

## Klima-Initiative ZNU goes Zero

## Tiefkühlwirtschaft-Verband und Klimaschutz

Das Deutsche Tiefkühlinstitut e. V. (dti) ist als erster Verband der „ZNU goes Zero“-Initiative beigetreten. Bis Ende 2022 soll das Verbandsbüro in Berlin klimaneutral gestellt werden. Das bedeutet, dass alle anfallenden Treibhausgas-Emissionen (THG) mit geeigneten Maßnahmen entweder ganz vermieden oder so weit wie möglich vermindert werden. Unvermeidbare Emissionen werden anschließend mit der Stilllegung von CO<sub>2</sub>-Zertifikaten kompensiert.

Die Initiative „ZNU goes Zero“ kommt aus dem Zentrum für Nachhaltige Unternehmensführung (ZNU) der Universität Witten-Herdecke und inzwischen sind bereits 28 Unternehmen daran beteiligt. Das Deutsche Tiefkühlinstitut kooperiert seit 2020 eng mit dem ZNU. Das dti hat rund 150 Mitglieder aus allen Teilen der Tiefkühlkette: von der Produktion über Zulieferer und Dienstleistungsbetriebe bis hin zu Logistik und Handel.



Um einen zusätzlichen Beitrag für die Tragfähigkeit der Erde zu leisten, werden die Partner der „ZNU goes Zero“-Initiative neben dem Vermeiden, Vermindern und Kompensieren von Treibhausgas-Emissionen Ökostrom einsetzen und zusätzliche Projekte unter dem Motto „Bildung, Boden und/oder Bäume“ umsetzen. Die Mitglieder verpflichten sich dazu, in einem schrittweisen Prozess Treibhausgas-Emissionen nachweislich zu vermeiden, zu senken und zu kompensieren. Die Kompensation greift allerdings erst, wenn alle vorhandenen Energieeffizienzpotenziale ausgeschöpft sind: In diesem Fall werden unvermeidliche Treibhausgas-Emissionen durch die Stilllegung anerkannter Zertifikate sowie weitere biomassebildender Kompensationsprojekte ausgeglichen. Zudem müssen Bildungsmaßnahmen durchgeführt werden, die klimaschützendes Handeln fördern.

**Quelle:**

Deutsches Tiefkühlinstitut e. V., Pressemeldung vom 18.11.2021

## Vegane Käsealternativen

## SoCheeze-Käsealternative

Käse zählt zu den klimaintensiveren Lebensmitteln. Daher hat SoFine – ein niederländischer „Tofu-Pionier“ (seit 1963) – eine vegane Gouda-Alternative entwickelt: SoCheeze. Die pflanzliche Alternative schmilzt, bräunt und zieht Fäden. Der Geschmack ist ähnlich wie der von Gouda: rahmig und mild, jedoch sind sowohl der Energie- als auch der Fettgehalt der Käsealternative im Vergleich um rund ein Drittel niedriger. Hergestellt wird SoCheeze aus Kartoffelstärke und Sonnenblumenöl.

Den neuen SoCheeze gibt es in Scheiben in den Sorten „mild“ und „würzig“ sowie geraspelt. Eine Packung enthält 150 g. Erhältlich ist das Produkt seit November 2021 bei Edeka.

**Quelle:**

KASPER. Kommunikation, Pressemeldung November 2021



© Les Nouveaux Affineurs

## Frischkäse-Alternative mit Kampot-Pfeffer

Um ihren *Frais*, eine zu 100 % pflanzliche Frischkäsealternative, aufzuwerten, benutzt Les Nouveaux Affineurs für diese Variante schwarzen Kampot-Pfeffer. Dieser wird im Südwesten Kambodschas angebaut und gilt als eine der besten Pfefferarten der Welt, schmeckt gleichzeitig fein sowie auch aromatisch. Die pflanzliche Frischkäse-Alternative besteht aus Bio- und Fairtrade-Cashewkernen, Bio-Soja, Wasser, Camargue-Salz, Fermentierungsmittel, Bio-Kampot-Pfeffer, Bio-Knoblauch und Kräutern. Die Verpackung der besteht zu 100 % aus recycelbarem Karton.

