

Plant BASED

Geerntet –
nicht gefangen!
S. 18



Leckere Dessert-
Innovationen
S. 24



Das Eis
ohne Kuh!
S. 30

granini®

Zutat Zukunft

UNSER WEG
DER NACHHALTIGKEIT



JETZT NACHHALTIG IN SCHORLE WERFEN!



NEU
0,33l
ab April 22

- VEGAN
- OHNE KONSERVIERUNGSMITTEL*
- OHNE FARBSTOFFE*

*Bei Apfel & Rhabarber: Lt. Gesetz

Naturtrüb, nachhaltig und in einem neuen Look: Das sind die Schorlen von granini in der stylischen 0,33l Longneck-Mehrweg-Glasflasche, die ab April im GFGH erhältlich sind. Neben Apfel und Rhabarber ist besonders die sortenreine Maracujaschorle neu in der Range und ein echter fruchtiger Trendsetter!

Welcher Schorletyp bist du? Probier sie jetzt!

Mehr Infos unter www.granini-gastro.de | [f](#) granini Gastronomie



Sehr geehrte Damen und Herren,

die warmen Sommermonate stehen uns unmittelbar bevor. Viele von Ihnen verbinden mit dem Sommer sicherlich Grillabende mit leckeren Würstchen und Steaks oder ein erfrischendes Eis. Diese Produkte werden meistens aus Zutaten tierischen Ursprungs hergestellt. Durch das gestiegene Bewusstsein für Gesundheit, Nachhaltigkeit und Tierwohl greifen aber immer mehr Menschen zu pflanzenbasierten Produkten und auch die Auswahl an Alternativen zu tierischen Produkten nimmt stetig zu.

Die sogenannte „plant-based“ Ernährung rückt daher nicht nur beim Kochen am eigenen Herd immer mehr in den Fokus, sondern wird auch für Restaurants und Großküchen immer relevanter. Auf den folgenden Seiten stellen wir Ihnen diese Ernährungsform genauer vor. Einige Produzierende erklären zudem ihre nach-

haltigen Herstellungen im Detail und inspirieren Sie mit ihren pflanzenbasierten neuen Produkten und leckeren Rezeptideen, die sich auch optimal in Großküchen umsetzen lassen.

Viel Spaß beim Lesen!

Für Rückfragen stehen Ihnen gern meine Kolleg:innen aus dem Außendienst und ich zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen

Stefan Goldhagen
Bereichsleitung Vertrieb Food - Non Food



Das erwartet Sie



Das Eis ohne Kuh!
Pflanzliche Eisvariationen
S. 30



Leckere Dessertinnovation
Klassische Desserts auf Kokos- und Hafer-Basis
S. 24



Geerntet – nicht gefangen!
Fisch & Fleisch – Alternativen vom Acker!
S. 18

plant-based = ein nachhaltiger Trend?	06	Vegane Spezialitäten	16	Leckere Dessert-Innovationen	24
Steigende Relevanz von Gütesiegeln	07	Geerntet - nicht gefangen!	18	Kakaobauernregel: Gute Saat gibt Schokolade im Quadrat	26
Ein Bekenntnis zur Nachhaltigkeit	10	Klassiker neu gedacht	20	Gemeinsam für nachhaltigeren Kakao	27
Alle an einen Tisch!	12	Sommerfrische	22	Genussvolle Abwechslung	28
Von der Beilage zum Hauptgericht!	14	Der Natur zuliebe!	23	Das Eis ohne Kuh!	30

Plant-based = ein nachhaltiger Trend?

Haben Sie beim Einkaufen oder im Restaurant auch schon häufiger pflanzliche Alternativprodukte wahrgenommen? Fleischersatzprodukte und Milchalternativen nehmen in den Supermarktregalen und auf den Speisekarten mittlerweile einen bedeutenden Platz ein. Die Ernährungsform plant-based ist ein Grund hierfür. Sie weist viele Parallelen zum Veganismus auf, unterscheidet sich aber auch in einigen Punkten von ihm. Ist plant-based ein dauerhafter Trend oder nur ein kurzer Hype? Und wie nachhaltig ist die Lebensweise? In folgendem Artikel erhalten Sie Antworten auf diese Fragen.



Plant-based vs. Veganismus

Veganismus ist aus dem Vegetarismus entstanden. Veganer:innen verzichten komplett auf den Verzehr von Produkten tierischen Ursprungs. Für diese Ernährungsweise entscheiden sich Menschen häufig aus ethisch motivierten Gründen. Einige gehen sogar noch weiter und vermeiden zusätzlich die Nutzung von tierischen Produkten wie Leder oder Seide. Plant-based heißt übersetzt „pflanzenbasiert“. Jedoch verzichten Anhänger:innen dieser Ernährungsform nicht komplett auf Eier, Fisch, Fleisch, Milch oder Ho-

nig. Der bewusste Genuss steht hier im Vordergrund. Tierische Produkte werden nur dann verzehrt, wenn eine verantwortungsvolle Haltung gewährleistet und die Herkunft transparent ist. Es werden vor allem unbehandelte, natürliche sowie saisonale Lebensmittel verzehrt. Importierte Lebensmittel werden vermieden, da sich die oftmals lange Reise der Produkte auf die Qualität, den Geschmack und, nicht zu vergessen, auf die Umwelt auswirkt. Daher wird auch auf die Regionalität der Produkte geachtet. Gemüse, Hülsen-

früchte und Vollkornprodukte versorgen den Körper mit wichtigen Ballaststoffen, Nüsse und Samen enthalten wichtige Öle, Gemüse und Früchte bieten Vitamine und Mineralstoffe. Die pflanzenbasierte Ernährung ist abwechslungsreich, liefert wertvolle Nährstoffe und lässt sich daher auch super mit den Streben nach gesundem Konsum vereinbaren. Auch der steigende Wunsch nach klimafreundlichen Produkten sowie die Sorge um das Tierwohl werden bei dieser Ernährungsform berücksichtigt und vereint.

Deutliches Wachstum pflanzlicher Produkte

Der Markt für pflanzenbasierte Produkte bietet ein enormes Wachstumspotenzial, denn die Ideen für diese Lebensmittel sind noch lange nicht ausgeschöpft. Diese entwickeln sich von der Beilage zur Hauptspeise! Neue Zutaten, andere Herstellungsarten und technische Innovationen öffnen Unternehmen Raum für kreative und leckere neue Artikel. Das erkennen auch zunehmend Gastronom:innen sowie Fast-Food-Ketten oder Kantinen und bieten pflanzenbasierte Hauptspeisen an. Aus diesem Grund hat der Konsum von Produkten ohne tierische Bestandteile in

den letzten Jahren stetig zugenommen. Die Produktionsmenge von Fleischersatzprodukten ist im Jahr 2021 im Vergleich zum Vorjahr um knapp 17 % auf 97.900 Tonnen gestiegen.¹ Der Umsatz sowie die

Absatzmenge der Milchalternativen aus z. B. Mandel, Hafer oder Soja ist im Jahr 2020 um jeweils über 40 % im Vergleich zum Vorjahr gestiegen.²



Steigende Relevanz von Gütesiegeln

Plant-based ist nicht nur ein Hype, sondern ein langfristiger Trend. Das zeigen nicht nur die oben genannten wachsenden Umsatz- und Absatzzahlen von pflanzenbasierten Produkten, sondern auch die steigende Relevanz von Gütesiegeln beim Einkauf. Im Jahr 2021 gaben mehr als 80 % der Deutschen an, dass Güte- und Qualitätssiegel ihre Kaufentscheidung beeinflussen. Verbraucher:innen nannten Gütesiegel wie das "Regionalfenster", "Biosiegel", "Fairer Handel", Siegel für nachhaltige Fischerei, z. B. das MSC Siegel, oder Tierwohl-Label, wie z. B. das von der Initiative Tierwohl, als besonders wichtig für die Auswahl von Lebensmitteln im vergangenen Jahr.³ Die Label sollen Hinweise zur Qualität, aber teilweise auch zu Umweltbedingungen in der Produktion der Zutaten und Rohstoffe geben.

Wir geben Ihnen einen kleinen Überblick über die oben genannten Güte- und Qualitätssiegel für Lebensmittel.



¹ Vgl. Statistisches Bundesamt, Fleischersatz weiter im Trend: Produktion stieg 2021 um 17 % gegenüber dem Vorjahr, 09.05.2022

² Vgl. Süddeutsche Zeitung, Milch-Alternativen gefragt, 05.05.2021

³ Vgl. Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) 2021, Deutschland, wie es isst – Der BMEL-Ernährungsreport



Das V-Label

Dieses Gütesiegel gehört mittlerweile zu den bekanntesten Labeln im Supermarkt und soll in der EU hergestellte vegetarische und vegane Lebensmittel schneller erkennbar machen. Produkte, die mit dem „Vegetarisch-Label“ gekennzeichnet sind, müssen frei von tierischen Körperbestandteilen jeglicher Art sein. Dabei werden alle Produktions- und Verarbeitungsstufen berücksichtigt. Somit gelten Lebensmittel und Produkte als vegetarisch, welche mithilfe von tierischen Erzeugnissen hergestellt werden. Dementsprechend können Eier, Milchprodukte oder Honig enthalten sein.

