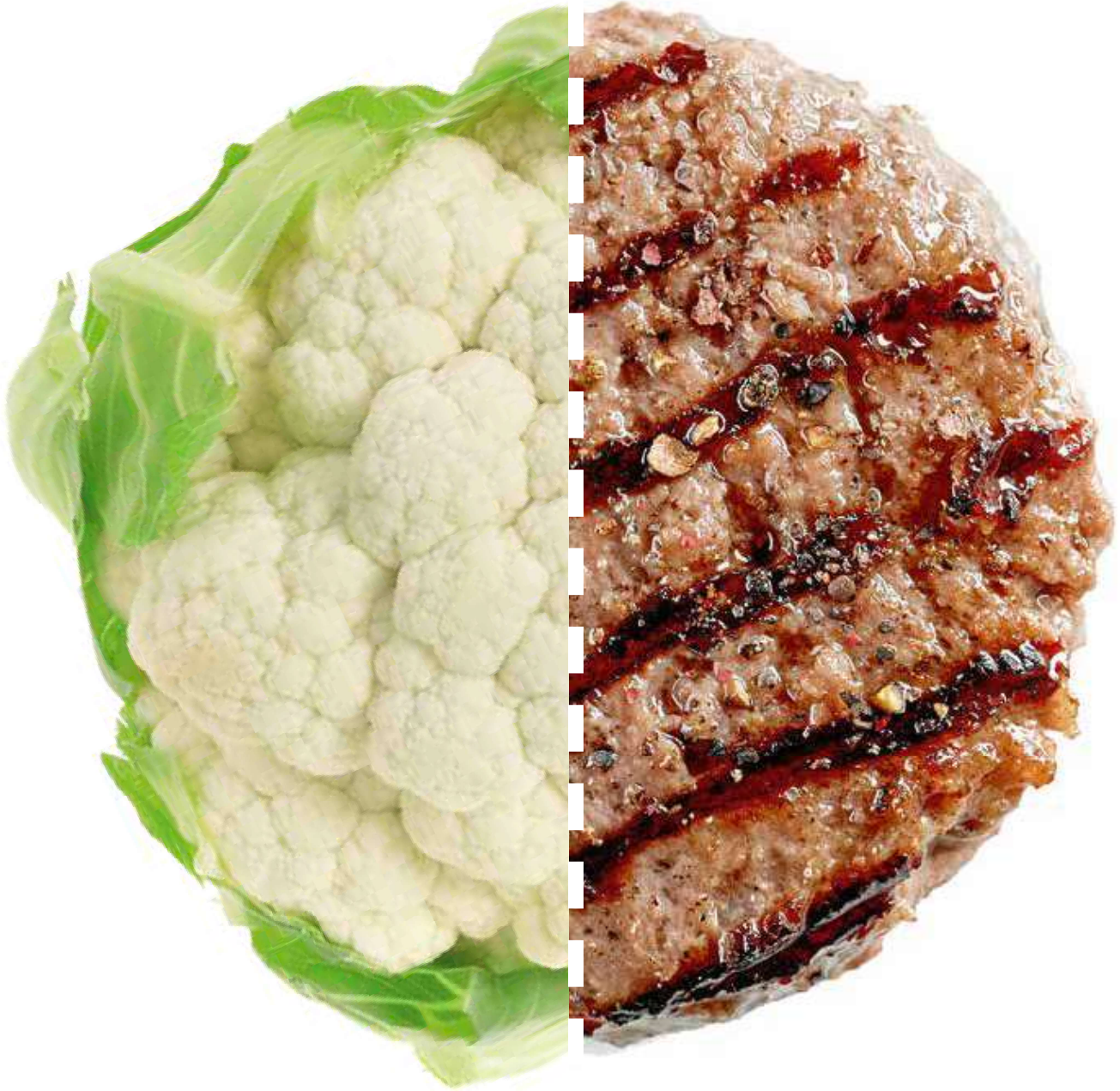


Das neue Halb & Halb

Ob beim Arbeiten, Autofahren oder beim Essen – an „Hybrid“ kommt man heutzutage nicht mehr vorbei. Was steckt hinter sogenannten Hybridfleischprodukten und welche Vorteile bergen die Halb & Halb-Varianten?



