

GOLDBACH TRENDNEWS

NACHHALTIG ESSEN

NOVEMBER 2023

IN ZUSAMMENARBEIT MIT TRENDONE

GOLDBACH

**YOUR
MESSAGE
IS OUR
PASSION**



RIPPCHEN MIT ESSBAREN KNOCHEN



Juicy Marbles haben zu ihrer «Fleischologie» neuartige Rippchen auf pflanzlicher Basis mit essbaren Knochen hinzugefügt. Die essbaren Knochen bieten eine köstliche Kombination aus knuspriger Kruste und saftigem Fleisch und sind zum Mitessen und Teilen mit Freunden gedacht. Das Einzigartige ist, dass die Knochen aus nahrhaftem pflanzlichem Eiweiß bestehen und als knuspriger Snack verzehrt werden können. Die Rippchen können ohne großen Aufwand in 15 Minuten zubereitet werden. Alternativ können sie auch als natürlicher Dünger oder als Kauspielzeug für Hunde verwendet werden.

PALMÖL-ALTERNATIVE NUTZT LOKALEN BIO-ABFALL

Forschende der Queen Margaret University in Edinburgh haben die kostengünstige und nachhaltige Palmöl-Alternative «PALM-ALT» entwickelt, die Rapsöl, Fasern und Nebenprodukte der Leinsamenindustrie nutzt. PALM-ALT hat 88 Prozent weniger gesättigte Fettsäuren und 25 Prozent weniger Gesamtfett als Palmöl und enthält mehr Ballaststoffe und Proteine. Zudem ist es allergenfrei und enthält keine zusätzlichen Aromen, Farbstoffe oder Süßstoffe. Da das Produkt aus lokalen Bioabfällen in der EU und Großbritannien hergestellt werden kann, können Treibhausgasemissionen reduziert und neue Einkommensquellen für Gemeinden geschaffen werden.



MILCHALTERNATIVE AUS DEM 2D-DRUCKER



Die pflanzliche Lebensmittel herstellende Veganz Group verkauft eine Milchalternative namens Mililk Hafer Barista. Durch das Weglassen von Wasser in der Hafermilch wird Platz gespart, dadurch können die Transportkosten und auch der Verpackungsmüll in Haushalten reduziert werden. Das ermöglicht die innovative 2D-Druck-Methode, bei der Haferblätter gedruckt werden und je nach Bedarf nur so viel abgerissen werden kann, wie aktuell benötigt wird. Diese Haferblätter können dann in nur 30 Sekunden zu einer frischen Milchalternative gemixt werden.

VEGANES FETT SCHMECKT WIE RIND ODER SCHWEIN

Das US-Unternehmen Lypid hat das vegane Fett «PhytoFat» entwickelt. Es imitiert den Geschmack und die Textur von tierischem Fett. Das Fett wird mithilfe von pflanzlichen Ölen und Wasser hergestellt. Dank «Mikroverkapselungs-Technologie» besitzt es eine hohe Schmelztemperatur. Das pflanzliche Fett hat im Vergleich zu tierischem Fett einen niedrigeren Anteil an gesättigten Fettsäuren, Kalorien und Natrium. Bei der Herstellung werden keine künstlichen Zusatzstoffe verwendet und keine Transfette gebildet. «PhytoFat» gibt es in verschiedenen Geschmacksrichtungen wie Schwein und Rind.



ESSBARE BIO-VERPACKUNGSFOLIE AUS BAKTERIEN



Forscher*innen der Chinese University of Hong Kong haben eine transparente Verpackungsfolie entwickelt, die essbar und biologisch abbaubar ist. Das Team arbeitete mit bakterieller Zellulose und Sojaproteinisolat. Die Herstellung der bakteriellen Zellulose erfolgte durch mikrobielle Fermentation und ist somit nachhaltiger, da keine Ernte von Pflanzen erforderlich ist. Das Material zeigte Stabilität in Wasser, Transparenz und Resistenz gegenüber Öl. Zudem ist die Folie vollständig biologisch abbaubar. Entgegen anderen biologisch abbaubaren Kunststoffen erfordert die Zersetzung der Folie keine spezialisierten Recyclinganlagen.

MILCHPRODUKTE MITHILFE VON PILZEN HERSTELLEN

Das in Israel ansässige Start-up ImaginDairy hat Proteine für Milchprodukte bioingenieurstechnisch mithilfe von Pilzen anstelle von Kühen hergestellt. Hierfür verwendete das Start-up frei verfügbare DNA-Codes für Milchproteine und modifizierte damit mittels Präzisionsfermentation die DNA von Pilzen, um entsprechende Milchproteine zu produzieren. Die Methode ist im Vergleich zu normalen Milchprodukten umweltfreundlicher, da sie deutlich weniger Wasser und Land benötigt und keine Methanemissionen verursacht. Die Produkte sind laktose-, cholesterin-, hormon- und antibiotikafrei, was sie für Veganer- und Allergiker:innen geeignet macht.



GERÄT ERZEUGT TRINKWASSER OHNE STROM



Nanoseen hat das Gerät «NanoseenX» entwickelt, das Meerwasser ohne Strom entsalzt und reinigt. Das Gerät nutzt hierfür die Nanomembrantechnologie, die Wasser allein durch Schwerkraft reinigt und entsalzt, ohne dass zusätzliche Druckenergie benötigt wird. Dank der Nanomembranen kann das Gerät Trinkwasser binnen zwei Minuten bereitstellen. Die Nanomembranen sind zudem biologisch abbaubar. Das System ist außerdem energieeffizient und verursacht keine Kohlendioxidemissionen. Die erschwingliche Wasserfiltertechnologie eignet sich vor allem für Länder, die es sich nicht leisten können, große und kostspielige Wasserentsalzungsanlagen zu bauen.

TANZENDES ESSEN

Forschende der Monash University in Australien haben ein Projekt entwickelt, das Lebensmittel mit Computerprogrammierung kombiniert, um interaktive kulinarische Erlebnisse zu schaffen. Das System, das in Zusammenarbeit mit Köch*innen entwickelt und durchgeführt wurde, besteht aus einem Teller mit Elektroden, die verschiedene Lebensmittelelemente wie Soßen und Gewürze bewegen können, sodass Köch*innen mit neuen Kombinationen experimentieren können. Diese Integration von Lebensmitteln und Computern könnte das Gastgewerbe verändern, aber auch die Informatikausbildung, indem Studierende durch Essen an das Fach herangeführt werden.



THANK YOU WITH PASSION

Goldbach Austria GmbH
Laimgrubengasse 14 | 1060 Wien

T +43 1 37088 08

M info.at@goldbach.com

www.goldbach.com



GOLDBACH

TRENDONE ist ein führendes Trendforschungs- und Beratungsunternehmen mit Büros in Wien, Zürich, Berlin und Hamburg.

www.trendone.com

DISCLAIMER COPYRIGHT 2021: ALLE RECHTE VORBEHALTEN. DIE IN DIESER PRÄSENTATION DOKUMENTIERTEN TRENDS UND THESEN SIND EIGENTUM DER GOLDBACH GROUP AG UND DER PRODUCTION COMPANY UND UNTERLIEGEN DEN GELTENDEN URHEBERGESETZEN. DIE VERWENDETEN BILDER DIENEN LEDIGLICH RESEARCH UND ILLUSTRATIONSZWECKEN. SIE STEHEN NICHT ZUR PUBLIKATION FREI.