

Marcel Almer, Abteilungsleiter der Produktentwicklung in Sargans

Erbsenpoulet zu Mittag

Immer mehr Menschen entscheiden sich bewusst dazu, komplett auf tierische Produkte zu verzichten. Dabei können die Gründe dazu sehr vielschichtig sein. Er sieht in veganer Ernährung ein grosses Potential. «Das Umdenken in der Gesellschaft im Thema Nachhaltigkeit führt zu einer vermehrten Nachfrage nach alternativen Produkten – hier kommen wir ins Spiel», erklärt der Abteilungsleiter der Produktentwicklung Sargans, Marcel Almer.

Der gelernte Spitzenkoch Almer war schon immer an alternativen Lebensmitteln interessiert und lebt seit einigen Jahren als Flexitarier. Flexitarier sind Menschen, die entweder nur qualitativ hochwertiges Fleisch konsumieren oder ganz darauf verzichten. «Es muss nicht jeden Tag Fleisch sein», meint Almer, «ich kann auch gerne mal Poulet aus Erbsenproteinen zu Mittag essen.» Das Herstellen von qualitativ hochwertigen ready-to-eat Produkten schätzt der langjährige Mitarbeiter sehr an seinem Arbeitgeber, der durch allerhöchste Qualitätsansprüche den Kunden täglich Genussmomente verschafft. Und wenn man sich für eine Alternative zu Fleisch entscheidet, sollten pflanzenbasierte Produkte denselben hohen Ansprüchen gerecht werden, wie der Rest des Sortiments, ist Almer überzeugt.



«Wir sind sehr zuversichtlich, was die zukünftigen Projekte angeht.»

Die grösste Schwierigkeit bestehe darin, die Konsistenz der Produkte ähnlich der von Fleisch zu erreichen. Pflanzenbasierte Produkte bestehen oft aus Soja- oder Erbsenprodukten. Dass diese jedoch eine andere Konsistenz wie Pouletbrüstchen haben, sei klar, erklärt der Produktentwickler. Das Übermitteln des Gefühls von Fleischfasern entpuppt sich dabei als wahrliche Königsdisziplin. Mit verschiedenen Unternehmen aus Europa hat die Ospelt Gruppe geeignete Partner gefunden, die als Meister ihres Handwerks gelten und bereits jetzt täuschendähnliche vegane Fleischalternativen produzieren. Poulet aus Erbsen? Geschnetzeltes aus Soja? Mit verschiedenen Verfahren erstellen die Partnerfirmen pflanzenbasierte Fleischprodukte, die nicht nur nach Fleisch aussehen, sondern auch so schmecken. «Wir sind sehr zuversichtlich, was die zukünftigen Projekte angeht», meint Almer: «Ich freue mich bereits jetzt Teil eines wichtigen Schrittes Richtung Zukunft zu sein und erwarte gespannt auf den Launch der neuen Produkte, welcher auf Ende Jahr angesetzt ist.»



Mehr Mitarbeiterportraits der Ospelt Gruppe unter
ospelt.com/karriere → **Ospelt als Arbeitgeber**