Nachhaltiger und authentischer Geschmack für alternative Proteine

Artikel vom **4. März 2020**
Aromen und Essenzen

Konsumenten wünschen sich Lebensmittel und Getränke mit alternativen Proteinen – und das weltweit. Sie greifen daher häufiger zu Alternativen für Fleisch und Milchprodukte – aus Überzeugung und aus Gesundheitsgründen. Symrise bietet vielfältige Geschmackslösungen für Produkte basierend auf alternativen Proteinen.

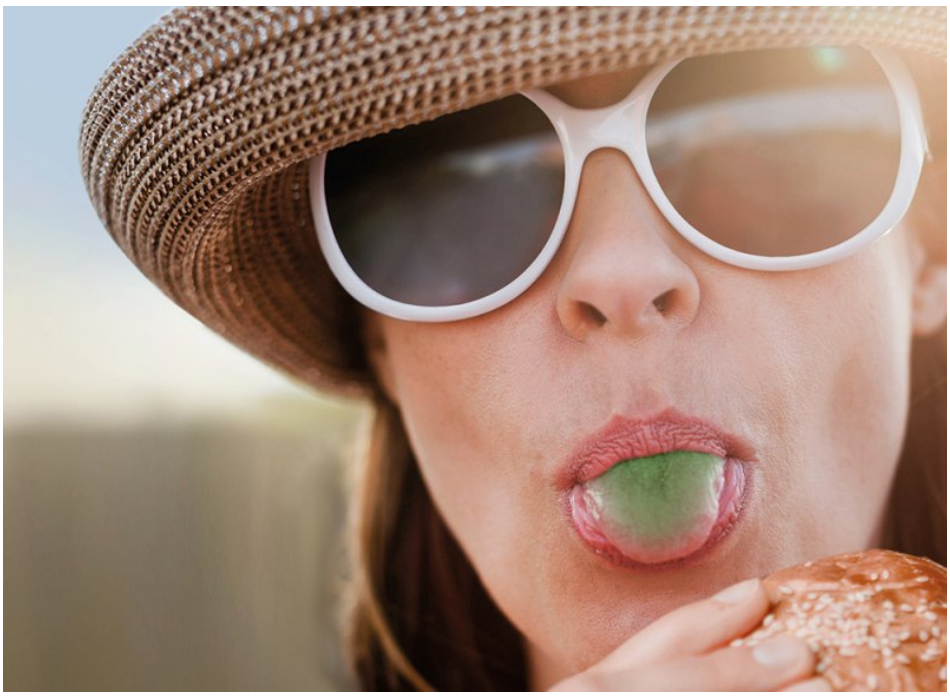


Bild: Symrise

Viele Verbraucher wollen sich gesundheitsbewusst und nachhaltig ernähren. Der Verzehr alternativer Proteine hat seine Nische verlassen und zahlreiche Konsumentengruppen in aller Welt finden Gefallen an den »grünen« Angeboten.

Der Geschmack entscheidet

Oft steckt auch pure Neugier hinter dem ersten Biss in den veganen Burger oder die Wurst auf Pflanzen-Basis. Nach dem Erstkontakt mit diesen Produkten entscheidet dann primär das Geschmackserlebnis, ob der Premiere weitere Versuche folgen. Das bestätigen auch die Trendexperten von Mintel: Denn 68 % entscheiden sich wegen des Geschmacks erneut für ein Produkt. Dicht gefolgt an zweiter Stelle mit 41 % von Verbrauchern, die sich natürliche Inhaltsstoffe wünschen, und für weitere 35 % ist der Proteingehalt entscheidend. Um den Speiseplan nachhaltig zu bereichern und langfristig um schmackhafte zu Optionen erweitern, braucht es neue einzigartige Geschmackserlebnisse. Von gemüsig würzig bis hin zu Inspirationen aus den Küchen ferner Länder.

Die Liebe zu pflanzlichen Lebensmitteln entdecken

Mit ihrer tief greifenden Expertise haben die Experten von Symrise Geschmackslösungen für kulinarisch abgerundete und proteinreiche Produkte entwickelt. Das Ziel: Verbraucher sollen ihre Liebe zu pflanzlichen Lebensmitteln entdecken und entwickeln. Die integrierten Lösungen sollen dabei auch störenden Beigeschmack aubalancieren und pflanzliche Produkte saftig schmecken. Dafür nutzt das Unternehmen beste natürliche Rohstoffe aus nachhaltiger Beschaffung und setzt auf pure, natürliche Zutaten aus seinem »code of nature«-Portfolio. Mit den neuartigen Technologien sind laut Unternehmensangabe schonende Zubereitungsverfahren möglich, die den authentischen Geschmack der Natur veredeln und voll entfalten sollen. Der globale Ansatz decke die gesamte Bandbreite im Geschmack für alternative Proteine ab. Dazu gehören Fleischalternativen genauso wie pflanzenbasierte Produkte mit eigenem authentischen Geschmacksprofil, Milchalternativen und Getränke mit ernährungsphysiologischem Mehrwert.

Pflanzlicher Genuss im Fokus

Verbraucher haben vielfältige Wünsche an pflanzliche Proteine: Sie reichen von pflanzlichen Alternativen, die wie Rinderhack, Gyros oder Chicken Nuggets schmecken bis zu pflanzlichen und tierischen Proteinen, die den Speiseplan um ein schmackhaftes Element bereichern. Immer achten sie auf den jeweils einzigartigen Geschmack und die Varianz im kulinarischen Erlebnis.

Wissen und Geschmack

Symrise liefert dafür das komplette Spektrum und bietet Geschmackslösungen für Produkte mit alternativen Proteinen, von rauchig-fleischiger Note, über frischen Geschmack von Minze und Spinat bis zum Thai-Stil. Das Unternehmen kombiniert dabei sein Wissen um alternative Proteinquellen mit seiner Geschmacksexpertise und dem Rezepturverständnis sowie umfassenden Konsumentendaten. Daraus werden Geschmackslösungen für pflanzenbasierte Lebensmittel und Getränke entwickelt, die Verbraucher mögen. Symrise liefert seinen Kunden, den Herstellern von Lebensmitteln und Getränken, hierzu auch wertvolle Einblicke, indem es Verbraucherpräferenzen für neue Produkte im Detail untersucht. So unterstützt das Unternehmen Lebensmittelhersteller mit dem Wissen über Verbrauchervorlieben sowie dem passenden Geschmack für ihre Produkte.

Hersteller aus dieser Kategorie

© 2025 Kuhn Fachverlag