power to discover. Innovation, creative ideas and trends are also brought by newcomers to the organic sector. For the first time, BioFach is organizing a separate joint stand for “International Newcomers & Start-ups”.

Networking and discussions

“BioFach stands for seeing, smelling, tasting, feeling and touching organic products. But it has much more to offer. We want to bring the industry together and promote networking, communication and future-oriented discussion,” says Steffen Waris, Director BioFach and Vivaness. New at BioFach 2024 is the HoReCa/ GV & Gastro meeting point.

Congress and BioFach digital

The BioFach Congress will focus on the transformative power of women in the food sector and highlight their role in a more sustainable future for the food system. Numerous other industry and future topics will be addressed in the individual presentations. The trade fair will take place on site in Nuremberg and online on the digital event platform (BioFach digital). Parts of the congress and the supporting program are streamed live and will be available as videos-on-demand for several months afterwards.

FOOD, FUTURE, WOMEN

International product diversity, the future of food, a focus on women: BioFach 2024 in Nuremberg looks far beyond the organic plate.

BioFach 2024 in Nuremberg will bring together representatives from across the whole organic sector from February 13 to 16, 2024. Sharing knowledge and networking while discovering new products - that’s what visitors can expect at the world’s leading trade fair for organic food. Among other things, the themed special areas and the BioFach Congress with its wide variety of programs offer space for this. This year’s focus topic: “Food for the Future: Women and Sustainable Food Systems.” Vivaness, the international trade fair for natural cosmetics, will once again take place at the same time as BioFach. “In 2024, we expect around 2,800 exhibitors from all over the world, 200 of them at Vivaness,” explains Danila Brunner, Executive Director BioFach and Vivaness.

Innovations and trends

The international exhibitors in the exhibition halls and gathered together at the BioFach novelty stand have

Vegane Kakao-Magie

Lovechock, Anbieter veganer Schokoladen-Kreationen aus Amsterdam, hat seine neuen „Cacao Magic“-Kreationen und eine neue Reihe von „Gift Bars“ vorgestellt – mit bis zu 30 Prozent weniger Zuckeranteil und Inulin als Süßungsmittel. Die Cacao Magic-Serie, entwickelt in Zusammenarbeit mit einem Spitzen-Chocolatier aus Belgien, ist in sechs Geschmacksrichtungen in Tafeln zu je 70 Gramm erhältlich: „Spirit“, eine dunkle Schokolade mit 75 Prozent Kakao-Anteil, „Soul“, ebenfalls mit 75 Prozent Kakao-Anteil und Caramel Sea Salt, „Cosy“ mit 58 Prozent Kakao-Anteil und edlen Haselnüssen, „Dream“ mit ebenfalls 58 Prozent Kakao-Anteil und Kokos, „Passion“, eine rosafarbene Pink Berry-Schokolade sowie „Bliss“ als besonders cremige weiße Schokolade. Außerdem ergänzt Lovechock sein Sortiment um drei neue Schokoladen-Riegel: „NussKuss“ (Haselnuss), „Alles Liebe“ (Hibiskus mit Kakaonibs) und „Herzenswärme“ (Kirsch-Chili).



Weizen ist das neue Fleisch

In der Crespel & Deiters Group aus Ibbenbüren ist Loryma unter anderem der Spezialist für pflanzliche Fleischalternativen, bei denen extrudiertes Weizenprotein die Struktur von Fleisch nachahmt. Abhängig davon, welche Fleischart nachgebildet werden soll, lassen sich unterschiedliche Texturate kombinieren. Für vegane Nuggets eignen sich zum Beispiel faserige Texturate, gemischt mit einem fein extrudierten Pulver, um die hähnchenähnliche Textur zu erhalten. Für ein veganes, paniertes Produkt wird das Fleischimitat mit einer Nass- und einer Trockenpanade veredelt. Loryma hat hierfür eine weizenbasierte Haftungsstärke entwickelt, die zu einer knusprigen Oberfläche beiträgt und die Fettaufnahme in der Fritteuse reduziert. Der Foodspezialist verfügt über eine breite Palette an Inhaltsstoffen für Panaden – von granulierten Extrudaten bis hin zu Dreiecken, Tellern oder Sichelchen.