Das „Vegan-Label“ hingegen steht für rein pflanzliche Zutaten ohne tierische Bestandteile in allen Herstellungsschritten.

Die Produktionsstätten und Hilfsstoffe werden jährlich von der V-Label GmbH in Audit-Terminen untersucht.⁴

Kritik an diesem Label gibt es unter anderem in Bezug darauf, dass die Düngung des Bodens, auf dem die Rohstoffe angebaut werden, kein Kriterium darstellt. Bei der Lizenzierung werden erst die Produkte ab dem Erntezeitpunkt beurteilt. Außerdem werden Produkte nicht ausgeschlossen, deren Verpackung Bestandteile von tierischen Stoffen enthalten. Das Siegel gibt den Verbraucher:innen jedoch im Gegensatz zu anderen veganen Labeln trotzdem einen einigermaßen verlässlichen Nachweis, denn es ist international geschützt und anerkannt.

EU-Bio-Siegel

Seit 2010 vergibt die Europäische Union dieses Zeichen für Fleisch, Milch, Gemüse, Obst, Weine oder Getreideerzeugnisse aus kontrolliert biologischem Anbau. In Deutschland sind für die Vergabe staatlich zugelassene Kontrollstellen zuständig. Das Bio-Siegel dürfen nur Produkte erhalten, welche zu mindestens 95 % aus Bio-Zutaten bestehen. Für die übrigen 5 % gelten dabei ebenfalls strenge Richtlinien.⁵ Bemängelt wird das Siegel unter anderem für das Kriterium „artgerechte Haltung“. Diese wird in den Richtlinien nicht eindeutig definiert, genauso wie die maximale Dauer von Tiertransporten.



Fairtrade

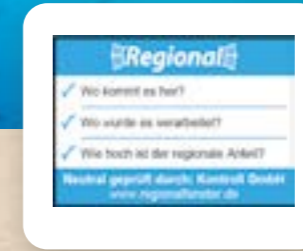
Dieses Siegel finden Sie auf landwirtschaftlichen Erzeugnissen, wie z. B. Bananen, Kakao, Kaffee, Tee oder Blumen. Das Ziel des Dachverbandes FLO e.V. (Fairtrade Labeling Organizations International), welcher das Siegel vergibt und die Kriterien für die Vergabe bestimmt, ist es, die Handelsbeziehungen für benachteiligte landwirtschaftliche Erzeuger:innen und Arbeitende in Entwicklungsländern zu verbessern. Es werden zum Beispiel faire Preise etabliert. Gegen diese Vorgehensweise gibt es Vorwürfe, denn der Mehrpreis der Fairtrade-Produkte soll häufig nicht bei den Produzierenden in gleicher Höhe ankommen. Weitere Beanstandungspunkte sind die hohen Zertifizierungskosten für die kleinen Landwirtschaftsbetriebe oder der sogenannte Mengenausgleich, denn Fairtrade garantiert lediglich eine äquivalente Menge fairer Rohstoffe, nicht aber, dass ein Produkt vollständig aus fairen Zutaten besteht.



MSC

Der Marine Stewardship Council (MSC) wurde 1997 von der Umweltorganisation World Wide Fund for Nature (WWF) und dem Lebensmittelkonzern Unilever gegründet. Fischereien erhalten dieses Siegel nur, wenn ihr Handeln auf eine nachhaltige Nutzung ausgelegt ist. Sie müssen ihre Auswirkungen auf das Ökosystem kennen und die Auswirkungen auf den Lebensraum Meer reduzieren. Außerdem werden nur Fischereien zertifiziert, welche die Fischbestände so nutzen, dass sie nachweislich in einem guten Zustand bleiben.⁸ Genau an dem letzten Punkt gibt es Kritik, denn auch Fische aus überfischten Beständen können das Siegel tragen, wenn ein Erholungsprogramm für den Fischbestand besteht. Zudem wird kritisiert, dass das Siegel nicht mehr als die gesetzlichen Richtlinien verlangen würde.

⁸Vgl. Website des Marine Stewardship Council ⁹Vgl. Website Regionalfenster



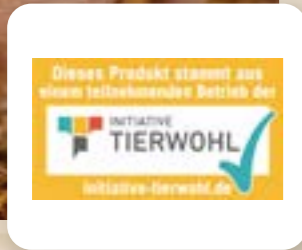
Das Regionalfenster

Das Regionalfenster bietet den Verbraucher:innen einen Überblick über die Herkunft des Produktes. Das Label macht deutlich, dass die Hauptzutat zu 100 % aus der Region stammen muss.

Die erste Zeile gibt die Herkunft der Hauptzutat an. In der zweiten Zeile wird der Weiterverarbeitungsort benannt, also zum Beispiel der Verpackungsort. Eine dritte Zeile gibt es nur bei verarbeiteten Produkten. Diese gibt Auskunft über den regionalen Rohstoffanteil. Die Kontrolle findet einmal jährlich und unabhängig statt. Der Name der Kontrollinstitution findet sich in der Fußzeile des Labels.⁹

Beanstandet wird das Regionalfenster dafür, dass zwischen Hauptzutaten und Nebenzutaten unterschieden wird. Außerdem macht es auch keine Angaben zu fairen, sozialen, nachhaltigen oder tiergerechten Aspekten.

Die Liste der Qualitäts- und Gütesiegel für die Lebensmittel in den Supermarktregalen ist lang. Viele Unternehmen bedrucken ihre Produkte mit eigenen Siegeln, welche aber nicht zwingend unabhängig überprüft und zertifiziert wurden. Die Vergabe jedes Siegels unterliegt ferner unterschiedlichen Anforderungen. Welches Label vertrauenswürdig ist und wie streng die Vorgaben kontrolliert werden, kann man nur bedingt nachverfolgen. Ob ein bestimmtes Produkt nun in den Einkaufskorb wandert, muss Jeder für sich und individuell entscheiden. Denn das ist es, was die plant-based Ernährungsform ausmacht: bewusster Genuss!



Tierwohl

Die „Initiative Tierwohl“ ist eine Gemeinschaftsaktion der Landwirtschaft, der Fleischwirtschaft sowie des Lebensmittelhandels und der Gastronomie in Deutschland. Dieses Label ist für Produkte tierischen Ursprungs, die aus Betrieben stammen, welche über die Grundanforderungen hinaus etwas für das Tierwohl tun. So nehmen die Tiere z.B. an einem Antibiotikamonitoring teil oder erhalten je nach Tierart mehr Platz und ein gewisses Maß an Tageslicht. Für diesen Mehrauf-

wand erhalten die Betriebe einen Geldbetrag aus einem gemeinsamen Fond der Initiative.⁶ Kritiker des Labels sagen, dass die Mindestanforderungen kaum über den gesetzlichen Kriterien liegen.

Seit dem Jahr 2019 befindet sich auf Fleischprodukten in Supermärkten und Discountern das Label „Haltungsform“. Dieses Label wurde ebenfalls von der Initiative Tierwohl gegründet und soll die Haltungsform der Tiere transparent wiedergeben. Die Haltungsformen 1 und 2 erfüllen dabei gerade die gesetzlichen Mindestanforderungen. Tiere der Haltungsformen 3 und 4 erhalten jedoch deutlich mehr Zugang zu Außenflächen und bekommen mehr Beschäftigungsmaterial, wie z. B. Stroh oder Picksteine.⁷

Verbraucherschützer:innen bemängeln, dass das Label keine wirkliche Aussage zum Tierwohl macht, da es keine Vorgaben zur Gesundheit oder zum Transport von Tieren macht.

⁴Vgl. www.v-label.eu ⁵Vgl. www.ec.europa.eu ⁶Vgl. www.initiative-tierwohl.de ⁷Vgl. www.haltungsform.de

Internal Campari Cocktail Tracking | Milestone (ITA) | 2019

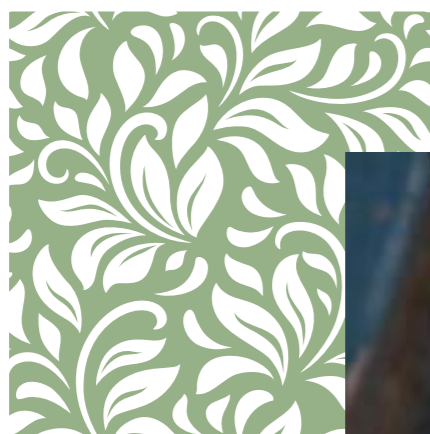
MR.3 COCKTAIL*
CAMPARI
SPRITZ
IN ITALIEN

DER PREMIUM APERITIF SORGT FÜR PREMIUM UMSATZ

WWW.CAMPARI.COM/DE

ENJOY RESPONSIBLY

Ein Bekenntnis zur Nachhaltigkeit



Illycaffè ist ein italienisches Familienunternehmen, das 1933 in Triest gegründet wurde. Eine Tasse illy Kaffee ist der letzte Schritt auf einer langen Reise hin zur Perfektion und steht für eine unendliche Leidenschaft für Qualität. Genau diese Leidenschaft war schon 1933 der entscheidende Antrieb für das Streben des Gründers Francesco Illy, den besten Kaffee der Welt anzubieten – ein Traum, der für illy bis heute im Mittelpunkt aller Bemühungen steht.

