

Operationelle Gruppe VeggieFood - Original Thüringen

Entwicklung, Herstellung und Vermarktung von Fleischersatzprodukten auf Basis von Eiweißpflanzen mit optimierten ernährungsphysiologischen Eigenschaften

Das Projekt „VeggieFood – Original Thüringen“ bedient neben den beiden Trends vegetarisch/vegan und bio, deren Grundlagen im Tier- und Naturschutz sowie im wachsenden Gesundheitsbewusstsein zu finden sind, einen dritten und vierten Zeitgeist: Zum einen die Erkenntnis, dass Lebensmittel nicht nur satt machen sollten, sondern dass gutes Essen durchaus Medizin ersetzen kann. Und zum anderen, dass Klima- und Ressourcenschutz mit dem eigenen Einkauf beginnen.



Abb. 1: Die Eiweißpflanzen Ackerbohne (Hülsenansatz, links) und / oder Erbsen (blühend, rechts) sollen als Bestandteil der neuen Fleischersatzprodukte verwendet werden (Fotos: Tina Baumgärtel).

Ziele und Durchführung

Deshalb konzentriert sich das Projekt ganz besonders auf die Aspekte Regionalität und Natürlichkeit. Denn zu Recht stehen die inzwischen angebotenen vegetarischen und veganen Produkte in der Kritik bezüglich ihrer langen Transportwege und der zahlreich verwendeten Zusatzstoffe. Das Projekt setzt dabei auch auf die gute Tradition der Wurstherstellung in Thüringen. Die Fleisch- und Wurstwaren aus dem Freistaat werden nicht deshalb geschätzt, weil sich die Tierhaltung besonders unterscheidet, sondern weil über Generationen Rezepte der Verarbeitung und des Würzens entwickelt und weitergegeben wurden, die heute für ausgezeichneten Geschmack stehen. Dies gilt es, für die Veggie-Produkte aus Thüringen zu nutzen. Im Projekt wird ein Netzwerk aus Vertretern der Landwirtschaft, der Verarbeitung, des Handels und der Wissenschaft etabliert. Mehrere Landwirtschaftsbetriebe sorgen für die Bereitstellung verschiedener großkörniger Leguminosen wie einheimisches Soja, Ackerbohnen, Lupinen, Ackererbsen und Linsen. In Mühlen werden diese so aufbereitet, dass ein Rohstoff für die Herstellung verschiedener Produkte wie Bratlinge, Burger und Pasteten zur Verfügung gestellt werden kann.

Mit der Unterstützung der Wissenschaftspartner wird

dabei nicht nur auf eine große Natürlichkeit der Endprodukte, sondern auch auf gesundheitlich positive Zusatzeigenschaften Wert gelegt. „VeggieFood - Original Thüringen“ ist ausdrücklich keine Kampfansage an die tierhaltenden und fleischverarbeitenden Betriebe in Thüringen! Vielmehr ist es der Versuch, die Fehler, wie sie in den letzten 20 Jahren in Thüringen im Bio-Bereich passiert sind, zu vermeiden. Dort wurden die Zeichen der Zeit nicht erkannt mit dem Ergebnis, dass heute über 90 Prozent der verkauften Bio-Produkte nicht aus der Region stammen. Das ist Wertschöpfung, die den Landwirten und Verarbeitern im Freistaat verloren geht. Und nicht zuletzt dient das Projekt der Sensibilisierung der Verbraucher/innen für gute Tierhaltung sowie regionale und qualitativ hochwertige Lebensmittel, wie sie in Thüringen an vielen Orten zu finden sind.



© QMP Jena GmbH

Abb. 2:

Bratlinge auf Ackerbohnenbasis



Projekttitel

„Entwicklung, Herstellung und Vermarktung von Fleischersatzprodukten auf Basis von Eiweißpflanzen aus Thüringen mit optimierten ernährungsphysiologischen Eigenschaften“

Projektlaufzeit

01.01.2017 – 31.12.2018

Vertreter der Operationellen Gruppe

ÖKOTREND Projekt und Marketing GmbH
Projektleiterin Yvonne Küntzer
Alfred-Hess-Straße 8 | 99094 Erfurt
Telefon: 0361/26253366
Mail: info@oekotrend-thueringen.de

Operationelle Gruppe

Thüringer Ernährungsnetzwerk e. V. |
Ökologische Landwirtschaft
Dr. Ralf Marold |
Friedrich u. Marcus Michels
Ökolandbaubetrieb GbR |
Thüringer Lehr-, Prüf- und
Versuchsgut GmbH |
Mischfutter-Mühlenbetrieb
Jens Longmuß |
JenaBios GmbH |
Kräutermühle GmbH |
Veganz GmbH |
Naturkost Erfurt GmbH
Friedrich-Schiller-Universität
Jena |
Gönnataler Putenspezialitäten
GmbH |