Seasonings zur Heim-EM

Fuchs Taste Solutions macht Foodprodukte fit für die Heim-Fußball-EM. Unter dem Motto „Geschmack ist unser Heimspiel“ hat das Unternehmen drei Fanprodukte für die Fleisch-, Snack- und Molkereiindustrie entwickelt, die schwarz-rot-goldenen EM-Geschmack nach Hause und die Fußballfans zum Jubeln bringen sollen: Black Pepper, Chili Garlic und Curry. Die schwarz-rot-goldenen Frischkäseballchen schmecken perfekt auf Baguette, mit mariniertem Hähnchen in Deutschland-Farben können die Grillmeister bei ihren Familien und Freunden punkten, die EM-Snackballchen sorgen ebenfalls für einen Geschmacks-Kick. Mit diesen EM-Seasonings erweist sich Fuchs Taste Solutions einmal mehr als Partner für die Lebensmittelindustrie, wenn es um kreative Ideen, maßgeschneiderte Lösungen für Sondereditionen oder Produktideen fürs Standardsortiment geht.



Pflanzliches Bio-Hack

Das Münchner Foodtech Startup Greenforce erweitert sein Sortiment um ein pflanzliches Bio-Hack auf Sonnenblumenproteinbasis, mit dem sich eine Vielzahl klassischer Gerichte vegan zubereiten lässt. Das Produkt enthält 64 Prozent weniger Fett als Rinderhack und hat einen hohen Protein- und Ballaststoffgehalt. Es wird ohne Zusatz von Soja, Palmöl und Tropenfetten hergestellt und hat den Nutri-Score A – so lassen sich künftig auch deftige Gerichte mit gutem Gewissen genießen. Die Konsistenz des veganen Bio-Hacks ist grobkörnig, Geruch und Geschmack sind herzhaft pikant. Als Inspiration für eine abwechslungsreiche vegane Winterküche präsentiert Greenforce Rezeptideen mit Hackfleisch, darunter der Rezeptklassiker Spaghetti Bolognese und Tacos aus rein pflanzlichen Zutaten sowie saisonale Gerichte wie gefüllte Kürbisse oder Kohlrouladen mit Hack.



SÜFFA-Erfolg: Mit Beck kam die Würze rein



Allerhand Trends, Verkostungen und Gesprächsstoff gab es bei BECK Gewürze und Additive während der Süffa. In der Küche wurden am laufenden Band leckere Köstlichkeiten vorbereitet.

BECK Gewürze und Additive als Besuchermagnet: Mehr Interessenten denn je trafen sich während der stark frequentierten SÜFFA 2023 begeistert auf dem Stand des fränkischen Familienunternehmens.

„Man riecht sogar am Stand die Gewürze!“

BECK trumpfte mit spannenden neuen Würz-Ideen für Rohwurst, Roh- und Kochschinken, Leberwurst und Halbdauerwaren auf. Muster und Testplatten wurden frisch und individuell verkostet. Höhepunkt war aber die Weltneuheit „Gritzel“, das Schnitzel, das auch ohne Fett auf dem Grill gelingt, neben – speziell für die Winter- und Weihnachtssaison – neuen Würzungen und Marinaden für Wildspezialitäten.

Industrie-„BECKSPERTISE“ war angesagt

Die BECKSPERTEN – das sind deine BECK-Fachberater – hatten bei dem Besucheransturm am BECK-Stand alle Hände voll zu tun. Viele Fragen der Interessenten drehten sich um die Optimierung industrieller Produktionslösungen sowie um die Herstellung hochwertiger Discounter- und Convenience-Ware. Oft konnte das BECK-Team auch Hilfestellung mit wertvollen Tipps bei Unklarheiten in der Anwendung gesetzlicher Vorgaben, Normen und Sicherheitsaspekte geben.

BECK zeigte auf der SÜFFA die ganze Bandbreite seiner Leistungen – von hochwertigen Lösungen für die Fleischwaren-Produktion über die verkaufstark angerichtete Theke bis hin zur umfassenden Beratung. Sie haben BECK verpasst? Kein Problem: info@beck-gewuerze.de



Mit viel Ambiente, Fachexpertise und jeder Menge Informationsmaterial zum aktuellen Portfolio waren alle Fachberater mit Interessentinnen und Kunden in Gespräche rund um den schönsten Beruf der Welt vertieft. Dabei gab es wie immer nützliche Tipps und Lösungen für aktuelle Herausforderungen von den Becksperten.

