

Elastische Textur für Käse-Alternativen

Artikel vom 22. Januar 2026

Sonstige Roh- und Inhaltsstoffe

Mit seinem pflanzenbasierten Stabilisierungs- und Proteinsystem setzt Planteneers auf eine elastische Textur und einen attraktiven Proteingehalt für Käse-Alternativen.



Das Stabilisierungs- und Proteinsystem ermöglicht bessere Käse-Alternativen (Bild: Planteneers).

Der Markt für pflanzliche Milch- und Käse-Alternativen bietet auch in Zukunft Wachstumspotenzial. Mit dem Stabilisierungs- und Proteinsystem aus der »fiildDairy CH«-Reihe von Planteneers können Anbieter pflanzliche Alternativen zu Käsescheiben herstellen, die eine typisch glatte, elastische Textur bieten und zugleich einen hohen Proteingehalt von bis zu 8 % aufweisen. Damit möchte das Unternehmen die beiden stärksten Kaufargumente für pflanzliche Käse-Alternativen ansprechen: Genuss und Gesundheit.

Hoher Proteingehalt für mehr Geschmack

Pflanzliche Alternativen zu Scheibenkäse haben bislang einen eher geringen Proteingehalt. »Je höher der Proteinanteil, desto komplexer wird das Zusammenspiel

von Textur und Geschmack«, so Dr. Pia Meinlschmidt, Head of Product Management bei Planteneers. »Sobald man Protein hinzufügt, wird die Struktur sandig und brüchig, die typische Elastizität und Biegsamkeit gehen verloren. Hinzu kommt der pflanzliche Off-Taste, der je nach Proteinbasis variiert. Abgesehen davon verändert sich durch Zugabe von Proteinquellen zumeist die Farbe in Richtung beige oder bräunlich.« Mit seinem neuen Funktionssystem konnte Planteneers nach eigener Angabe diese zentralen technologischen Barrieren überwinden, sodass die Endprodukte trotz erhöhten Proteingehalts sowohl sensorisch als auch funktional überzeugen. Die Scheiben sind nicht nur elastisch und optisch attraktiv, sie lassen sich auch gut schneiden. »Unsere Grundstabilisierung auf Basis modifizierter Stärken ermöglicht bereits die Herstellung pflanzlicher Alternativen zu Scheibenkäse ohne Protein«, so Meinlschmidt. »Das Ergebnis sind elastische Scheiben in verschiedenen Geschmacksvarianten wie Typ Butterkäse, Typ Gouda oder auch herzhaftere Sorten. Wird diese Basis mit einer Proteinmischung kombiniert, lassen sich je nach Kundenwunsch flexible Proteingehalte von bis zu 8 % realisieren.« In der Entwicklungsphase hat Planteneers eine Kombination aus Ackerbohnen und Weizen eingesetzt, die eine besonders elastische Textur und ein neutrales Geschmacksprofil erzeugt. Die Kombination kam nach Aussage der Expertin in ersten Projekten mit Kunden sehr gut an. Ein zentrales Thema war allerdings die Allergenfreiheit. »Viele Kunden möchten kein Gluten in ihrer Produktion verarbeiten«, berichtet sie. »Deshalb haben wir verschiedene Proteinmischungen getestet und schließlich einen Blend aus unterschiedlichen Pflanzenproteinen entwickelt. Diese ergänzen sich in ihren funktionellen und sensorischen Eigenschaften so gut, dass wir glutenfreie Scheiben herstellen können, die in Textur und Geschmack der Variante mit Weizenanteil nahezu identisch sind.« Für ein abwechslungsreiches Produktangebot sorgen verschiedene Geschmacksrichtungen – von mild bis intensiv-würzig. Ferner lässt sich mit individuellen Einlagen wie Bockshornklee oder Pfefferkörnern weiterer Kaufanreiz schaffen.

Hersteller aus dieser Kategorie