Nachhaltiger Kaffee ist seit jeher Teil der illy DNA. Bereits 1976 war der Gründersohn Ernesto Illy der Meinung, dass wirtschaftliche Erwägungen eines Unternehmens nicht ausreichen, man müsse als Unternehmen auch mit Respekt vor den Menschen, der Gemeinschaft und der Umwelt agieren.

Illy strebt daher danach, seinen Kaffee in jeder Lebensphase wirtschaftlich, ökologisch und sozial nachhaltig zu machen. Auf diese Weise wird verantwortungsvoller Konsum gefördert: ein wichtiger Wert, den das Unternehmen mit seinen Kunden teilt.



Illy strebt wirtschaftliche Nachhaltigkeit an, indem das Unternehmen gemeinsame Wertschöpfung betreibt und die Lebensqualität der Stakeholder verbessert. Damit sind alle an der Produktionskette beteiligten Akteure gemeint: Institutionen, Gemeinden, Mitarbeiter und Geschäftspartner. So legt das Familienunternehmen beispielsweise viel Wert auf langjährige Partnerschaften mit Produzenten, um gegenseitigen Wissensaustausch und vertrauensvolle Geschäftsbeziehungen aufzubauen. illycaffè zahlt den Produzenten Preise, die deutlich über dem Marktpreis liegen, um sie für die - nach illy Kriterien - höhere Qualität ihres Kaffees zu belohnen.



Die im Jahr 2020 ins Leben gerufene Initiative #ONEMAKESTHEDIFFERENCE im Rahmen eines globalen Nachhaltigkeitsplans, soll das Unternehmen bis 2033 zur Klimaneutralität führen. Mit #ONEMAKESTHEDIFFERENCE unterstreicht illy das Engagement für die Schaffung eines nachhaltigen Geschäftsmodells.



Das Streben und die Bemühungen nach Nachhaltigkeit werden in den Zertifikaten und Auszeichnungen deutlich:

2021 hat illy die B Corp™ Zertifizierung erhalten, mit welcher das Unternehmen nachweisen kann, dass das Geschäftsmodell in allen Geschäftsbereichen nachhaltig ist und illy nicht nur wirtschaftliche Ziele verfolgt, sondern auch die höchsten Standards für ökologische und nachhaltige Leistungen erfüllt.

2022 wurde illy bereits das 10. Mal in Folge als einziges italienisches Unternehmen auf Ethispheres Liste der World's Most Ethical Companies® aufgenommen. Ethisphere ist einer der globalen Vorreiter in Bezug auf Definition und Förderung von Standards ethischer Geschäftspraktiken. Diese Ehre kommt Unternehmen zuteil, die die außergewöhnlichen Führungsqualitäten und Engagement für geschäftliche Integrität durch erstklassige Ethik-, Compliance- und Governance-Praktiken beweisen.



Erfahren Sie mehr auf illy.com

Alle an einen Tisch!



wie Brotbelag auch solche für die Pfanne oder den Grill und Snacks.

Fleischfreie Ernährung ist längst keine Nische mehr. Der Anteil derer, die sich vegetarisch ernähren, hat sich von 2020 auf 2021 von 5 auf 10 % verdoppelt, genau wie der Anteil der Veganer:innen von 1 auf 2 %.¹ Doch auch abseits dieser Gruppen ist die Nachfrage nach Fleischalternativen groß: Mehr als die Hälfte der deutschen Befragten gaben 2020 an, sich flexitarisch zu ernähren, also nur ab und an Fleisch zu essen.²

Wie überzeugt man Fleischesser:innen, Flexitari:innen, Vegetari:innen und Veganer:innen gleichermaßen? Mit dem Geschmack! Denn die meisten von ihnen mögen Geschmack und Textur von Fleisch. Die Rügenwalder Mühle entwickelt daher Produkte, die genauso aussehen, ebenso lecker schmecken und den gleichen Biss haben wie die bekannten Produkte aus Fleisch. Dabei hat das Familienunternehmen stets das Thema Nachhaltigkeit im Blick: Bis 2025 soll komplett klimaneutral produziert werden. Zudem werden nach und nach alle vegetarischen Produkte auf vegane Zutaten umgestellt.

Dabei steht das Unternehmen mit seinen klassischen Produkten aus Fleisch und den Fleischalternativen weiter fest auf zwei Standbeinen. So ist für jeden Geschmack und jede Ernährungsgewohnheit etwas dabei und alle sitzen an einem Tisch!

Die Temperaturen steigen – und damit die Lust aufs Grillen. Früher war klar, was auf den Rost kommt: Würstchen, Steak, Fleischspieße. Heute landet dort neben der Bratwurst aus Fleisch auch immer häufiger die vegane Variante. Fleischliebhaber:innen, Vegetari:innen und Veganer:innen sitzen alle am gleichen Tisch und genießen Grillwürstchen, Schnitzel und Aufschnitt aus Fleisch oder auf pflanzlicher Basis.

Diese Vision spielte für die Rügenwalder Mühle eine große Rolle, als sie 2014 als einer der ersten großen Lebensmittelhersteller Wurсталternativen auf den Markt brachte. Damals von vielen belächelt, entwickelte sich der Bereich rasant: Sechs Jahre später erzielte die Rügenwalder Mühle mit fleischlosen Produkten erstmals mehr Umsatz als mit Produkten aus Fleisch. Mittlerweile umfasst das stetig wachsende Sortiment neben Produkten



Vegane Mühlen Pfannenprodukte

Die Rügenwalder Mühle bietet eine große Auswahl an veganen Pfannenprodukten. Ganz neu: die Vegane Mühlen Bratwurst, die sich ideal zum Grillen eignet.

Abseits des Grills wird sie schnell zu einer fleischlosen Currywurst.

Veganer Aufschnitt

Mit dem veganen Aufschnitt, etwa der Veganen Mühlen Salami oder dem Veganen Schinken Spicker mit Grillgemüse, bietet die Rügenwalder Mühle leckere Alternativen fürs Frühstücksbrot. Diese eignen sich ideal für die Stulle zwischendurch oder zum Abendbrot.

Vegetarischer Mühlen Snack

Egal ob mit oder ohne Teigmantel – der vegetarische Mühlen Snack Typ Salami ist optimal für zwischendurch. Beide Varianten sind ungekühlt haltbar und somit auch der perfekte Snack für unterwegs.

¹ Vgl. BMEL Ernährungsreport 2021 ² Vgl. BMEL Ernährungsreport 2020

Von der Beilage zum Hauptgericht!



Mit dem Linsen-Burger wird für ein genussreiches, veganes Highlight auf dem Teller gesorgt. Das Patty wird aus roten Linsen, Zucchini und Hanfproteinen hergestellt. Kandirierte Ingwerstückchen sorgen für aromatische Kicks. Anschließend wird das Patty mit einer Panade aus Roter Bete umhüllt. Diese sorgt selbst beim Anbraten für eine leuchtende Farbe. Danach kann man es auf einem leckeren Bun mit würziger Sauce und einem knackigen Blatt Salat servieren und genießen!

Gemüse bzw. pflanzenbasierte Gerichte galten bislang häufig eher als Beilage neben einem Fleisch- oder Fischgericht. Ein Braten oder ein Schnitzel, ein Hering oder ein Lachsfilet, dazu Kartoffeln und Gemüse und fertig ist das Mittagessen? Diese Regel gilt schon lange nicht mehr. Sie sehen es im Supermarkt: Burger-Patties aus Gemüse, Frikadellen aus Linsen oder „Hähnchen-Geschnetzeltes“ aus Tofu – die Vielfalt der pflanzenbasierten Produkte in den Regalen ist endlos. Und auch in den Restaurants und Kantinen wird mit der Zeit gegangen – und die Speisekarten mit plant-based-Produkten ergänzt. Immerhin ernähren sich knapp 1,5 Mio. Menschen in Deutschland vegan. Bei den Vegetarier:innen waren es deutschlandweit im letzten Jahr sogar knapp 7,5 Mio. Menschen – Tendenz steigend. Auch das kritische Hinterfragen von Inhaltsstoffen hat bei den Verbraucher:innen zugenommen. Naturbelassene Zutaten sind für die Deutschen wichtig – ganz nach dem Motto: plant-based!



Die Vision, aus naturbelassenen Zutaten auf Gemüsebasis eine gesunde Vollwertküche herzustellen, verfolgt der Lieferant Schne-frost schon seit dem Jahr 1989. Die Marke Avita steht seitdem für gesunde vegetarische Tiefkühl-Produkte ohne Farb- und Konservierungsstoffe und ohne Geschmacksverstärker.