IHR WEG IST FREY FÜR NACHHALTIGE

FREY
Maschinenbau

PRODUKTE

Das Portfolio von FREY verfügt über zahlreiche Systeme, diese lassen sich alle hervorragend individuell kombinieren.

Die FREY Linien sind geeignet für Fleischersatzprodukte, Gemüseprodukte und vieles mehr.

Das DMFB92 LIN ist eine universale Formlinie mit höchster Füllleistung.

**Heinrich Frey
Maschinenbau GmbH**

Telefon: +49 7324 1720

Fax: +49 7324 172 44

info@frey-maschinenbau.de

www.frey-maschinenbau.de



Abluftreinigung
Air cleaning devices

oxytec air & water purification systems
Abluftreinigung
UV/Ozon | Plasma | Wäscher
www.oxytec.com | info@oxytec.com

Abwasservorklärung
Waste water pre-treatment

oxytec air & water purification systems
Wasserreinigung
UV | Ozon | Ultrafiltration
www.oxytec.com | info@oxytec.com

Autoklaven/
Autoclaves

NEU!
Vollautomatische Steuerung!

reifen
dämpfen
garen
kochen
sterilisieren

AUTOKLAV & KESSEL
KORIMAT
Metallwarenfabrik GmbH
Telefon 02772/576413-0
www.korimat.de

Be- und Entstapelgeräte
Stacking machines

GDI
GDI Intralogistics GmbH
Tel.: +49 8062 7075-0
info@gdi-intralogistics.com
www.gdi-intralogistics.com

MFI
INNOVATIONS

INTRALOGISTIK
ROBOTERSYSTEME
EDELSTAHL
TECHNOLOGIE

www.mfi-lb.de

Be- und Entstapelgeräte
Stacking machines

REICH
Fördertechnik
www.reich-gmbh.net | Tel.: +49 (0) 8031/809569-0

Beschickungswagen/ Trolleys

HÖCKER
Tel.: 05407 - 890 - 0 • ft@hoecker.de

MARCHEL
www.marchel.de

Betriebsausstattungen
Operating facilities

HÖCKER
Tel.: 05407 - 890 - 0 • ft@hoecker.de

Brat- und Kochanlagen
Frying and cooking units

berief
59329 Wadersloh
Lange Straße 63-67
Tel. 02520 89-0
info@berief.de

Anzeigen werden gelesen!
Sie tun es gerade!

Därme/
Sausage casings

CDS
FÜR DIE WURST VON WELT.

IHR NATURDARM-SPEZIALIST.

CDS Hackner GmbH | D-74564 Crailsheim
Tel. +49 7951 391-0 | www.cds-hackner.de

Durchlaufwaschanlagen
Continuous washing systems

REICH
Fördertechnik
www.reich-gmbh.net | Tel.: +49 (0) 8031/809569-0

Edelstahlhubwagen
und Stapler
Pallet trucks and forklifts

EAT
Edelstahl Anlagen- und
Technologie GmbH
www.eat-edelstahl.de

Entkeimung
Sterilisation

STERIL SYSTEMS
UV-C-Desinfektion
www.sterilsystems.com

Entzahnmaschinen
und -anlagen
De-tendoning machines

BAADER ///

BAADER Refiner
BAADERING means Value - Adding
The gentle method of product refinement.

Office: +49 451 53020
baader@baader.com
www.baader.com

Etiketten/
Labels

Mediaform

Kennzeichnungslösungen
Etiketten · Drucker · Barcodescanner

Tel. 040 727360 99
www.mediaform.de

Fleischhaken/
Meat hooks

HÖCKER
Tel.: 05407 - 890 - 0 • ft@hoecker.de

Fleischhaken/
Meat hooks

MARCHEL
www.marchel.de

Förder- und Lagertechnik
Conveyor and storage technology

GDI
GDI Intralogistics GmbH
Tel.: +49 8062 7075-0
info@gdi-intralogistics.com
www.gdi-intralogistics.com

HÖCKER
Tel.: 05407 - 890 - 0 • ft@hoecker.de

MARCHEL
www.marchel.de

MFI
INNOVATIONS

INTRALOGISTIK
ROBOTERSYSTEME
EDELSTAHL
TECHNOLOGIE

www.mfi-lb.de

REICH
Fördertechnik
www.reich-gmbh.net | Tel.: +49 (0) 8031/809569-0

fleisch
net.de

Gebrauchtmaschinen
Second-hand machines

GPS Reisacher

Neu- und Gebrauchtmaschinen für die Fleischwarenindustrie.



