

## PRESSEMITTEILUNG

### **Hydrosol bedient steigende Nachfrage nach veganen Alternativen zu Milchprodukten Mehrwert-Konzepte erobern neue Zielgruppen**

**Hamburg, im März 2018** – Alternative Ernährungsformen werden immer beliebter, vegane und vegetarische Produkte sind entsprechend weiter auf dem Vormarsch. Zu diesem Ergebnis kommt eine Studie des Marktforschungsunternehmens Mintel. Vegane Alternativen zu Fleisch- und Milchprodukten sind längst keine Ausnahme mehr, sondern werden mehr und mehr zum Standard – und das rund um den Globus. Laut Innova Market Insights verzeichnete Lateinamerika in den letzten Jahren mit 132 Prozent die höchste jährliche Wachstumsrate bei veganen Produkten. Mit Abstand folgen Europa (50 Prozent), Australasien (45 Prozent) sowie Nordamerika (34 Prozent).

Aber nicht nur das Angebot an veganen Lebensmitteln steigt, sondern auch die Ansprüche der Konsumenten an Geschmack, Textur und Genusserlebnis. Innovative Lösungen sind gefragt. Hydrosol hat für das breite Spektrum an Alternativen zu Milchprodukten individuelle Stabilisierungs- und Texturierungssysteme entwickelt, mit denen sich Produkteigenschaften erzielen lassen, die denen der Kuhmilcherzeugnisse sehr nahekommen. Hierzu gehören fermentierte Desserts auf Basis von Alternativen zu Milch wie Mandeldrink, die frei von Milchbestandteilen, Soja und Gluten sind. Mit dem Funktionssystem aus modifizierter Stärke, Hydrokolloiden und Pflanzenfasern lässt sich eine Textur einstellen, die vergleichbar mit der Textur von Joghurt ist. Eine cremige, glatte Konsistenz und ein typischer Geschmack sind die Charakteristika der veganen Alternativen zu Frischkäse, die mit dem Stabilisierungssystem aus der Stabisol-Reihe hergestellt werden. Bei veganen Alternativen zu Käse sorgen die maßgeschneiderten Wirkstoffkomplexe neben dem typischen Genusserlebnis auch für optimale Schmelzeigenschaften. Im Bereich Getränke setzt Hydrosol nicht nur auf Ersatzprodukte zu Milcherzeugnissen, sondern auch zu Soja. Aktuelles Beispiel ist ein Drink auf Basis von Sonnenblumen und Hafer, der mit einem angenehmen Geschmack überzeugt. Funktionssysteme zur Herstellung von zartschmelzendem, cremigem veganen Eis runden die Bandbreite an Alternativen zu Milchprodukten ab.

„Unser Ziel ist es, unseren Kunden nicht einfach nur Produktideen für vegane Alternativen aufzuzeigen, sondern Konzepte mit Mehrwert zu liefern“, erklärt Dr. Dorotea Pein, Innovations- und Produktmanagerin für Milchprodukte. „Deshalb greifen wir bei der Entwicklung unserer Stabilisierungs- und Texturierungssysteme auch aktuelle Trends auf. Ein Beispiel ist die steigende Nachfrage nach proteinreichen Produkten. Laut Marktforschung sind

Hydrosol GmbH & Co. KG

Kurt-Fischer-Straße 55  
22926 Ahrensburg / Germany  
Telefon: + 49 (0) 41 02 / 202-003  
Fax: + 49 (0) 41 02 / 202-030  
info@hydrosol.de  
www.hydrosol.de

Geschäftssitz Ahrensburg  
USt-IdNr.: DE180888726  
Amtsgericht Lübeck HRA 2953 AH  
Komplementärin:  
HYDROSOL Verwaltungsgesellschaft mbH  
Amtsgericht Lübeck HRB 3679 AH  
Geschäftsführer: Dr. Matthias Moser /  
Torsten Wywiol / Volkmar Wywiol

HSH Nordbank AG, Hamburg  
BLZ 210 500 00  
Konto 737 742 000  
BIC: HSHNDE33  
IBAN: DE21 2105 0000 0737 7420 00

Molkereierzeugnisse hier die mit Abstand führende Kategorie. Die Kenntnisse aus diesem Bereich nutzen wir gezielt bei der Entwicklung von Alternativen zu Milchprodukten.“

Ein anderes Beispiel sind mit Vitaminen und Mineralstoffen angereicherte vegane Lebensmittel, die nicht nur potenzielle Nährstoffdefizite ausgleichen, sondern darüber hinaus auch auf spezielle Zielgruppen zugeschnitten sind. Denkbar sind unter anderem vegane Desserts für Kinder, milchfreie Drinks für Sportler oder ältere Menschen. In diesem Bereich arbeitet Hydrosol eng mit der Schwestergesellschaft SternVitamin zusammen, um Vitaminisierungen speziell für die Bedürfnisse von Veganern anbieten zu können. Wie alle Produktkonzepte von Hydrosol können auch die veganen Alternativen zu Milchprodukten auf die individuellen Wünsche der Kunden abgestimmt werden.

Über Hydrosol:

*Die Hydrosol GmbH & Co. KG mit Sitz in Ahrensburg gehört unter den Anbietern von Stabilisatoren für Lebensmittel zu den international stark wachsenden Unternehmen mit weltweiten Niederlassungen. Die Experten entwickeln und produzieren maßgeschneiderte Stabilisierungs-Systeme für Milchprodukte, Speiseeis und Desserts, Feinkost und Fertiggerichte sowie Fleisch-, Wurst- und Fischwaren. Mit einem internationalen Netzwerk aus 15 Filialen und zahlreichen qualifizierten Auslandsvertretungen ist das Unternehmen weltweit in den bedeutenden Schlüsselmärkten vertreten. Als Tochtergesellschaft der konzernunabhängigen, inhabergeführten Stern-Wywiol Gruppe mit insgesamt elf Schwesterfirmen nutzt Hydrosol diverse Synergien. Dabei steht dem Unternehmen das gesammelte Know-how von rund 80 F&E-Spezialisten im großen Ahrensburger Technologiezentrum mit umfangreicher Anwendungstechnik zur Verfügung. Hinzu kommen gemeinsam genutzte Produktionsanlagen bis hin zur gruppeneigenen Logistik. Kunden profitieren hierbei von einem hohen Maß an Innovationskraft und Flexibilität. Die Stern-Wywiol Gruppe zählt zu den erfolgreichen international operierenden Unternehmen in der Welt der „Food & Feed Ingredients“.*

**Für weitere Informationen:**

Anne Bünting  
Marketing Hydrosol  
Tel.: +49 (0)40 / 284 039-190  
E-Mail: [abuenting@hydrosol.de](mailto:abuenting@hydrosol.de)

**Ansprechpartner für die Presse:**

teamhansen / Manfred Hansen  
Mecklenburger Landstr. 28 / D-23570 Lübeck  
Tel.: +49 (0)4502 / 78 88 5-21  
E-Mail: [manfred.hansen@teamhansen.de](mailto:manfred.hansen@teamhansen.de)

**Bei Veröffentlichung freuen wir uns über die Zusendung eines Belegexemplars. Alternativ können Sie den Artikel auch als PDF per E-Mail an uns senden oder einen Link zur Veröffentlichung schicken.**