Orientalischen Genuss bietet die Kürbis-Falafel. Das Zusammenspiel von heimischem Kürbis und Kichererbsen aus dem Orient sorgt für ein attraktives Geschmackserlebnis. Die Tiefkühl-Falafelbällchen eignen sich optimal für einen leckeren, gesunden Snack und sind zudem auch gluten- und laktosefrei. Egal, ob Sie die Falafel-Bällchen als pfiffiges Topping auf einem Salat oder klassisch im Pita-Brot einsetzen, sie schmecken jederzeit.



Die Gemüsefrikadelle erweist sich als guter Fleischersatz. Sichtbare Gemüsestückchen sprechen für Authentizität und Transparenz sowie Qualität der verwendeten Lebensmittel. Außerdem ist dies das Differenzierungsmerkmal gegenüber anderen pflanzlichen Frikadellen.

Vegane Spezialitäten

Eine frische, gesunde sowie abwechslungsreiche Mahlzeit ist kein Hexenwerk. Die Produkte von BÜRGER Profiküche unterstützen dabei in der heimischen Küche, aber auch in den Profiküchen der Gastronom:innen. Leckere Klassiker, wie Schwäbische Eierspätzle oder italienische Gnocchi, sind absolut gelingsicher und überzeugen mit höchstem Geschmack.

Bürger Profiküche hat nun eine Range von vielseitigen veganen Spezialitäten entwickelt, die Hunger auf mehr machen!

Wir stellen Ihnen drei vegane Produkte aus der BÜRGER Profiküche in leckeren Rezepten vor, die sich optimal in Großküchen umsetzen lassen.

BÜRGER übernimmt Verantwortung bei der Herstellung seiner Produkte. Das Unternehmen optimiert kontinuierlich seine ressourcenschonende Produktion durch den Einsatz von Energiemanagement-Beauftragten. Das Energiemanagement-System ist nach der DIN EN ISO 50001 zertifiziert. BÜRGER Profiküche setzt sich zudem für mehr Tierwohl ein: Seit diesem Jahr werden nur noch Eier aus kontrollierten alternativen Tierhaltungsformen (KAT) und ohne Küentöten verarbeitet. Außerdem wird der Recyclinganteil in den Verpackungsmaterialien regelmäßig erhöht, um Schritt für Schritt für weniger Verpackungsmüll zu sorgen.

Gnocchi-Bowl

Sie benötigen für 20 Portionen:

- 2,5 kg BÜRGER Gnocchi mit Spinat & Basilikum
- 5 kleine rote Zwiebeln
- 2 kg Champignons
- 7 1/2 EL Sonnenblumenöl
- 5 EL Balsamico Essig
- 1,6 kg Kirschtomaten
- 7 1/2 Zucchini
- 5 EL Thymian
- 7 1/2 EL Olivenöl
- 800 g junger Spinat
- 200 g Sonnenblumenkerne, geröstet
- 2 1/2 Bund Basilikum
- Salz
- Pfeffer
- Zucker

Zubereitung:

1. Schälen Sie die roten Zwiebeln und schneiden Sie diese in feine Würfel. Putzen Sie die Champignons und schneiden Sie diese in Streifen. Erhitzen Sie das Sonnenblumenöl in einer Pfanne und braten Sie das Gemüse an. Würzen Sie es mit Salz und Pfeffer und löschen Sie alles am Ende mit dem Balsamico Essig ab.
2. Halbieren Sie die Kirschtomaten und würzen Sie diese mit etwas Salz und Pfeffer.
3. Schneiden Sie die Zucchini in Scheiben und braten Sie diese anschließend in Olivenöl kräftig an. Geben Sie den Thymian sowie Salz und Pfeffer hinzu. Am Ende schmecken Sie alles mit etwas Zucker ab.



Die tiefgefrorenen Gnocchi di Spinaci aus Kartoffeln und Spinat überraschen mit einer italienischen Basilikumnote und sind daher optisch und kulinarisch ein Highlight. Sie können ganz einfach im Kombidämpfer erhitzt werden.

4. Garen Sie die Spinat-Gnocchi in Salzwasser bis Sie an der Wasseroberfläche schwimmen und gießen Sie anschließend das Wasser ab.
5. Geben Sie alle Zutaten getrennt voneinander in eine Bowl und bestreuen Sie diese anschließend mit den Sonnenblumenkernen und den gezupften Basilikumblättern.



Die neuen veganen Maultaschen überzeugen durch den runden Geschmack aus Blattspinat, Petersilie, Lauch, Zwiebeln und Seitan.

Indische Curry-Suppe mit Maultaschen

Sie benötigen für 12 Portionen:

- 2 kg vegane Maultaschen von BÜRGER
- 4 Knoblauchzehen
- 8 Zwiebeln
- 4 große Stücke Ingwer
- 4 Chili
- 4 Zucchini
- 8 Karotten
- 4 Brokkoli
- 4 rote Paprika
- 8 EL Rapsöl
- 2 l Gemüsebrühe
- 8 Dosen Kokosmilch
- Salz, Pfeffer, Curry Madras, Paprikapulver, frische Petersilie
- Saft von vier Limetten

Schnelle Käsespätzle

Sie benötigen für 10 Portionen:

- 2 1/2 kg vegane Spätzle von BÜRGER
- 2 l vegane Sahne
- 500 g geriebenen Emmentaler (vegan)
- 1 Bund Petersilie
- 2 1/2 Zwiebeln
- Salz und Pfeffer
- Butter

Zubereitung:

1. Hacken Sie die Zwiebeln, den Knoblauch und den Ingwer fein. Schneiden Sie die Chili in dünne Ringe und waschen Sie das Gemüse. Anschließend schälen Sie die Karotten und schneiden alles in mundgerechte Stücke.
2. Braten Sie die Zwiebeln, den Knoblauch und den Ingwer in dem Rapsöl an. Geben Sie die Karotten und die Paprika nach drei bis vier Minuten dazu und braten diese mit an. Danach löschen Sie alles mit Gemüsebrühe und Kokosmilch ab. Bei geschlossenem Deckel das Curry leicht köcheln lassen. Nach zehn Minuten geben Sie Zucchini, Brokkoli und Chili dazu. Das Curry für weitere zehn Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist. In den letzten Minuten werden die veganen Maultaschen zum Curry gegeben. Schmecken Sie alles mit den Gewürzen ab.
3. Rühren Sie den Limettensaft und die gehackte Petersilie unter das Curry. Anschließend können Sie die Suppe mit einem Stück frischem Brot genießen!

Zubereitung:

1. Würfeln Sie die Zwiebeln und braten Sie diese in etwas Butter an. Anschließend hacken Sie die Petersilie fein und geben sie mit zu den Zwiebeln. Löschen Sie alles mit der Sahne ab und würzen Sie die Sauce mit Salz und Pfeffer.
2. Geben Sie die Hälfte vom Emmentaler hinzu und rühren Sie die Spätzle unter.
3. Anschließend geben Sie alles in eine Auflaufform und verteilen den restlichen Käse darüber.
4. Bei 200 °C Ober-/Unterhitze ca. 20 Minuten backen. Anschließend können Sie die Käsespätzle mit dem Rest Petersilie garnieren und genießen.

Spätzle ohne Ei? Das geht! Dabei steht die vegane Variante dem schwäbischen Original in nichts nach. Sie eignen sich perfekt für einfache und schnelle Käsespätzle.





Geerntet – nicht gefangen!

W o früher knallharte Vegetarier:innen die Lebensmittelbranche mobilisierten, sind es heute die Flexitarier:innen oder Teilzeit-Vegetarier:innen, die den Markt in Bewegung versetzen. Vor allem jüngere Menschen richten ihre Ernährung auf Nachhaltigkeit, Naturbewusstsein, Achtsamkeit und Verantwortung für die eigene Gesundheit, Tierwohl und Umweltschutz aus. Plant-based ist das Stichwort. Fleisch- oder Fisch-Imitate sind heute keine Nischenprodukte mehr – auch nicht in

der Gastronomie. Und gerade hier ist es wichtig, dass sie hervorragend schmecken. Hier werden keine Kompromisse zugelassen, denn im Zweifel verliert das Restaurant oder die Kantine wichtige Gäste. Dem Unternehmen FRoSTA Foodservice sind die besonderen Anforderungen der Gäste und die Zielgruppen bekannt. Hohe Ansprüche an seine Produkte hatte der Tiefkühl-Spezialist schon immer. Diese stehen bei der Entwicklung und Produktion der Speisen im Fokus. Die Produkte

zeichnen sich nicht nur durch einen außergewöhnlich guten Geschmack aus, sondern auch durch anwenderorientierte System-Lösungen und durch natürliche und nachhaltige Zutaten. Deklarationspflichtige Zusatzstoffe sowie Zusätze von Aromen, Geschmacksverstärkern oder Farbstoffen suchen Sie bei den Produkten vergeblich.

Veganer Fisch

Seit dem Jahr 2020 gibt es ein neues Angebot, das durch die Ernährungstrends inspiriert wurde. Unter dem Motto „Geerntet – nicht gefangen“ bietet der Hersteller drei authentische Fisch-Alternativen an.

