

erstellt: 09.10.2021

Start-ups: Die Trendsetter auf der Anuga

O-Ton: Laura Rothgang, Co-Gründerin, The Hempany GmbH, 70178 Stuttgart;
Ulrich Glemnitz, Geschäftsführer, Bunte Burger GmbH, 50825 Köln;
Michael Wiese, Geschäftsführer, Emils Bio-Manufaktur, WagesWiese GmbH, 79102
Freiburg

Länge: 2:21 (divers kürzbar)

Autor: Harald Schönfelder

Info: Große Firmen sind oft schwer zu einem Kurswechsel zu bewegen. Kleine Nischenanbieter und Start-ups dagegen setzen Trends. Wir haben auf der Anuga drei von ihnen besucht: Einen Hersteller veganer Burger-Patties, einen Produzenten von Dressings und Soßen ohne Zusatzstoffe und ein Start-up, das Hanfmilch herstellt und das den Anbau von rauschfreiem Hanf, also Nutzhanf, vorantreiben möchte.

Anmoderation: Die Koelnmesse hat wieder ihre Hallen geöffnet und die sind zum Neustart des Messegeschäfts vor Ort auch wieder gut gefüllt. Rund 4.600 Aussteller sind in diesem Jahr auf der Anuga, der internationalen Leitmesse rund um Lebensmittel. Und die steht in diesem Jahr unter dem Motto "Transform". Denn die Welt der Lebensmittel ändert sich gerade frappant. Vegane Lebensmittel stehen hoch im Kurs, dem Zucker wird der Kampf angesagt, Zusatzstoffe werden beiseite geschoben. Das ist die Chance für Start-Ups und andere kleine Unternehmen, aus der Nische in die Supermarktregale zu wechseln. Unser Messereporter hat sich auf der Anuga ein Bild gemacht.

Beitragstext: Die Transformation der Branche, wie es das Anuga-Motto in diesem Jahr verkündet, scheint wirklich begonnen zu haben. Und was alles dabei ist. Hanfmilch zum Beispiel. Laura Rothgang von The Hempany sagt, die bringt gegenüber manch anderem Milchersatz ein paar Vorteile mit sich.

O-Ton

Und er ist praktisch überall anzubauen. Bei Soja oder Mandeln ist das deutlich schwieriger. Damit reiht sich die junge Firma ein in eine Riege von vergleichbaren Unternehmungen. Dazu gehört auch die Bunte Burger GmbH. 2019 hatte die Firma ihren ersten Anuga-Auftritt mit veganen Burger-Patties. Geschäftsführer Ulrich Glemnitz setzt auf selbstbewusstes Gemüse. Fleischersatz muss keine Fleischkopie sein.

O-Ton

Ihnen geht es um die Rückkehr zu möglichst unverbastelten Lebensmitteln.

Supermarktprodukte ja, aber mit mehr Sorgfalt. Drei Jahre hat Emils Bio-Manufaktur zum Beispiel gebraucht, bis die neue Salat-Mayonnaise fertig war. Wie viele andere auch müssen sie den Spagat schaffen, auf Zusatzstoffe wie Verdickungsmittel zu verzichten und trotzdem ein konstant gleich gutes Produkt in die Regale zu stellen, sagt Geschäftsführer Michael Wiese.

O-Ton

Denn wenn es um gleich bleibenden Geschmack geht, da sind sich alle Kunden gleich, egal ob sie zur Billig-Pizza vom Konzern greifen oder zur Milchalternative vom Start-Up. Was anders ist bei den neuen Mitspielern im Supermarktregal: Engagement und Produktion gehen von Anfang an hand in Hand. The Hempany gründet deshalb den Verein "Dein Stück Erde e.V.", der Hanfbauern unterstützen soll.

O-Ton

Ob sich die Ideen alle durchsetzen, ist natürlich offen, doch mit den Start-Ups weht ein

frischer Wind in eine vor allem von wenigen großen Konzernen geprägte Branche.
Harald Schönfelder, Redaktion, Köln

zum Beitrag gehörende mp3-Dateien:

vertont:

Anuga_2021_Vegan_und_ohne_Zusatze_-_Start-ups_auf_der_Anuga_BTR.mp3

nur O-Töne:

Anuga_2021_Vegan_und_ohne_Zusatze_-_Start-ups_auf_der_Anuga_BTR_unvertont.mp3