

## PRESSEMITTEILUNG

### 25 Jahre Hydrosol: Vom Startup zum Global Player

**Hamburg, im Dezember 2018 – Im Jahr 1993 ging Hydrosol mit nur einem Produkt in den Markt. Inzwischen hat sich die Tochtergesellschaft der Stern-Wywiol Gruppe zu einem der international führenden Anbieter von Systemlösungen im Ingredients-Geschäft entwickelt. Das Unternehmen bietet hunderte von Stabilisierungs- und Texturierungssystemen für vielfältigste Anwendungen und unterschiedliche Märkte. Für die Zukunft stehen die Zeichen weiterhin auf Expansion. Denn wie Hydrosol-Geschäftsführer Dr. Matthias Moser betont, zählt die Lebensmitteltechnologie zu den Schlüsseltechnologien und maßgeblichen Zukunftsbranchen des 21. Jahrhunderts.**

Neue Ideen, neue Märkte – nach diesem Motto entwickelt und produziert Hydrosol seit vielen Jahren Stabilisierungs- und Texturierungssysteme für Milchprodukte, Fleisch-, Wurst- und Fischwaren, Feinkost, Eiscreme und Getränke. Ein Gespür für Trends ist dabei der Schlüssel zum Erfolg, wie Dr. Moser berichtet: „Wir beobachten die Food-Trends in den weltweiten Märkten sehr genau und entwickeln passgenaue Lösungen, die den individuellen Ansprüchen unserer Kunden Rechnung tragen.“ Als einer der ersten Anbieter hat Hydrosol zum Beispiel schon vor knapp zehn Jahren Clean Label-Lösungen im Bereich Milchprodukte auf den Markt gebracht. Auf den High-Protein-Trend hat das Unternehmen mit diversen Konzepten geantwortet. Es folgten pflanzliche Alternativen zu Fleisch- und Milchprodukten. Hier bietet das Unternehmen inzwischen eine Bandbreite an Lösungen – von diversen Alternativen zu Milchprodukten, Käse und Eiscreme bis hin zu veganem Aufschnitt, pflanzlichen Würstchen für den Heiß- und Kaltverzehr sowie All-in-Compounds für diverse vegane Endprodukte wie Burger-Patties, Nuggets, Schnitzel, Fischstäbchen-Analoga und andere panierte Produkte.

#### **Genussfaktor: das entscheidende Kaufargument**

Ein weiteres aktuelles Thema sind zucker- und fettreduzierte Produkte. In vielen europäischen Ländern, aber auch im internationalen Markt steigen die Anforderungen stetig. Durch die bedrohliche Zunahme von Übergewicht und Fettleibigkeit auf allen fünf Kontinenten fordern Regierungen neue Lösungen seitens des Handels und der Industrie. Die Herausforderung dabei ist, die positiven technologischen Eigenschaften von Zucker und Fett durch intelligente Stabilisierungs- und Texturierungssysteme auszugleichen. „Gesunde Ernährung funktioniert nur, wenn auch der Genusswert stimmt“, so Dr. Moser. „Geschmack, Textur und Mundgefühl müssen überzeugen, ansonsten kauft der Konsument das Produkt nicht noch einmal.“

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

Eine intensive Forschung und Entwicklung ist deshalb für Hydrosol der Schlüssel zu erfolgreichen Produktideen. „Wir erforschen vor allem die Synergiewirkungen zwischen den einzelnen Komponenten. Denn für die Qualität der Endprodukte ist das Wissen um die Wechselwirkungen zwischen Hydrokolloiden, Proteinen, Ballaststoffen und anderen Ingredients ganz entscheidend“, betont der Hydrosol-Chef. „Wir machen immer wieder die Erfahrung, dass diese synergistisch-wirkenden Komplexe sehr viel bessere Ergebnisse erzielen als Single Ingredients. Unsere breit aufgestellte Anwendungstechnik im Stern-Technology Center ist deshalb elementar für erfolgreiche Produktlösungen.“