Verpackungssysteme | Nahrungsmitteltechnik

www.gps-reisacher.com

Telefon: + 49 (0) 83 34 / 9 89 10 - 0
Fax: + 49 (0) 83 34 / 9 89 10 - 99
E-Mail: info@gps-reisacher.com

TICHY TRADING
FOOD PROCESSING MACHINES

www.tichytrading.at

Eilige Anzeigen
unter
Tel. (089) 370 60-200
Fax (089) 370 60-111

EIN LEBEN VERÄNDERN!

Mit einer Patenschaft können Sie Kinderarbeit bekämpfen.

WERDEN SIE PATE!
www.plan.de



Gewürze
Spices

Service. Geschmack. Vielfalt.

Wenn's um die Würze geht:



Beck
Gewürze und Additive

Jetzt informieren:
Tel. + 49 9153 9229-0
info@beck-gewuerze.de

Hygienetechnik
Hygiene technology

www.hoecker.de

HÖCKER

Tel.: 05407 - 890 - 0 • ft@hoecker.de

oxytec air & water purification systems

UV-C Entkeimung
Luft und Oberflächen

www.oxytec.com | info@oxytec.com

WALTER
next level cleaning

Wenn ein Gerät alle Probleme löst, ist es **next level cleaning.**



Individuelle und ressourcenschonende Reinigungssysteme für vielfältigste Anwendungen.

www.walter-cleaningsystems.de

Anzeigen werden gelesen!
Sie tun es gerade!

Industriefußböden
Industrial floors

MIT SICHERHEIT EIN GUTER GRUND

Estrich · Beton · Abdichtung
UCRETE PU-Beton
Edelstahlentwässerung
Rammschutzsysteme



acrytec flooring gmbh · Im Weidig 27
63785 Oberburg am Main
Tel. +49 6022 27933-0
service@acrytec-flooring.de
www.acrytec-flooring.de

Kabinen-, Durchlaufwaschanlagen
Cabin-type, run-through washing units

GDI

GDI Intralogistics GmbH

Tel.: +49 8062 7075-0
info@gdi-intralogistics.com
www.gdi-intralogistics.com

NABU-Stiftung
Nationales Naturerbe

Wir retten Paradiese!

Helfen Sie uns, Land zu kaufen. Für die Natur in Deutschland.

Mehr dazu unter www.naturerbe.de

NABU-Stiftung Nationales Naturerbe
Charitéstraße 3 · 10117 Berlin
Tel. 030 284 984-1814
naturerbe@nabu.de

Spendenkonto
IBAN: DE88 3702 0500 0008 1578 00
BIC: BFSWDE33XXX
Bank für Sozialwirtschaft

Kunstdärme
Artificial casings



HansSchütt

Kunstdärme für jede Anforderung
Ihr Partner für flexible Folien
Hans Schütt e. Kfm. · info@hans-schuetz.de
Immelsweg 19 · 25469 Halstenbeck
Tel. 04101 8560-0 · Fax 0401 8560-77

Mischmaschinen
Mixer machines



RISCO GmbH
Vorstadtstraße 61-67
D- 73614 Schorndorf
Telefon (07181) 9274-0
Telefax (07181) 9274-20
E-Mail: info@risco.de
www.risco.de

Pökelinjektoren
Curing injectors



Günther Maschinenbau GmbH
Einsteinstraße 3-5, D-64859 Eppertshausen
Tel: 0 60 71/ 9878-0, Fax 0 60 71/ 987825
Internet: www.guenther-maschinenbau.de
E-Mail: info@gmb-fm.de

Pökel- und Massiertechnik
Curing and massaging technology



Suhner AG Bremgarten
Fischbacherstrasse 1
CH-5620 Bremgarten

Telefon: +41 56 648 42 42
Fax: +41 56 648 42 45
suhner-export@suhner-ag.ch
www.suhner-ag.ch