Die Marke „Fisch vom Feld“ bietet klassische Fischgerichte auf Gemüsebasis an. Die Produkte bestehen aus verschiedenen hellen Gemüsesorten, Jackfruit, Hanfprotein sowie Leinöl als Omega-3-Quelle. Eine krosse, ofenfertige Panade rundet die Produkte ab. Die vegane Fischfrikadelle, der vegane Backfisch und das vegane Knusperfilet bieten sich optimal als Burger, Snack oder Hauptgericht an! Außerdem eignen sie sich für alle Zubereitungsarten, wie zum Beispiel die Griddle-Platte, Pfanne, Fritteuse, den Kombi-Dämpfer oder einen High-Speed-Ofen.

Veganes Chicken

Da die Fisch-Alternative aus Pflanzen so gut funktioniert und mit ihrem natürlichen Geschmack bei den Kunden überzeugt, erweitert FRoSTA die Produktpalette nun unter dem Motto „Geerntet – nicht geschlachtet“.

Auch das vegane plant-based Chicken ist aus rein pflanzlichen Zutaten, wie hellen Gemüsesorten, Blumenkohl, Schwarzwurzeln, Jackfruit und Hanfproteinen. Auf Soja wird – wie bei den Fisch-Alternativ-Produkten auch – ganz bewusst verzichtet, da viele Gastronom:innen keine Produkte mit Soja mehr verwenden. Außerdem wird ebenfalls auf deklarationspflichtige Zusatzstoffe, Geschmacksverstärker, Hefe-Extrakte, Aromen und Farbstoffe verzichtet. Zudem gibt es in diesen Fleisch-

Alternativen auch keine lästigen Knochen und Knorpelteilchen.

Die Boneless Wings sind ca. 40 g schwer, unterschiedlich geformt und mit einer krossen, gewürzten Panade ummantelt. Die Nuggets wiegen ca. 20 g und haben einen knusprigen, goldgelben Backteig. Der Crispy-Burger ist ca. 100 g schwer und enthält eine glutenfreie, knusprige Maispanade. Alle drei Produkte sind absolut gelingsicher und können wie „echtes“ Hühnerfleisch auf der Griddle-Platte, in der Pfanne oder Fritteuse sowie im Kombi-Dämpfer oder im High-Speed-Ofen zubereitet werden. Ein vorheriges Auftauen ist nicht notwendig.

Mit diesen plant-based Artikeln zeigt FRoSTA Foodservice, dass Nachhaltigkeit und gleichzeitig hohe Produktqualität eine geliebte Marken-Philosophie sind. Der Hersteller setzt sich für eine intakte Umwelt und nachhaltig produzierte Rohstoffe ein. Das verwendete Obst und Gemüse kommt von deutschen Feldern und nicht aus Treibhäusern, da diese um ein vielfaches höhere CO₂-Emissionen verursachen. Außerdem werden die Zutaten niemals mit dem Flugzeug transportiert. Die Energie für die Tiefkühlhäuser wird aus Sonnenkraft gewonnen und es wird eine stetige Senkung der CO₂-Emissionen in der Produktion angestrebt.



Klassiker neu gedacht

An veganen und vegetarischen Rezepten und Produkten führt heutzutage kein Weg mehr vorbei. Der Wunsch nach pflanzlicher Ernährung ist dementsprechend auch in den Gastronomien gewachsen. Unilever Food Solutions & Langnese unterstützt Gastronomen gleich auf zweierlei Arten dabei, den Wünschen ihrer Gäste gerecht zu werden. Zum einen hat der Lieferant sein Portfolio um eine Reihe von veganen und vegetarischen Artikeln erweitert und zum anderen bietet die neue Plattform „Plantmade“ viele Inspirationen für die pflanzenbasierte Küche.



Insbesondere bei der Marke The Vegetarian Butcher steht der Aspekt der Nachhaltigkeit im Fokus. Die Idee ist einfach: Wenn in der Lebensmittelkette keine tierischen Produkte verwendet werden, wird die Umwelt entlastet, da die Beschaffung, Logistik und Verpackung entfallen.

Insgesamt zwölf pflanzliche Produkte bietet das Unternehmen auf dem deutschen Markt und es erweitert sein Portfolio ständig. Neben dem neuen Crispy NoChickens Burger, der in Geschmack, Textur und Konsistenz an ein knusprig goldbraun paniertes Hähnchen-Patty erinnert, kommt

jetzt das vegane Raw NoMince in die Regale, das einem klassischen Rinderhack in Geschmack und Zubereitung zum Verwechseln ähnlich ist.



Innovationen gibt es auch bei Knorr Professional. Die Gemüse Kraftbouillon besteht zu 100 % aus natürlichen Zutaten, ist frei von Palmöl und komplett vegan. Die verschiedenen Gemüsesorten und Kräuter stammen ausschließlich aus nachhaltigem Anbau, so auch bei der Gekörnten Gemüse Brühe und der Bio Gemüse Bouillon. Ein weiterer Nachhaltigkeitsaspekt ist die schrittweise Umstellung der Verpackungen. Die Bouillon-Eimer wurden auf recyceltes Plastik umgestellt, die Eurocontainer bestehen bereits aus komplett recyceltem und recyclingfähigem Kunststoff. Zudem hat sich Knorr Professional zum Ziel gesetzt, die Verwendung von Einwegplastik bis 2025 zu halbieren und mehr Plastik zu sammeln und zu recyceln.

Sommer- frische

Gastronom:innen stellen sich häufig die Frage, wie man dem wachsenden Wunsch vieler Gäste nach pflanzlicher oder vegetarischer Ernährung am besten nachkommen kann. Welche Gerichte liegen dabei besonders im Trend? Eine abwechslungsreiche und unkomplizierte Option sind Bowls. Sie sind sommerlich-leicht und können optimal mit den Ernährungstrends kombiniert werden.

Die Philadelphia-Bowl ist eines von vielen Rezepten, die der Lieferant Mondelez Frische Gastronom:innen kostenfrei zur Verfügung stellt.

Die Basis der Sommer-Rezepte bildet Philadelphia, dessen Zutaten bewusst einfach gehalten werden, um sich auf den cremig-frischen Geschmack und die unverwechselbare Textur zu konzentrieren.

Alles beginnt mit Milch, Sahne und einer Prise Salz. Für die Produktion im niedersächsischen Fallingb. wird die Milch zu einem Großteil von Bauern aus Norddeutschland geliefert - eine vertrauensvolle Zusammenarbeit, Hand in Hand im Sinne des Tierwohls. Ein bewusster Umgang mit begrenzten Ressourcen und Genuss schließen sich nicht aus! Bei der Herstellung wird stets folgender Ansatz verfolgt: „Was wir lieben, sollte auch unbedingt geschützt werden“. Das ist der Maßstab des Handelns bei Mondelez.

Philadelphia Professional ist der verlässliche Partner für das Außer-Haus-Frischkäsesegment für Restaurants, Hotels oder Kantinen. Die Koch- und Backstabilität von Philadelphia-Produkten bietet jederzeit Gelingsicherheit, welche optimal auf die Anforderungen für Großküchen ausgerichtet sind.

Die Philadelphia-Bowl (Zutaten für 10 Portionen)

Kartoffel-Hummus:

- 1 kg mehligte Kartoffeln, gegart
- 150 g Tahin (Sesampaste)
- 250 g Philadelphia Balance
- 15 g Knoblauch, fein gehackt und geröstet
- Kreuzkümmel
- Salz
- Pfeffer
- 20 g Sesam (zur Dekoration)

Belugalinsen:

- 600 g Belugalinsen
- 200 g Zwiebeln, fein gehackt
- 75 g Butter
- 10 g Gemüsebrühe
- 300 ml Weißwein, trocken (oder Verjus)
- 20 ml weißer Balsamessig
- 250 g Philadelphia Balance
- Salz
- Pfeffer
- Zitronenabrieb

Rotkohl-Salat:

- 1.5 kg Rotkohl/Rotkraut, fein geschnitten
- 75 ml weißer Balsamessig
- 50 ml Olivenöl
- Pfeffer
- Salz
- Zucker
- 15 g Kresse
- 50 g Apfel, in Spalten geschnitten



Weitere Informationen und leckere vegetarische Rezepte finden Sie unter: www.philadelphia-professional.de

Zubereitung:

1. Kochen Sie die Kartoffeln.
2. Anschließend zerstampfen Sie die Kartoffeln zusammen mit dem Tahin, dem Philadelphia und den Gewürzen bis eine Hummus-Paste entsteht.
3. Kochen Sie die Linsen bissfest. Schmelzen Sie die Butter in einer Pfanne und dünsten Sie die Zwiebeln an. Gießen Sie anschließend den Weißwein und Essig hinzu. Danach rühren Sie den Philadelphia und die Gewürze unter und lassen alles einige Minuten köcheln. Zum Schluss geben Sie die Linsen hinzu.
4. Verfeinern Sie den Rotkohl mit Essig und Öl. Schmecken Sie alles mit Pfeffer, Salz und Zucker ab.
5. Geben Sie alle Komponenten in eine Bowl. Als Topping können Sie die Apfelspalten, die Kresse, Sesam und die Orangenfilets hinzugeben.