Fleisch oder Fisch, Stärkebeilage und Gemüse – so sieht die „klassische“ Menüzusammenstellung aus. Doch immer häufiger verstecken sich im Inneren der Fleisch- und Fischkomponenten auch

nicht-tierische Lebensmittel. Statt einer Geflügelbratwurst steht dann z. B. eine Geflügel-Blumenkohl-Bratwurst auf dem Speiseplan und statt einer klassischen Frikadelle aus Rinderhack wird eine Frikadelle aus

Rinderhack und Gemüse serviert. Letztere kommt als sogenannter „Klima-Klops“ in der LWL-Klinik Münster auf die Teller, einem Praxispartner im Nahgast-Projekt des iSuN der FH Münster. Der Fleischanteil wurde bei der

neuen Rezeptur um 50 Prozent reduziert; hinzugekommen ist ein 50-prozentiger Pflanzenanteil, bestehend aus Kidneybohnen, Paprika, Champignons und Tomatenmark. Zudem wurde etwas mehr Ei in die Masse gegeben. „Mit dieser Maßnahme konnten pro Klops

Veranstaltung. Der Klima-Klops überzeugt die Essensteilnehmer geschmacklich und spielt dabei gleichzeitig und quasi unbemerkt seine ernährungsphysiologischen Vorteile gegenüber der Variante aus Rinderhack aus: Pro 150 Gramm weist das Hybridprodukt fast

„Hybridprodukte können durch die Extraktion Gemüse auch vorteilhafte Eigenschaften ins Produkt bringen. Beispielsweise bleiben die Produkte länger saftig und haben weniger Kalorien als herkömmliche Fleischprodukte.“

Cornelia Habacher, Rebel Meat

über 40 Prozent der Treibhausgasemissionen gegenüber der normalen Frikadelle vermieden werden“, berichtet Dipl.-Soz. Tobias Engelmann, der im Rahmen von Nahgast schwerpunktmäßig für die Nachhaltigkeitsbewertung von Speisen verantwortlich ist.

Punkten durch Pflanzenanteil

Das Fleischangebot zu reduzieren, stellt in diesem Fall keinen Verzicht dar: Nach anfänglicher Skepsis konnte der Klima-Klops überzeugen. Auch eine Umfrage in einer von der LWL-Klinik Münster belieferten Schule erbrachte größtenteils positives Feedback für die hybride Frikadelle – berichtete Tobias Redlin, stv. Küchenleiter, im Rahmen einer

die Hälfte weniger Fett auf und somit auch weniger Kalorien. Der Proteingehalt ist zwar geringer, dafür hat sich der pflanzliche Proteingehalt mehr als verdreifacht, während der tierische sich mehr als halbiert hat. Besonders auffällig: Der Anstieg des Ballaststoffgehalts, der sich mehr als verzehnfacht hat. Positiv für die Umwelt, aber eben auch für die Gesundheit (s. dazu auch Grafik S. 45).

Auch Cornelia Habacher, Gründerin und CPO von Rebel Meat, hebt Vorteile hervor: „Hybridprodukte können durch die Extraktion Gemüse auch vorteilhafte Eigenschaften ins Produkt bringen. Beispielsweise bleiben die Produkte länger saftig und haben weniger Kalorien als herkömmliche Fleischprodukte.“

VERANSTALTUNG

Küchengespräch zur Planetary Health Diet

Das Institut für nachhaltige Ernährung (iSuN) der FH Münster lädt am 14. März 2023 ab 14 Uhr zum digitalen Küchengespräch. Die kostenfreie Veranstaltung steht unter dem Motto „Durch Planetary Health Diet zu hoher Qualität und Green Hospital“.

