

Veganer Thunfisch-Ersatz

Unfished

Ob als Sushi, auf Pizza, im Sandwich, Nizza-Salat oder als Steak: Die Nachfrage nach Thunfisch wächst stetig, während die Fischbestände schrumpfen; vegane Fischalternativen sind im Kommen. Die neue Marke *Unfished* bringt daher eine nachhaltige Lösung auf den Markt: pflanzlichen *PlanTuna*. Der „Thunfisch ohne Fisch“ ist nachhaltiger, voller Nährstoffe – und schmeckt laut Hersteller wie das Original.

Die neue Fischalternative gibt es in der Dose, für die Gastronomie auch im Großgebäude, frei von Schwermetallen oder Mikroplastik. *PlanTuna* enthält Proteine aus Soja ohne Gentechnik, natürliche Aromen und n3-Fettsäuren aus EPA- und DHA-haltigem Algenöl. Die fünf Sorten sind Lake, in Olivenöl oder in veganer Mayonnaise, mit mediterranen Kräutern oder mit Lemon & Pepper. Zudem gibt es die beiden *Ready-to-Eat*-Salate mit *PlanTuna*: *California* mit Mais, Erbsen und schwarzen Oliven, sowie *Mexican* mit roten Bohnen, Mais und Paprika. Auch eine Fischcreme aus der Tube gehört zum

Sortiment: *PlanTuna Spread*, klassisch oder mit Chili, schmeckt wie Thunfisch, *PlantZalmon* wie Lachscreme.

Hergestellt werden die *Unfished*-Produkte von *Prefera Foods*, einem führenden Lebensmittelunternehmen aus Rumänien. Den Vertrieb in Deutschland und Österreich übernimmt *Verdino Green Foods* mit Sitz in Berlin. Bei der Handelskette Globus gibt es den neuen *PlanTuna* seit November 2021.



Quelle:

Katrin Kasper, KASPER Kommunikation für Prefera Foods, Pressemeldung vom 30.09.2021

BettaF!sh

100 % pflanzlich, reich an Proteinen und auf Algenbasis: Unter dem Namen *BettaF!sh TU-NAH* bringen ALDI Nord und ALDI SÜD Ende Oktober Sandwiches mit veganem Thunfisch-Ersatz ins Snackregal. Dahinter steckt das Startup *BettaF!sh*, das ALDI im Rahmen des Accelerator-Förderprogramms *TechFounders* unterstützt hat.

Die Gründer Deniz Ficicioglu und Jacob von Manteuffel haben sich mit ihrem Startup *BettaF!sh* seit vielen Jahren der Suche nach nachhaltigen Fischalternativen verschrieben. Jetzt bringen sie exklusiv bei ALDI die *BettaF!sh TU-NAH*-Sandwiches mit rein pflanzlichem Thunfisch-Ersatz auf den Markt. Die Sandwiches sind als Aktionsartikel in den Sorten „Classic“, „Sweet Chili“ und „Sweet Corn + Pepper“ erhältlich.

Der Thunfisch-Ersatz wird aus europäischen Bio-Meeresalgen hergestellt, die ohne Süßwasser, Ackerland und Dünger im offenen Meer kultiviert werden können. Zusätzlich kommen natürliche Gemüseextrakte, wie Rote Beete und Paprika zum Einsatz sowie Proteine aus der Bio-Ackerbohne (Favabohne), die sparsam im Wasserverbrauch ist.



Quelle:

ALDI Einkauf SE & Co. oHG, Pressemeldung vom 18.10.2021

Best Food Founder Award

2 Start-ups auf der ANUGA 2021 ausgezeichnet

Vegane Bio-Backmischungen

In der Kategorie „Bestes Start-up“ gewann *Baetter Baking* aus Düsseldorf. Das junge Unternehmen stellt vegane, mit Kokosblütenzucker gesüßte Bio-Backmischungen her. Das Ziel: eine eigene Welt rund um das ernährungsbewusste Backen zu kreieren und mit modernen Kreationen und natürlicher Zutatenauswahl auch Menschen zu inspirieren, die sich bisher nicht ans Backen gewagt haben.

Schockgefrostete Snacks

Dem Münchener Start-up *Strangers* gelang in der Kategorie „Beste Innovation“ die überzeugendste Leistung. Das Ziel: natürliche, 100 % pflanzliche, cleane und leckere Snacks zu jeder Zeit zugänglich zu machen. Die Produkte, die schockgefrostet werden, sind *raw*, vegan und ohne jegliche Zusatzstoffe.

Der *Best Food Founder Award* wurde auf der diesjährigen ANUGA bereits zum zweiten Mal von der *Best Founders Family* an vielversprechende GründerInnen in der Lebensmittelbranche vergeben. Gegründet wurde das Netzwerk für Wissenstransfer und zur nachhaltigen Förderung innovativer Start-ups von drei führenden deutschen Unternehmen: der Hack AG (Bäckerei- und Konditoreiprodukte), Zentis GmbH & Co. KG (Fruchtverarbeitung) und der Vancore Group (Managementberatung).

Quelle:

Zentis GmbH & Co. KG Pressemeldung vom 15.10.2021