Der Natur zuliebe!

Nachhaltigkeit spielt nicht nur in der Lebensmittelbranche eine große Rolle. Die Auswahl der Rohstoffe und die Anpassung der Herstellungsweisen für eine positive Klimabilanz sind mittlerweile für viele Hersteller aus unterschiedlichsten Bereichen alltäglich.

Ein Branche, die für viele von uns gerade im Sommer wichtig wird, ist die der Grillkohleprodukte. Doch wie wichtig ist der Umweltschutz für die Hersteller der dunklen Briketts?

In Deutschland gibt es einige Hersteller für Kohle. Über die Hälfte der Grillkohle-Produkte sind jedoch importiert. Im Jahr 2020 fand der WWF (World Wildlife Fund) heraus, dass knapp 64 % der Grillkohleprodukte Holz aus subtropischen und tropischen Regionen enthielten. Der Regenwald wird also häufig für unser Grillvergnügen gerodet und die Natur wird zerstört. Eine positive Klimabilanz und Umweltschutz ist damit Fehlangelegenheit!

ProFagus ist einer der Grillkohle-Hersteller, der die Umwelt und die Natur respektiert. Er produziert im kleinen Ort Bodenfelde. Dieser liegt im idyllischen Weserbergland, welches für seine saftigen Wiesen und weiten grünen Wäldern bekannt ist. Von dort entnimmt der Hersteller nach dem Reinheitsgebot auch die wertvolle Ressource für seine Produkte: die heimische Buche (lateinisch: fagus).

Das Material für die Grillholzprodukte wird aus nachhaltig bewirtschafteten regionalen Wäldern, sowohl aus der Durchforstung als auch aus den Resten der Holzverarbeitenden Industrie, gewonnen. Die Produkte werden ohne Zusatzstoffe und aus reiner Buche hergestellt. Sie sind frei von schädlichen Nebenprodukten, besitzen einen hohen Kohlenstoffgehalt und damit hervorragende Brenneigenschaften.

Auch die Produktion der Holzkohle erfolgt bei proFagus in einem nachhaltigen und umweltschonenden Retortenverfahren.

Die Verkohlung geschieht bei 550 °C. Die Temperatur ist damit rund 200 °C höher als üblich. Der Produktionsprozess findet durchgehend unter Einhaltung der deutschen Umweltstandards statt. Anfallende Abfallstoffe, wie Säuren, Teere oder Gase, werden u. a. zu hochwertigen Industrieprodukten weiterverarbeitet oder in den Energiekreislauf eingespeist. 90 % der notwendigen Energie werden aus dem Verkohlungsprozess selbst gewonnen. Dieses Verfahren und das Engagement für die Qualität und die Natur wurden in den letzten Jahren unter anderem mit dem TÜV- und PEFC-Zertifikat und DIN EN ISO 9001 ausgezeichnet.

Mit den Holzkohle-Produkten von proFagus können Sie also guten Gewissens Ihren Grill einheizen und ein nachhaltiges BBQ veranstalten.



Nachtsch gefällig?

Fruchtjoghurt, Vanilleeis oder Mousse au Chocolat – das sind nur einige der süßen Verführungen, die die Deutschen nach dem Hauptgang gerne zu sich nehmen. Denn ein Dessert passt immer noch rein, egal wie satt man schon ist. Häufig werden diese mit Produkten tierischen Ursprungs, wie beispielsweise Milch, Mascarpone oder Eiern, hergestellt. Doch das muss nicht immer sein – auch vegane Alternativen können verlocken!



Das Fruchtfleisch ist auch die Grundlage für die neuen veganen Dessert-Ideen der Molkerei Alois Müller: Vegan Pudding auf Kokosbasis. Er eignet sich hervorragend für vegan lebende Menschen, aber auch für Allergiker, da er sowohl gluten- als auch sojafrei ist. Die Kokosbasis ist natürlich cremig und süß. Verfeinert mit echter Bourbon-Vanille oder feinsten Schokolade ist diese Nachspeise eine echte Joghurt-Alternative. Auch das Rezept der klassischen Mousse au Chocolat wurde durch die Kokosnuss-Basis ausgetauscht, mit feiner belgischer Schokolade vermischt. So wird ein Dessert- Traum wahr!

Die dritte Neuheit auf Kokosbasis des Lieferanten ist der Vegan Reis. Das pflanzliche Pendant zum klassischen Milchreis gibt es in verschiedenen Sorten, wie Zimt, Vanille, Schoko oder mit den Fruchtvarianten Apfel, Himbeere, Mango-Maracuja und Kirsche. Wer den vollen Geschmack liebt, greift am besten zur Sorte Vegan Reis Pur.



Leckere Dessert-Innovationen

Eine Alternative für Milch ist das Fruchtfleisch der Kokosnuss. Die behaarte Frucht bietet dem menschlichen Körper einen guten Mix aus Mineralstoffen wie Kalium, Calcium oder Magnesium und bereitet ihn hervorragend auf sportliche Betätigung vor. Aber auch nach dem Training stellt sie sich als optimaler Snack heraus: Die Kokosnuss versorgt den Organismus wieder mit neuer Energie. Außerdem erzeugt sie aufgrund ihrer Fettsäuren ein

gutes Sättigungsgefühl und ist leicht für den Körper zu verarbeiten. Die Frucht unterstützt die Blutbildung und enthält reichlich Vitamin B. Ein weiterer Vorteil ist, dass Kokosnüsse komplett verarbeitet werden können. Aus der braunen, harten Schale wird häufig Aktivkohle hergestellt und aus dem Inneren wird Kokoswasser und Fruchtfleisch gewonnen. Es bleibt kein Abfall übrig – der Umwelt zuliebe!



Die zweite pflanzliche Basis der neuen veganen Linie der Molkerei ist Hafer. Dieses Getreide versorgt den menschlichen Körper ebenfalls mit wertvollen Nährstoffen. Das „Superfood“ kann dabei helfen, den Blutzucker und Cholesterinspiegel zu senken und ist zudem ein echter Sattmacher. Hafer wurde bislang auch vielseitig eingesetzt, wie zum Beispiel im Müsli als Frühstück, in herzhaften Gerichten oder als Gebäck – und nun auch im Drink!

In den neuen Vegan Drinks der Molkerei Alois Müller wird das Getreide statt tierischer Milch verwendet. Bei der Herstellung wird Getreidestärke in Zucker umgewandelt, weshalb die Haferbasis auch ungezuckert eine süßliche Note hat. Der Vegan-Drink lässt sich optimal als Nachspeise, aber auch jederzeit zwischendurch verzehren. Er ist in den Sorten Vanille, Schokolade, Banane und Erdbeere erhältlich.

Kakaobauernregel: Gute Saat gibt Schokolade im Quadrat



Aus 100%
zertifiziert
nachhaltigem
Kakao-Bezug.



Kakaobezug

Woher Kakao kommt und unter welchen Bedingungen er angebaut wird, ist auf dem Weltmarkt oft nicht transparent nachzuvollziehen.

Deshalb nimmt Ritter Sport seinen Kakao-bezug aktiv selbst in die Hand. Seit 2018 ist jede Ritter Sport Schokolade zu 100% aus zertifiziert nachhaltigem Kakao bezug nach Rainforest Alliance und Fairtrade Programmen.

Mit der eigenen Kakao-Farm El Cacao in Nicaragua geht Ritter Sport sogar noch einen Schritt weiter: Hier hat das Unternehmen unmittelbaren Einfluss auf die sozialen und ökologischen Bedingungen.

Langfristige Partnerschaften

Ritter Sport setzt auf langfristige Partnerschaften mit Erzeugerorganisationen sowie Kakaolandwirt:innen. Dadurch weiß das Unternehmen genau, was vor Ort gebraucht wird und kann die Produzierenden dabei unterstützen, eine gesicherte Existenz für sich und ihre Familien aufzubauen.

So arbeitet Ritter Sport z.B. bereits seit 30 Jahren mit Kakaolandwirt:innen in Nicaragua zusammen. Dieses Engagement bezeichnet das Unternehmen als „CACAO-NICA“ Programm. Dabei werden die Produzierenden und ihre Erzeugerorganisationen unter anderem durch Schulungen beim Baumschnitt, Farmmanagement, Agroforstanbau wie auch der Qualitätssteigerung unterstützt. Denn für gute Qualität können die Kakaoanbaubetriebe höhere Preise erzielen.

Förderung von Biodiversität

Auf der 2.500 Hektar großen Kakao-Farm El Cacao in Nicaragua lässt Ritter Sport die Hälfte der Fläche zum Schutz der einheimischen Tier- und Pflanzenarten unberührt. Auf der anderen Hälfte baut das Familienunternehmen im nachhaltigen Agroforstsystem Kakao an.

Diese Misch-Anbauform hat viele Vorteile: Sie bietet ideale Bedingungen für hochwertigen Edel-Kakao, schützt den Boden vor Erosion und fördert Biodiversität.