Das Universitätsklinikum Essen arbeitet an einer Umstellung der Verpflegung im Sinne der Planetary Health Diet. Ziel ist eine gesunde und nachhaltige Ernährung, die in der Küche umsetzbar und durch Mitarbeitende und Patienten aufgrund des Geschmacks akzeptiert wird. Die Veranstaltung ist Teil des Angebotes für Gemeinschaftsverpflegung im Rahmen des von der Deutschen Bundesstiftung Umwelt geförderten Projektes Außer-Haus-Angebote – Nachhaltig und gerecht gestalten (GeNAH). Anmeldungen an Therese Kirsch (E-Mail: therese.kirsch@fh-muenster.de).

Weitere Infos: www.blgastro.de/gvmanager/kuechengespraech-phd

Was kommt rein?

Als pflanzliche Zutaten kommen bei Produkten wie den Rebel Meat Bio-Burger-Patties und Kids Bio-Hühnernuggets z. B. Hirse, Blumenkohl, Kräuterseitlinge und Karotten zum Einsatz.

Bei Hofmanns kommt für die Hybridwurst 44 Prozent Schweinefleisch zum Einsatz sowie Erbsenprotein. Dafür wurde drei Monate

PHOENIX

FÜR KÖCHE, DIE
VIEL BEWEGEN.
GROSSKÜCHEN-
TECHNIK MADE
IN GERMANY.



**INTER
NORGA**

10.-14.03.2023 | Hamburg | Halle B6 | Stand 436

lang mit einem Hersteller von Erbsenprotein getüftelt, der skeptisch war ob das Clean Label funktioniert – was es tut. Bei der Produktentwicklung hat sich Tim Hilchenbach ganz bewusst für sichtbares Gemüse, u. a. Karotte entschieden. Als weiteres hybrides Produkt bietet die Menümanufaktur eine fleischreduzierte Frikadelle an: 40 Prozent Rindfleisch treffen hier auf eine Mischung aus Erbse und Sonnenblumenprotein. Damit enthält sie genügend Protein, um auch zu sättigen. Der Vorteil der Masse: Sie kann auch gebrüht werden, z. B. für Königsberger Klopse.

Bei jedem Produkt, so erzählt Cornelia Habacher, ist die Dauer der Produktentwicklung unterschiedlich; je nachdem wie komplex die Produkte sind. „Im Schnitt sind es drei bis sechs

Monate. Zuerst wird die Rezeptur in der Küche entwickelt und danach mit dem Produzenten auf die Großproduktion angepasst“, erklärt sie. Wie bei Hofmanns sind auch die Produkte von Rebel Meat frei von z. B. Geschmacksverstärkern oder Konservierungsstoffen: „Durch die Kombination aus hochwertigem Fleisch und saftigen Gemüse können wir auf Aromastoffe verzichten. Der Fleischgeschmack ist auf natürliche Weise enthalten“, betont sie.

Versteckte Pflanzen

Bei Hofmanns hat man mit der Hybridwurst den ultimativen Test gemacht: Der Produktentwickler Tim Hilchenbach gab u. a. den kritischen gelernten Metzgern des Teams die Hybridwurst zum Testen mit nach Hause –

ohne Hintergrundinformationen zum Produkt. Und das Feedback war durchweg positiv.

Ein Grund dafür könnte sein: „Hybridprodukte enthalten ja Fleisch und sind daher vom sensorischen Profil her meist näher an den gewohnten Fleischprodukten, als rein pflanzliche Fleischalternativen dies sein können. Es sei denn, es wird ganz tief in die lebensmitteltechnologische Trickkiste und den Aromenkoffer gegriffen, um Geschmack und Konsistenz von Fleisch zu imitieren“, erklärt Tobias Engelmann von der FH Münster. Sollten die Halb & Halb-Produkte dennoch nicht bei den Gästen ankommen, rät er dazu, eigenständige pflanzliche Gerichte zu entwickeln, statt Fleischersatz einzusetzen. Um die Akzeptanz der tierisch-pflanzlichen Liaison zu steigern,

„
Ein beliebtes Hybridprodukt mit etwas höherem Fleischanteil bringt mehr als ein Produkt mit kaum Fleisch, das sich aber nicht verkauft.
“

Nachgefragt bei

... Dipl.-Soz.
Tobias Engelmann
GeNAH-Projekt,
FH Münster



Herr Engelmann, welche Parameter sollten Küchenchefs bei der Zubereitung von Hybridprodukten auf alle Fälle berücksichtigen?