Räder und Rollen
Wheels and casters

Räder und Rollen aus Edelstahl: V2A und V4A

Direkt ab Werk:
Tel. 02992-3017 · www.fw-seuthe.de



Rauchwagen/
Smoke trolleys



Rauchwagen/ Kochwagen
Smoking trolleys/ Cooking trolley



Reinigungsanlagen
für Fleischhaken
Cleaning systems for meat hooks



Rohrbahnreinigung
pipe track cleaning



Schlachthofeinrichtungen
Slaughterhouse equipment



Schmid & Wezel GmbH
Maybachstr. 2 • 75433 Maulbronn

Tel.: 07043 102 -0 o. -82
Fax. 07043 102 -78

efa-verkauf@efa-germany.de
www.efa-germany.com

Qualität für Schlachtung und
Zerlegung

Schlachthofeinrichtungen
Slaughterhouse equipment



Schlacht- und
Rohrbahnanlagen
Slaughter and pipe-lane units



Schmiermittel/
Lubricants



Schneidwerkzeuge
Cutting tools



Schenken
Sie Kindern
eine liebevolle
Familie.

Weltweit brauchen
Kinder unsere Hilfe.
Als SOS-Pate helfen Sie
nachhaltig und konkret.

Jetzt Pate werden:
sos-kinderdorf.de



Stechschutzhürzen/
-handschuhe
Cut and stab protections
aprons and gloves



Trockner für
Kunststoffbehälter
Dryer for plastic containers



Trimmer



Anzeigen werden gelesen!
Sie tun es gerade!

Tumbler
Tumblers



Henneken
Edelstahlverarbeitung • Anlagentechnik
Behälterbau • Maschinenbau
Hedderhagen 10 • 33181 Bad Wünnenberg
Tel. (0 29 53) 85 53 • Fax (0 29 53) 84 09
info@henneken-tumbler.de



Günther Maschinenbau GmbH
Einsteinstraße 3-5, D-64859 Eppertshausen
Tel: 0 60 71/ 9878-0, Fax 0 60 71/ 987825
Internet: www.guenther-maschinenbau.de
E-Mail: info@gmb-fm.de

Vakuümfüllmaschinen
Vacuum filling machines



RISCO GmbH
Vorstadtstraße 61-67
D- 73614 Schorndorf
Telefon (07181) 9274-0
Telefax (07181) 9274-20
E-Mail: info@risco.de
www.risco.de

Vakuümtechnik
Vacuum technology



Vakuümtechnik GmbH
- Anlagenbau
- Reparatur
- Service
- Mess- und Prüfgeräte
Löhstr. 38, 53773 Hennef
Tel.: 02242-96997-0, Fax: 02242-96997-79
www.bis-vakuümtechnik.de

Vakuümverpackung
Vacuum packaging



Vakuümverpackungsmaschinen
Sondermaschinenbau
Vakuümtechnik
**BZT Bersenbrücker
Zerspanungstechnik GmbH**
Feldmühlenweg 6-10 Tel.: (054 39) 9456-0
49593 Bersenbrück Fax: (054 39) 9456-60
www.bsbzt.de E-mail: info@bsbzt.de

Vakuümverpackung
Vacuum packaging



VARIOVAC
know-how
in
packaging
19246 Zarrentin am Schaalsee
www.variovac.de
Tel.: 038851-823-0

Walzensteaker/
Cylindrical steakers



Günther Maschinenbau GmbH
Einsteinstraße 3-5, D-64859 Eppertshausen
Tel: 0 60 71/ 9878-0, Fax 0 60 71/ 987825
Internet: www.guenther-maschinenbau.de
E-Mail: info@gmb-fm.de

Wölfe/
Mincers



RISCO GmbH
Vorstadtstraße 61-67
D- 73614 Schorndorf
Telefon (07181) 9274-0
Telefax (07181) 9274-20
E-Mail: info@risco.de
www.risco.de

Wursthüllen/
Casings



Viscofan Reshaping food and wellbeing.
For many, for long.
Postfach 100851 · D-69448 Weinheim
Tel.: 06201 86-0 · Fax: 06201 86-485
www.viscofan.com/de-de

Zerlegeanlagen/
Jointing units



GDI
GDI Intralogistics GmbH
Tel: +49 8062 7075-0
info@gdi-intralogistics.com
www.gdi-intralogistics.com

Eilige Anzeigen
unter

Tel. (089) 370 60-200
Fax (089) 370 60-111

FF
FUTURE FOODS

DAS FACHMAGAZIN FÜR DIE LEBENSMITTEL VON MORGEN
THE TRADE MAGAZINE FOR THE FOOD OF TOMORROW

1. Jahrgang

B&L MedienGesellschaft mbH & Co. KG,
Verlagsniederlassung München,
Postadresse: Postfach 21 03 46, D-80673 München
Hausadresse: Garmischer Straße 7, D-80339 München
Tel. (089) 370 60-0, Fax: (089) 370 60-111
Internet: www.fleischnet.de, E-Mail: muc@blmedien.de