Erhältlich ist das vegane Produkt im Les Nouveaux Affineurs-Onlineshop in 110 g-Behchern.

**Quelle:**

Classic Communication, Pressemeldung vom 09.11.2021

## ready to eat-Snacks

Die Frostkrone Food Group hat die Produktreihe *ready to eat-Snacks* entwickelt. Das Sortiment umfasst Coins, Tots und Bällchen. Die veganen Rote Beete Tots wurden zu den TOP 10 Innovationen der Anuga 2021 gekürt. Die Range beinhaltet:

- Gemüse-Snacks (Grünkohl, Süßkartoffel, Linsen-Karotte, Rote Beete, Curry-Mango)
- Gemüse-Käse-Snacks (Tomate-Frischkäse, Spinat-Frischkäse, Brokkoli-Gouda)
- Käse-Snacks (Knoblauch-Frischkäse, Gouda, Emmentaler)
- Falafel-Snacks (Brokkoli, Karotte, Rote Beete)
- verschiedene Chicken-Snacks

Die Snacks werden durch Panaden mit Körnern, Kernen und Co. ummantelt. Für den Food Service werden sie gefroren zur Verfügung gestellt. Durch das Herstellungsverfahren können sie kalt gegessen werden, ohne zuvor erhitzt zu werden. Verpackt sind die Snacks in 100-g-Dosen mit wiederverschließbarem Deckel.



© Frostkrone Food Group

### Quelle:

Frostkrone Food Group, [readytoeat-snacks.de](http://readytoeat-snacks.de)  
Frostkrone Food Group, Pressemeldung vom 11. Oktober 2021



## Jackfruit Veggie Balls

Die Lotao Green Jackfruit Veggie Balls sind vegan, stammen zu 100 % aus kontrolliert biologischem Anbau in Indien und sind Gewinner der *Anuga Taste Innovation Show 2021*. Die feinfaserigen Jackfruit-Bällchen sind pikant-würzig, bissfest und saftig. Bereits pfannenfertig (6 Minuten anbraten) können sie kombiniert werden mit Pasta, Gemüsepfannen und veganen Bowls. Die Bällchen sind bei Raumtemperatur lagerbar.

Die Hauptzutat (mit 57 %) Jackfrucht stammt aus einer indischen Kleinbauernkooperative. Die KleinbäuerInnen pflücken die Baumfrucht im unreifen Zustand. Unreife Jackfrüchte eignen sich aufgrund ihrer Faserung und des neutralen Geschmacks für die Zubereitung herzhafter Gerichte.

Neben Jackfrucht-Fruchtfleisch sind enthalten: Zwiebeln, Ackerbohnenmehl, Tomatenpaste, Sesamsamen, Knoblauch, Kichererbsenmehl, Srirachasoße, Korianderblatt- und Chilipaste, Senfsoße und Meersalz. 100 g enthalten durchschnittlich 141 kcal (5,6 g Fett, 12,1 g Kohlenhydrate, 10,1 g Ballaststoffe, 5,5 g Protein, 1,1 g Salz).

Die Jackfruit Veggie Balls werden in 150-g-Packungen angeboten.

### Quelle:

Lotao: Lotao Jackfruit Veggie Balls, Bio.  
[www.lotao.com/lotao-jackfruit-veggie-balls-bio](http://www.lotao.com/lotao-jackfruit-veggie-balls-bio)  
(last accessed on 07 December 2021).

## Pflanzliche Butteralternativen

Ab Februar 2022 erweitert MEGGLE, seit über 130 Jahren bayerischer Hersteller von Milcherzeugnissen, das Sortiment um zwei vegane Butteralternativen. Beide Neuprodukte haben einen buttrigen Geschmack, tragen das V-Label und bestehen aus Raps-, Kokos- und Sheaöl – ganz ohne Palmöl.

„Die Vegane“ hat einen buttrigen Geschmack, zarten Schmelz und eignet sich zum Streichen, Kochen und Backen. Sie kommt in der bekannten 250-g-Butterstückform. „Streichzart vegan“ kommt im wiederverschließbaren 250-g-Becher und ist besonders streichfähig.

### Quelle:

MEGGLE GmbH & Co. KG, Pressemeldung vom 26.11.2021



© MEGGLE GmbH & Co. KG