Saisonal-regionale Bio-Ware ist in der Regel insgesamt umweltfreundlicher als konventionelle Produkte vom Weltmarkt. Wichtiger für die Klimabilanz ist aber, den Fleischeinsatz zu reduzieren. Dabei bringt ein beliebtes Hybridprodukt mit etwas höherem Fleischanteil mehr als ein Produkt mit kaum Fleisch, das sich aber nicht verkauft. Hier können Küchenleiter ausprobieren, was ankommt und wie weit sie bei der Reduzierung gehen können.

Ist die Produktion (und ggf. Lagerung) der Hybridprodukte bei der Betrachtung der Klimabilanz zu vernachlässigen?

In der Regel spielt die Auswahl der Zutaten – also tierisch oder pflanzlich – eine viel wichtigere Rolle als ihre Verarbeitung und Lagerung.

Welche Kommunikation rund um den Einsatz von Hybridprodukten in GV-Betrieben empfehlen Sie? Inwieweit sind manche Informationen für Gäste auch überfordernd?

Die Art, wie man mit den Gästen kommunizieren sollte, hängt davon ab, mit welchen Gästen man es zu tun hat. Oft ist es eine gute Idee, kein großes Aufheben um Neuerungen in der Küche zu machen, sondern Hybridprodukte einfach anzubieten und vorteilhaft zu präsentieren: beispielsweise indem man sie an erster Stelle an der Ausgabe oder der Speisekarte präsentiert oder indem man ihnen attraktive Namen gibt. Falls man für Schulen kocht, kann man auch gemeinsam mit Lehrkräften überlegen, ob nachhaltige Ernährung nicht stärker im Unterricht thematisiert werden kann und man auf diese Weise Akzeptanz bei den Kindern für neue, nachhaltige Produkte erreicht.

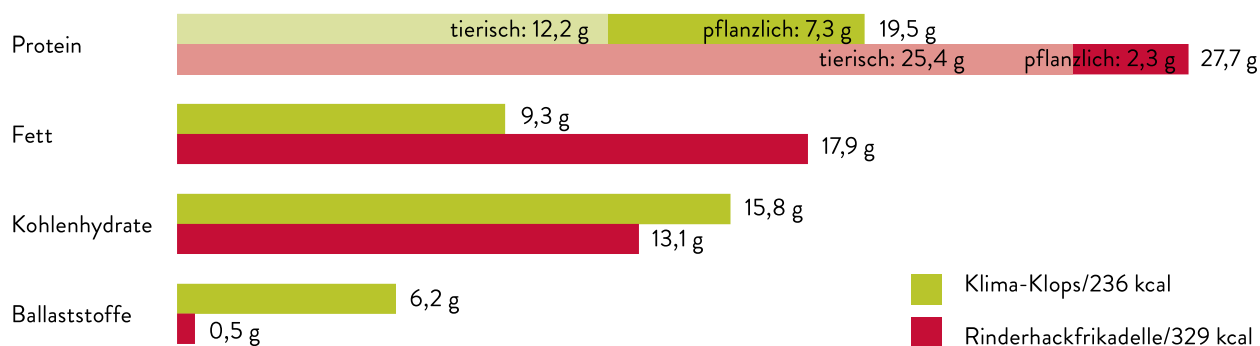
Würden Sie GV-Verantwortlichen dazu raten, konsequent auf Hybride zu setzen oder ist das rein tierische Produkte ab und an auch zu vertreten?

