

Veganes Lachsfilet aus Wien mittels 3D Technologie erstmals weltweit verkostet



Wien/Graz (ots) -

Das österreichische 3D- und Food-Tech Startup Revo Foods hat am 30. Mai erstmals ein veganes Lachsfilet der Generation 2.0 bei einer öffentlichen Verkostung in Wien präsentiert. Das Filet, das zu 100% aus pflanzlichen Zutaten besteht, wurde von einem veganen Haubenkoch zubereitet und von 10 Gästen verkostet. Das vegane Lachsfilet gilt als Gamechanger für Fischalternativen, und das Startup hat bereits 2 Patente auf neue Technologien zur Herstellung dieser Produkte. Die ersten Lachsfilets werden ab Anfang 2023 im Handel erhältlich sein.

Seafood Made in Austria

Diese neue Innovation des Food-Tech Startups ist die erste realistische Alternative für hochqualitative Fisch-Filets. Es handelt sich um ein sogenanntes "whole cut". Das Filet ähnelt in Struktur und Textur einem konventionellem Lachsfilet und kann genauso zubereitet werden (gebraten, gekocht, gedünstet...).

Die ersten Generationen pflanzlicher Alternativen konzentrierte sich ausschließlich darauf verarbeitete Fleisch/Fisch Produkten zu imitieren (Hamburger, Chicken Nuggets). Die Produkte der Generation 2.0 definieren das Essenserlebnis neu, durch realistische Textur und Struktur mit feiner Faserausbildung.

Robin Simsa, CEO von Revo Foods:

"Ein pflanzliches Lachsfilet mit realistischem Geschmack und Textur herzustellen ist die ultimative technische Herausforderung, und wir sind stolz, dass wir dieses Ziel erreicht haben."

Flexitarier - das wachsende Verbrauchersegment

Immer mehr Menschen bezeichnen sich als Flexitarier, um einen Beitrag zur Bewältigung der ökologischen Herausforderungen zu leisten. Flexitarier machen etwa 20 % der europäischen Bevölkerung aus, und die Nachfrage nach pflanzlichen Alternativen steigt stetig an.

Das liegt auch daran, dass die industrielle Fischerei ein Imageproblem hat: Überfischung, die Zerstörung mariner Ökosysteme und der Verlust der biologischen Vielfalt der Meere sind nur einige davon. Immer mehr Verbraucher sind besorgt über den dramatischen Anstieg von Schwermetallen, Mikroplastik und Antibiotika in konventionellen Fischereierzeugnissen. Flexitarier suchen nach nachhaltigen Alternativen, die gut für die Meere und die eigene Gesundheit sind, aber auch das ersehnte Essenserlebnis in Bezug auf Geschmack und den richtigen "Biss" bieten.

Testimonial Guest: *"Die Struktur vom Filet ist fast „zu perfekt“, seid ihr sicher dass das vegan ist?"*

Das Lachsfilet

Die Basis des Filets sind verschiedene pflanzliche Proteine, wie zum Beispiel Erbsenprotein. Weitere Zutaten sind Algenextrakte und Pflanzenöle. Das Filet hat einen hohen Proteingehalt und einen hohen Gehalt an Omega-3-Fettsäuren, ähnlich wie bei wild

gefangenem Lachs. Fischstäbchen oder Fischburger auf pflanzlicher Basis sind schon seit einiger Zeit auf dem Markt erhältlich, aber eine Alternative für ein Fischfilet - also ein Stück Fleisch - zu finden, war bislang technologisch noch nicht möglich.

Das Startup

Revo Foods entwickelt ihre Seafood-Alternatives mittels 3D Druck Technologie. Neben dem pflanzlichen Revo Räucherlachs (Billa +, Billa, [gurkerl.at](https://www.gurkerl.at)...) ist das Startup vor allem für ihre jährliche Blockparty und Kollaborationen mit Street Artists bekannt. Die ersten Produkte von Revo Foods sind bereits in 16 Ländern in Europa erhältlich. Vor kurzem erhielt das Startup 2.2 Mill EUR von der Österreichischen Forschungsförderungsgesellschaft (FFG) um die 3D Technologie weiter zu skalieren.

Pressekontakt:

Kontakt: hello@revo-foods.com

Medieninhalte



Bild zu OTS - Revo Salmon fillet made 100% out of plants.

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100090585/100890169> abgerufen werden.