Ritter Sport -
30 Jahre
Investition in
Nachhaltigkeit

Wir alle lieben Schokolade, sie zaubert uns seit jeher ein Lächeln ins Gesicht. Doch woher kommt unser Kakao überhaupt? Kakaobäume können nur unter bestimmten klimatischen Bedingungen wachsen. Dazu zählen eine hohe Luftfeuchtigkeit, viel Regen bei konstant hohen Temperaturen zwischen 25 und 30 °C sowie schattenspendende Bäume. Diese Bedingungen finden sich nur nördlich und südlich des Äquators im sogenannten Kakaogürtel' - eine rund 2.200 Kilometer breite Zone um den Globus.



Gemeinsam für nachhaltigeren Kakao!

Nachhaltiger Kakao-Anbau: Die Zukunft neu gestalten

Damit wir auch in Zukunft Schokolade genießen können, ist ein nachhaltiger Kakao-Anbau unerlässlich. Dieser findet häufig unter schlechten Bedingungen statt: Kinderausbeutung, Armut und die Abholzung des Regenwaldes für den Anbau der Kakao-Pflanzen sind nur einige Probleme. Es gibt zunehmend Fortschritte, dennoch ist weiterhin viel zu tun, um zum einen die Lebensbedingungen der Kakaobäuer:innen sowie ihrer Familien zu verbessern und zum anderen den Anbau sowie die Vermarktung nachhaltigen Kakao zu erhöhen. Diese beiden Ziele können Schokoladenindustrie, Politik wie auch NGOs nur zusammen erreichen. Das Familienunternehmen Mars, bekannt für Schokoladenmarken wie Snickers, M&M'S, TWIX und Balisto, investiert im Rahmen seines Kakao Programms "Cocoa For Generations" rund eine Milliarde US-Dollar,



um vor Ort einen echten Unterschied zu machen. Das Ziel ist es, bis zum Jahr 2025 100% des von Mars verwendeten Kakao aus verantwortungsvoll bewirtschafteten und zurückverfolgbaren Quellen zu beschaffen. Diese Rückverfolgbarkeit der Kakao-Lieferkette ist zentral, um die Wälder und die Rechte von Kindern effektiv zu schützen sowie Hilfe zur Selbsthilfe anbieten zu können.

Wissen schaffen und teilen

An der Elfenbeinküste, dem mit Abstand größten Kakao-Erzeugerland, hat Mars die Grenzen von 160.000 Farmen erfasst. Damit Kakao-Bohnen nicht auf gerodeten Regenwaldflächen angebaut werden, nutzt Mars satellitengestütztes GPS Tracking. Um Kakao-Landwirt:innen zu Erfolg zu verhelfen, muss das Ziel sein, ihr Einkommen zu steigern. Mars hat dazu einen Fond mit anderen Unternehmen gegründet, um das Einkommen der Kakaobäuer:innen zu verbessern, Frauen zu fördern und insgesamt positive Auswirkungen auf die Lebensverhältnisse zu erreichen. Branchenweit höhere Prämien für verantwortungsvoll angebauten Kakao tragen dazu bei und fördern gleichzeitig den weiteren nachhaltigen Kakaoanbau. Mikrokreditprogramme ermöglichen Kleinbäuer:innen, in verbesserte Technik oder in die Gründung von Kooperativen zu investieren. Allein im Jahr 2020 hat Mars knapp 150.000 Kakao-Landwirt:innen aktiv bei der nachhaltigeren Bewirtschaftung ihrer Farmen unterstützt. Das Unternehmen Mars konzentriert sich nicht nur darauf den Kakaobäuer:innen heute zu Erfolg zu verhelfen, es arbeitet auch daran, dass sich die Kakaolieferkette langfristig verbessert und auch zukünftige Generationen erfolgreich sein können.



Genussvolle Abwechslung



Dstfriesland liegt im äußersten Nordwesten Deutschlands und ist eine flache Landschaft mit vielen Naturschutzgebieten und großen, saftigen und grünen Weiden. Im Ort Rhaderfehn eröffnete der Italiener Bruno Lucchetta mit seiner Frau Heidi im Jahr 1987 die kleine Eisdiele „Bei Bruno“. Der einzigartige Geschmack und die kreativen Eissorten waren damals nicht nur bei der Bevölkerung in Rhaderfehn beliebt, sondern wurden auch regional und später sogar überregional zum Verkaufsschlager. Im Jahr 1996 gründete das Ehepaar daher die Bruno Gelato Eisfabrik.

Die wesentlichen Zutaten für die Produktion kommen bis heute überwiegend aus der Region. Die Vollmilch wird beispielsweise von der Ammerländer Molkerei bezogen, welche ebenfalls in Ostfriesland sitzt und nur regionale Milch aus der Umgebung verwendet.

Der Standort von Bruno Gelato eignet sich auch hervorragend zur Nutzung der nahegelegenen Häfen von Rotterdam, Ham-

burg und Bremen, um Zutaten wie Mangos, Kakao und Vanillearoma aus ihren Ursprungsländern zu importieren. Längere Frachtwege über Land werden dadurch vermieden. Der eingesetzte Zucker für das Eis stammt aus kontrolliertem Anbau in Friesland, Groningen und Drenthe, sodass auch hier kurze Transportwege gewährleistet werden. Zutaten aus kontrolliertem Anbau sowie deren nachhaltige Verpackungen sind regelmäßig Verhandlungsthemen mit den Lieferanten.

Bruno Gelato hat im vergangenen Jahr den Lieferanten für die Kunststoffverpackungen seines Speiseeises gewechselt. Diese werden jetzt direkt aus Niedersachsen an den Eishersteller geliefert und sind zudem zu 100 % recycelbar. Die Zusammensetzung der Großverpackungen für die Gastronomie werden dieses Jahr ebenfalls auf recyclingfähig umgestellt.

Durch die Kombination von hohen Kältetechnik-Anforderungen im Bereich der Herstellung und Lagerung sowie durch die

benötigte Stromversorgung für Koch- und Reinigungsvorgänge ist Energie bei der Eisproduktion ein sehr wichtiges und komplexes Thema. Um in diesem Feld möglichst umweltschonend zu arbeiten, hat Bruno Gelato mit der Anschaffung eines zentralen Blockheizkraftwerks inklusive Wärmetauschanlagen nicht nur technologisch, sondern auch energetisch in den vergangenen Jahren hohe Investitionen in die Zukunft getätigt. Hinzu kommen für 2022 Pläne für die Installation von Photovoltaikanlagen, um in diesem Bereich nicht nur unabhängiger zu sein, sondern auch nachhaltige Energien produzieren und direkt nutzen zu können.

Es sind aber auch kleine Veränderungen, die große Ergebnisse erzielen können. In Zusammenarbeit mit TUI Cruises wurden kleine Papierbecher durch Melaminbecher ersetzt. Durch die Anschaffung der neuen wiederverwendbaren Behältnisse können jährlich mehr als eine Millionen Papierbecher eingespart werden. Des Weiteren

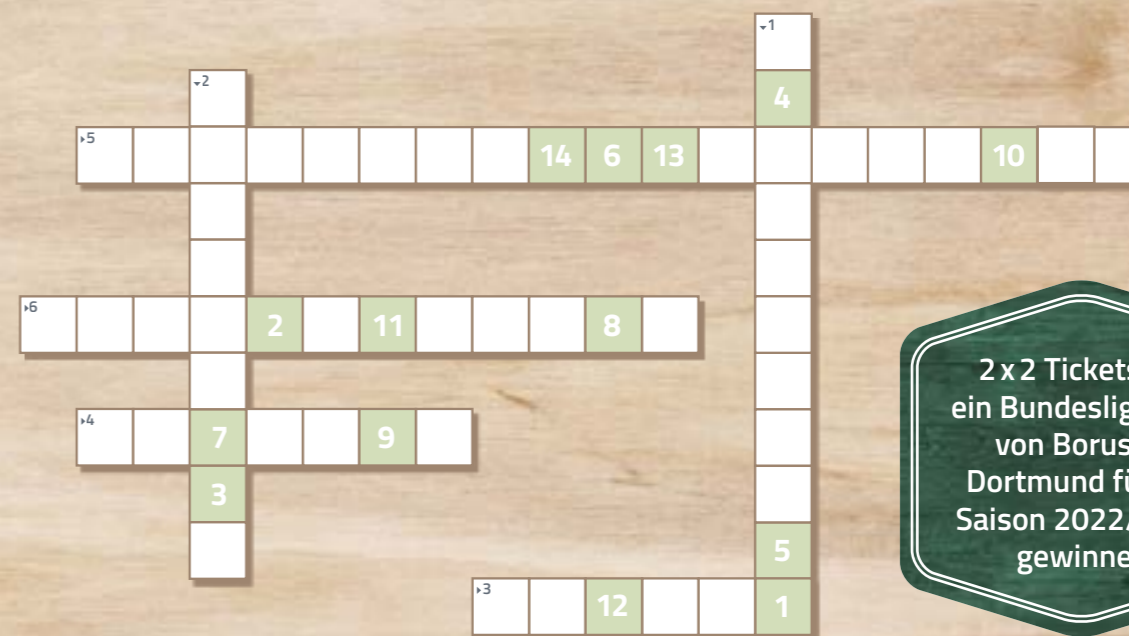
wurden Vorbereitungen für den Austausch der Fahrzeugflotte durch Elektrofahrzeuge getroffen.