Natürlich sind ab und an auch rein tierische Produkte vertretbar. Ich würde GV-Verantwortlichen dazu raten, eine abwechslungsreiche Mischung aus pflanzlich, tierisch und hybrid auf die Karte zu setzen und die Klimabilanz der Gerichte zu ermitteln. Dafür gibt es CO₂-Rechner oder auch unseren Nahgast-Rechner, mit dem man umfassendere Nachhaltigkeitsbestimmungen durchführen kann. Der Zielwert sollte sein, im Schnitt pro Gericht nicht mehr als 800 Gramm CO₂-Äquivalente zu verursachen. Der Einsatz von Hybridprodukten kann dabei helfen, diesen Wert zu erreichen. Die Reduktion von Portionsgrößen natürlich auch, sie bietet sich vor allem dann an, wenn ein erhebliches Maß an Tellerresten bei den Gästen zu verzeichnen ist.

Herzlichen Dank für das Gespräch!

Sarah Hercht

ERNÄHRUNGSPHYSIOLOGISCHER VERGLEICH VON KLIMA-KLOPS (HYBRID) UND RINDERHACKFRIKADELLE (Angaben je 150 g)



© GVMANAGER nach FH Münster

Hybrid punktet: Statt 100 Prozent Fleisch kommt beim Klima-Klops neben Fleisch auch 50 Prozent Gemüse zum Einsatz – was ernährungsphysiologisch punktet, z. B. durch weniger Fett oder mehr Ballaststoffe.

empfiehlt Cornelia Habacher von Rebel Meat eine umfangreiche Kommunikation. Die Planung erfolgt gemeinsam mit den Kunden, die Umsetzung u. a. in Form von Schildern an der Ausgabe, mit Tischaufstellern oder Flyern. „Je nach Produkt heben wir gerne unterschiedliche Vorteile der Hybridprodukte hervor, sodass es zu keiner Informationsüberladung kommt, z. B. die Extraportion Gemüse oder einzelne Zutaten wie Kräuterseitlinge und Rindfleisch.“

Weniger Fleisch = gutes Gefühl

Ob Rind, Schwein oder Geflügel – generell

erachtet Tobias Engelmann den Wechsel von reinen Fleisch- zu Hybridprodukten als sinnvoll: „Rindfleisch verursacht vom Grundsatz her die höchsten Treibhausgasemissionen. Dafür verursachen Schweine und Geflügel andere Probleme, z. B. können sie landwirtschaftliche Nebenprodukte nicht so gut verwerten wie Rinder und stehen daher eher in Nahrungskonkurrenz zu Menschen.“ Ein Wechsel für eine positivere Klimabilanz lohne daher immer: „Selbst wenn die pflanzlichen Ersatzstoffe viel längere Transportwege hinter sich haben als das Fleisch – es fällt gegenüber

der landwirtschaftlichen Erzeugung weniger ins Gewicht.“ Außerdem benötige der Anbau von einem Kilogramm Pflanzen, die man essen kann, viel weniger Fläche als mehrere Kilogramm Pflanzen, die man für Fleisch verfüttert.

Aber Tobias Engelmann räumt auch ein: „Tiere haben in der Landwirtschaft durchaus ihre Berechtigung, sie verwerten Nebenprodukte, die wir nicht essen können oder wollen. Wir haben hier den Bogen überspannt. Es ist wichtig, dass der Fleischkonsum zurückgeht.“

Sarah Hercht



DIE HACCP APP

**HACCP-Dokumentation
auf Tablet und Smartphone.**



**30 Tage
kostenfrei
testen!**

www.diehaccpapp.de

**INTER
NORGA**

Besuchen Sie uns:
**Halle A 01,
Stand 201**

**Kostenvorteil
für Abonnenten
des Fachmagazins**

**GV
MANAGER**

**Für die Nutzung
unserer HACCP APP
zahlen Sie statt 40,- €
nur 35,- € je Monat!**

Monatlich kündbar!