

Ziel: vegetarisch, vegan,  
proteinreich und lecker

Dr. Klaus-Jürgen Holstein , Foodscout

Was man dafür  
braucht?

- **Schlicht das richtige Material**
- **Es schmeckt**
- **Es ist gesund**
- **Es ist einfach zuzubereiten**
- **Es lässt sich individuell abwandeln und ergänzen**
- **Die Zutaten sind clean, transparent und einfach**
- **Die Unterschiede zwischen pflanzlichen und anderen Proteinen spielen im Geschmack keine Rolle mehr**

Was als  
Material zur  
Wahl steht

- **Speziell in Bio hängt die Auswahl vom Stand der Entwicklung ab**
- **Soja, der Platzhirsch, allergen, nicht gut verträglich**
- **Sonnenblume, gut, nicht einfach und nicht günstig**
- **Ackerbohne allein sehr schwieriger Geschmack**
- **Erbse allein nur als Isolat so richtig bissfest**
- **Erbse/Bohne entwicklungsfähig**
- **Theoretisch gibt es weit mehr Materialien und Mischungen, die bislang einfach noch nicht ausreichend getestet und probiert wurden mit Hanf, Leinsaat, Nussmehlen, Kürbiskern vielleicht sogar mit Gluten, was konventionell auch sehr gut geht.**

Was wichtig  
ist:  
testen, testen,  
testen



- **Was geht? Was schmeckt?**
- **Ausprobieren, ob das Material Geschmack annimmt**
- **Wie die Konsistenz ist**
- **Ob das Material sich für bekannte Geschmacksrichtungen eignet**
- **Auf welche Art Feuchtigkeit und Hitze es wie reagiert?**

Was ist die  
Substanz?  
Woher kommt  
das  
Grundmaterial?  
Wieviel  
Vertrauen  
verdient es?



**Hier werden Erbsen und  
Bohnen vom Baltikum zu  
Proteinen in unterschied-  
lichsten Formen und Formaten**

Dänische Biopioniere haben es  
geschafft, ein wirklich  
benutzbares Grundmaterial für  
eine Fülle von Rezepten und  
Geschmacksrichtungen  
herzustellen.

Biomaterial aus transparenter  
Herkunft, das ohne künstliche  
Zutaten, nur mit natürlichen  
Zutaten und Gewürzen zu  
schmackhaften Gerichten wird.

## Ein schönes tomatiges Rezept

Wie umzusetzen ?  
Frisch in der Küche  
Küchenfertig fürs  
Kühlregal  
Dauerhaft haltbar



## Leckeres Curry

Wie umzusetzen ?  
Frisch in der Küche  
Küchenfertig fürs  
Kühlregal  
Dauerhaft haltbar



# Klassisches Gyros

Wie umzusetzen ?  
Frisch in der Küche  
Küchenfertig fürs  
Kühlregal  
Dauerhaft haltbar



Ein  
Trendprodukt  
in diesem  
Umfeld sind  
Hackfleisch  
sowie fertig  
geformte  
Burger-Patties

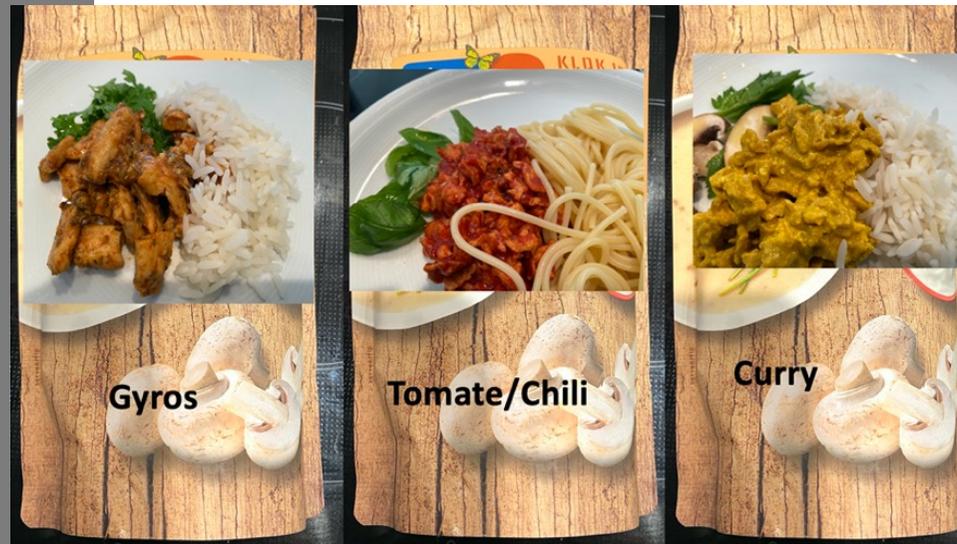


**Ein weiterer Fortschritt neben der Verarbeitung aus Trockenmaterial wäre die küchenfertig, frische Vorbereitung von vegetarischem Hack oder von Burger-Patties.**

**Dazu müsste das vorbereitete Proteinmaterial kühlfähig unter Atmosphären Austausch abgepackt werden und dann in einer Kühlkette vertrieben werden.**

**Dabei erweist sich das verarbeitete Erbsenproteintexturat als äußerst robust und gut haltbar.**

Texturierte Proteine in entsprechender Würzung lassen sich zuverlässig in Doypacks verpacken



Fertige Gerichte lassen sich in dieser Form angerichtet und abgefüllt ohne Kühlung für bis zu 24 Monate haltbar herstellen.

Da diese fertigen Basismischungen autoklaviert sind, bleiben sie lange haltbar und im Geschmack stabil.

Die Ideen und Möglichkeiten für Fertiggerichte sind noch längst nicht erschöpft.



**Auch geformte Gerichte lassen sich autoklaviert herstellen**

**Burger und Gulasch-ähnliche Gerichte bleiben – je nach Thermisierung ohne Kühlung oder gekühlt haltbar**

Am Ende entscheidet der Markt, was die Kunden sich wünschen



Für den versierten Veganer und für traditionelle Biokunden ist das Angebot trockener Komponenten ebenfalls eine Option

Die Rezepturen für die unterschiedlichen Herstellungsformen sind ziemlich ähnlich, weil die Würzung unter den Voraussetzungen von Bioqualität eben nur entsprechend transparente Zutaten und Verfahren sinnvoll macht

Wenn Sie mehr  
wissen  
möchten:

[www.ein-herz-  
fuer-bio.org](http://www.ein-herz-fuer-bio.org)



Aktuelle Entwicklungen  
finden Sie auf unserer  
Webseite

[Ein-herz-fuer-bio.org](http://Ein-herz-fuer-bio.org)

In ca. einer Woche erscheint  
der Titel „Essen mit der  
Krise“ bei Books on Demand.  
Bod

Und sonst sprechen Sie mich  
gerne direkt an:

[kjholstein@foodexpertise.eu](mailto:kjholstein@foodexpertise.eu)