Aktuell ist außerdem ein attraktives veganes Sortiment für die Gastronomie in Arbeit. Bis es so weit ist, finden Sie die klassischen Sorten „Vaniglia Madagaskar“, „Haselnuss & Schokolade“ oder „Crun-

chy Donut“ bereits jetzt im Eisfach Ihres Supermarktes. Die Sorten „Heiße Liebe“, „Glücksmoment“ oder „Wolke 7“ sind drei von fünf Sorten der 450-ml-Range und lassen sich perfekt mit einem Löffel aus dem Becher genießen.

Mit seinen Neuprodukten und Kooperationen erweitert das Familienunternehmen sein aus aktuell über 20 Sorten bestehendes Eissortiment für den Handel regelmäßig weiter und orientiert sich dabei bewusst an den Wünschen von Eis-Fans nach Abwechslung und Vielfalt. „30 Jahre Erfahrung sind die Basis für unser Eis. Und unsere Leidenschaft zum Produkt und zu den Zutaten lässt uns immer wieder neue und kreative Eissorten entwickeln“, sagt Bruno Lucchetta.

Der „Schmackofatz“ ist das jüngste Mitglied der 900-ml-Range. Er wurde zusammen mit dem BVB 09 entwickelt. Das Speiseeis mit Keksgeschmack, verstrudelt mit einer dunklen Vanillesauce und garniert mit dunklen Keksstücken, gibt es in der Eistruhe oder für alle Fußballfans direkt im Stadion.



2 x 2 Tickets für ein Bundesligaspiel von Borussia Dortmund für die Saison 2022/2023 gewinnen

Lösungswort:

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14

1. In welchem Ort wurde die Eisdiele "Bei Bruno" eröffnet?
2. Welche Zutat für die Herstellung wird unmittelbar aus der Region geliefert?
3. Welcher nahegelegene Hafen wird unter anderem für den Import von Zutaten genutzt?
4. Durch welchen Stoff wurden die Papierbecher ersetzt?
5. Welche Installation plant der Eishersteller für das Jahr 2022, um nachhaltige Energien zu produzieren?
6. Wie heißt das neueste Eis, welches zusammen mit einem Bundesligaverein kreiert wurde?

Um an dem Gewinnspiel teilzunehmen, senden Sie das richtige Lösungswort mit Ihrem vollständigen Namen, Ihrer Anschrift und Ihrer Telefonnummer bis zum 15.07.2022 an die E-Mail-Adresse gewinnspiel@fuer-sie-eg.de. Unter den Teilnehmenden, die die richtige Antwort eingesandt haben, werden 2 x 2 Tickets für ein Bundesligaspiel von Borussia Dortmund für die Saison 2022/2023 verlost. Die Teilnahmebedingungen und Hinweise zum Datenschutz finden Sie auf Seite 31 dieser Ausgabe.

Das Eis ohne Kuh!



Das Ziel des Gründerteams: den Milchspeiseeis-Markt revolutionieren und dafür sorgen, dass in 20 Jahren nur noch pflanzliches Eis genascht wird.

Vegan,
bio-zertifiziert,
laktosefrei,
glutenfrei –
und dann auch
noch lecker!



Praktisch für unterwegs:
Der 120-ml-Becher kommt
mit integriertem Holz-
Löffel daher.

NOMOO ist die erste Eismarke in Deutschland, die von Beginn an und aus Überzeugung rein pflanzliches Eis aus bio-zertifizierten Zutaten produziert. Das Unternehmen macht es möglich, mit gutem Gewissen zu genießen – sich selbst und der Umwelt gegenüber. Denn das Eis begeistert neben dem natürlich-intensiven Geschmack auch durch eine schlanke Zutatenliste, 30 % weniger Zucker und die klimapositive Produktion.

Die Marke NOMOO steht für das Eis „ohne Kuh“ und wurde von Rebecca Göckel und Jan Grabow im Februar 2018 in Köln gegründet – noch während ihres Studiums. Damals stellten die beiden ihr Eis nachts in einer Gastroküche her und verkauften es tagsüber an Kölner Cafés und Restaurants. Seit 2019 ist das vegane Eis deutschlandweit in zahlreichen Läden und inzwischen in über 2.000 Märkten in Deutschland, Österreich und der Schweiz erhältlich; produziert wird es heute in Hamburg.

Jedes NOMOO Eis enthält einen sehr hohen Anteil der Leitzutat in Bio-Qualität. Um den authentischen Geschmack zu bewahren, ist dem pflanzlichen Eis grundsätzlich weniger Zucker zugesetzt als herkömmlichem Milchspeiseeis – bei NOMOO sind das 30 %. Für die Cremigkeit und

Konsistenz sorgt meistens Kokosnussmilch als Basis. Das Produkt richtet sich nicht gezielt an Menschen mit einem strikt veganen Lebensstil, sondern an alle, die hochwertiges Eis zu schätzen wissen und sich gleichzeitig gesünder und nachhaltiger ernähren möchten.



NOMOO Eis-Sorten: Mango, Himbeere, Schwarze Johannisbeere, Kokosnuss, Erdnuss, Kakao, Vanille, Banane-Schokolade und Limette-Minze im 120-ml- oder 500-ml-Becher erhältlich.



Impressum

Herausgeber:

FÜR SIE Handelsgenossenschaft eG Food – Non Food
An der Münze 12 – 18, 50668 Köln

Verleger:

FÜR SIE Handelsgenossenschaft eG Food – Non Food
An der Münze 12 – 18, 50668 Köln

Drucker:

news-media e.K.
Brassertstraße 122, 45768 Marl

Redaktionsleitung:

Lena Strozyk (V. i. S. d. P.)
FÜR SIE Handelsgenossenschaft eG Food – Non Food
An der Münze 12 – 18, 50668 Köln

Anzeigenteil:

Sonja Massafra (V. i. S. d. P.)
FÜR SIE Handelsgenossenschaft eG Food – Non Food
An der Münze 12 – 18, 50668 Köln
Franziska Franke (V. i. S. d. P.)
FÜR SIE Handelsgenossenschaft eG Food – Non Food
An der Münze 12 – 18, 50668 Köln

Teilnahmebedingungen für das Gewinnspiel von Seite 29 dieser Ausgabe:

Veranstalter: FÜR SIE Handelsgenossenschaft eG – Food Non Food, An der Münze 12 – 18, 50672 Köln. Teilnehmen können Personen ab 18 Jahren mit einem Wohnsitz in Deutschland, ausgenommen Mitarbeitende des Veranstalters und der Bruno Gelato GmbH sowie jeweils deren Angehörige. Der Erwerb von Produkten oder Dienstleistungen ist keine Voraussetzung für die Teilnahme. Das Gewinnspiel endet am 15.07.2022. Nach diesem Datum eingehende E-Mails werden nicht berücksichtigt. Die Verlosung erfolgt bis zum 31.07.2022. Jede:r Teilnehmende kann nur einen Preis gewinnen. Die Gewinner:innen werden per Post oder E-Mail benachrichtigt. Die Preise werden an die Gewinner:innen übersandt. Ein Tausch der Gewinne oder eine Auszahlung des Wertes in bar ist nicht möglich. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Die Daten der Teilnehmenden werden von der FÜR SIE eG nur für die Teilnahme am Gewinnspiel genutzt, die Daten der Gewinner:innen werden zwecks Gewinnversand an die Bruno Gelato GmbH übermittelt.

Rechtsgrundlage: Art. 6 Abs. 1 b) DSGVO.

- Verantwortlicher im Sinne des Datenschutzes: FÜR SIE Handelsgenossenschaft eG – Food Non Food, An der Münze 12 – 18, 50672 Köln
- Bei Fragen zum Datenschutz wenden Sie sich bitte an: Frank Kemper FÜR SIE Handelsgenossenschaft eG Food-Non Food, An der Münze 12 – 18, 50668 Köln
- Ihre personenbezogenen Daten, Ihre E-Mail-Adresse, Anschrift, Telefonnummer und Ihr Name werden zur Durchführung des Gewinnspiels benötigt.
- Sie haben als betroffene Person das Recht auf Auskunft, Berichtigung, Löschung, Einschränkung, Widerspruch und Datenübertragbarkeit.
- Ausführliche Datenschutzhinweise finden Sie unter: www.fuer-sie-eg.de

DEN SOMMER GENIESSEN. AM BESTEN MIT EUCH.

NEU!



**GEROLSTEINER LIMO
CITRUS-MINZE**
SPRITZIGE ZITRONE
TRIFFT FRISCHE MINZE

**GEROLSTEINER LIMO
ORANGE-PASSIONSFRUCHT**
SAFTIGE ORANGE MIT
ERFRISCHENDER PASSIONSFRUCHT

**GEROLSTEINER SCHORLE
ELSTAR APFEL**
MIT ÄPFELN AUS DEM
ALTEN LAND



GEROLSTEINER®