### **Herausforderungen der Zukunft**

Das gilt vor allem auch für die Versorgung künftiger Generationen mit sicheren, bezahlbaren und wohlschmeckenden Lebensmitteln – eine der zentralen Herausforderungen, bei der die Food Ingredients Branche eine Schlüsselposition einnimmt. Dazu Dr. Moser: „Wir arbeiten schon jetzt intensiv an zukunftssträchtigen Konzepten, die eine ausreichende Versorgung mit Proteinen gewährleistet. Dabei erforschen wir ganz unterschiedliche pflanzliche Proteine, aber auch alternative tierische Quellen wie Insekten. Darüber hinaus richten wir den Fokus auf nachhaltige Konzepte in der Verwertung der Ausgangsrohstoffe. Denn nicht nur das Filet enthält wertvolle Proteine, sondern auch Nebenprodukte wie Molke oder Fleischabschnitte.“ Dass diese ebenfalls zur Herstellung von hochwertigen Lebensmitteln genutzt werden können, zeigen zum Beispiel Stabilisierungs- und Texturierungssysteme, mit denen aus Lab- oder Sauermolke fermentierte Desserts und andere attraktive Produkte entstehen.

### **Internationale Expansion**

Seit Firmengründung hat Hydrosol kontinuierlich expandiert. Das Portfolio wird ständig erweitert, die Zahl der Mitarbeiter ist enorm gestiegen, zusätzliche Räumlichkeiten und Pilotanlagen bieten mehr Möglichkeiten. Diesen Expansionskurs setzt das Unternehmen konsequent fort, wie Dr. Moser erläutert: „Unsere Ambitionen wachsen. Die Stern-Wywiol Gruppe erwirtschaftet heute einen konsolidierten Umsatz von 520 Millionen Euro. Das hochgesteckte Ziel für die Zukunft ist ein jährliches Wachstum um 10 Prozent. Dabei spielt Hydrosol innerhalb der Gruppe eine sehr wichtige Rolle. Um das große Wachstumspotenzial zu heben, fokussieren wir uns auf die Themen Internationalisierung und Food Safety.“

Nach dem erfolgreichen Ausbau des Vertriebsteams auf mittlerweile 16 Auslandsfilialen und zahlreichen qualifizierten Vertretungen folgt jetzt der Aufbau von Produktionskapazitäten an den weltweiten Standorten. Das betrifft vor allem die Regionen Südostasien, China, Lateinamerika und USA. „Bis 2025 werden wir dort die bereits bestehende lokale Präsenz deutlich ausbauen“, so Dr. Moser. „Diese Strategie wird getrieben vom weltweit wachsenden Bedarf an gesunden, sicheren und bezahlbaren Nahrungsmitteln. Neben dem EU-Markt mit starker Nachfrage nach Premiumprodukten konzentrieren wir uns künftig noch stärker auf die aufstrebende Mittelschicht der Schwellenländer. Mit unseren Systemlösungen unterstützen wir

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

die Versorgung der Menschen und zugleich die Produktion vor Ort. Unsere All-in-Compounds vereinfachen die industrielle Herstellung von Lebensmitteln, wodurch sich insbesondere in schwach technisierten Ländern die Verfügbarkeit der Nahrungsmittel verbessern lässt.

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. Hinzu kommen Getränke sowie vegetarische und vegane Alternativen zu Fleisch- und Milchprodukten. Mit einem internationalen Netzwerk aus 16 Filialen und zahlreichen qualifizierten Auslandsvertretungen ist das Unternehmen weltweit in den bedeutenden Schlüsselmärkten vertreten. Als Tochtergesellschaft der konzernunabhängigen, inhabergeführten Stern-Wywiol Gruppe mit insgesamt zwölf Schwesterfirmen nutzt Hydrosol diverse Synergien. Dabei steht dem Unternehmen das gesammelte Know-how von rund 80 F&E-Spezialisten im großen Ahrensburger Stern Technology Center 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.**