Verlagsleitung München:
Bernd Moeser (verantwortlich) (089) 370 60-200
Basak Aktas (Stellvertretung) -270

Chefredakteur und verantwortlich (i.S.d.P.):
Christian Blümel (chb) -185

Redaktion:
Marco Theimer (mth) -150

Ständige Autoren:
Heike Sievers, Doz. Dr. Heinz Schleusener (beide Berlin)

Anzeigen:
Bernd Moeser (Leitung) -200
Sebastian Lindner (stv. Leitung) -215
Gerhild Burchardt -205
Fritz Fischbacher -230
Concetta Herion -240
Rocco Mischok -220
Kilian Roth -246

Gültige Anzeigenpreisliste:
Nr. 25 vom 01.01.2023

Anzeigenabwicklung:
Felix Hesse -261

Layout:
Michael Kohler -255
Liane Rosch -258
Rita Wildenauer -254
Lifesens e.V.

Abonnentenbetreuung:
Basak Aktas (verantwortlich) -270
E-Mail: b.aktas@blmedien.de
Roland Ertl -271
E-Mail: r.ertl@blmedien.de

Abonnementpreise:
Erscheint zweimonatlich (6 Ausgaben pro Jahr)
Abonnementpreise: Inland jährlich 89 €,
Ausland jährlich 105 €,
Einzelpreise: Inland 18,50 €, Ausland 21 €
Kündigungsfrist: Schriftlich 4 Wochen
vor Ablauf des Bezugsjahres.

Repro und Druck:
Alpha-Teamdruck GmbH, Haager Straße 9,
81671 München

Bankverbindung:
Commerzbank AG, Hilden
IBAN: DE58 3004 0000 0652 2007 00
BIC: COBADEFFXXX
Gläubiger-ID: DE 13 ZZZ 00000 326043

Für unaufgefordert eingesandte Manuskripte übernimmt der Verlag keine Gewähr.
Namentlich gekennzeichnete Beiträge geben nicht immer die Meinung der Redaktion
wieder. Nachdruck und Übersetzung veröffentlichter Beiträge dürfen, auch auszugsweise,
nur mit vorheriger Genehmigung des Verlages erfolgen. Im Falle von Herstellungs- und
Vertriebsstörungen durch höhere Gewalt besteht kein Ersatzanspruch. Für den Inhalt der
Werbeanzeigen ist das jeweilige Unternehmen verantwortlich.

**Geschäftsführer der
B&L MedienGesellschaft mbH &
Co. KG, 40724 Hilden:**
Harry Lietzenmayer, Stephan Toth, Björn Hansen

Gerichtsstand: Hilden
ISSN: 0176-9502

Uns ist nicht alles Wurst!

fleisch
net.de

fleisch net.de

HOME FOOD HANDWERK

FH FLEISCHHANDWERK
FT FLEISCHTECHNIK
FF FLEISCHFORSCHUNG
FL FLEISCHLEBENSZYKLUS

R&S ist „Arbeitgeber der Zukunft“
Siegel bestätigt moderne Unternehmensstrategie einer der führenden Vertriebs- und Lebensmittelriesen in Deutschland.

Die neue AUSGABE
Ansprüche + Ängste

Schlachttierpreise
HIER GEHT ES ZU DEN AKTUELLEN SCHLACHTTIERPREISEN

FH Fleischer-Handwerk 6/2023 ist da!
Jetzt ist sie da! Die Ausgabe 6/2023 FH Fleischer-Handwerk...
Hier als E-Paper online lesen auf www.fleischnet.de.

Spatenstich für Werk 2 bei Multivac
05.12.2023
Die Multivac Group investiert erneut am Allgäuer Standort...
erster Spatenstich für neues Produktionswerk

Messe Seminar

Klicken Sie rein!
www.fleischnet.de

Mit unserem virtuellen
Fachportal sowie dem
Newsletter rund um Neues
aus der Fleisch- und
Lebensmittelwirtschaft sowie
dem Fleischerhandwerk bleiben
Sie immer up to date!