

Nr. 13 / Mai 2024, Köln  
#spogagafa

## Fleischalternativen auf dem Grill - eine Revolution oder nur ein Trend?

**Auf der spoga+gafa, der weltweit größten Garten- und BBQ-Messe könnte diese Frage in wenigen Wochen schon beantwortet werden.**

Ulrich Strünck, Commercial Director DACH bei Redefine Meat, ist sich schon jetzt sicher: Die Fleischalternativen von Redefine Meat haben ihren Platz nicht nur auf dem Grill, sondern auch in der Frischetheke beim Metzger verdient.

**Herr Strünck, manche Leute da draußen wissen noch nicht genau, was Redefine Meat ist. Was verbirgt sich hinter der Marke?**

Redefine Meat wurde 2018 von zwei jungen Männern aus Israel gegründet, die eigentlich und spannenderweise aus der Industrie kommen. Mit der Geburt ihrer Kinder erkannten sie die Notwendigkeit, etwas für den Planeten zu tun und ihn für zukünftige Generationen besser zu hinterlassen. Aufgrund ihres Hintergrunds in der Technologieentwicklung kamen sie auf die Idee, pflanzliches Fleisch herzustellen.

**Euch ist es sehr wichtig, das Wort Fleischersatz nicht zu verwenden, ihr sprecht bewusst von einer Alternative. Warum?**

Der Begriff Ersatz hat etwas Absolutes. Für uns ist wichtig, dass wir eine Alternative zum tierischen Produkt sind. Das tierische Produkt hat und wird immer seine Berechtigung haben. Dem wollen wir uns nicht entgegenstellen, sondern den Genuss des Fleisches in die pflanzliche Welt übertragen.

Wir möchten, dass die Menschen Freude daran haben, zwischen tierischen und pflanzlichen Produkten zu wählen, ohne das Gefühl des Verzichts. Es geht darum, eine Vielfalt zu schaffen, bei der man sich einfach abwechseln kann. Dieser Ansatz ist für uns von grundlegender Bedeutung, denn nur so können wir eine nachhaltige Akzeptanz und Integration pflanzlicher Alternativen erreichen.

**Erklären Sie uns bitte in ein paar Sätzen, worum es sich bei diesem Produkt genau handelt.**

Wir verwenden verschiedene pflanzliche Proteine von Soja-, Weizen-, Erbsen- und Reis- bis hin zu Kartoffelprotein als Basis. Je nachdem, welche Konsistenz wir bei einem Produkt haben wollen, setzen wir die entsprechenden Proteine ein. Um das zu perfekt umzusetzen, zerlegen wir das Gesamtprodukt Fleisch in seine Bestandteile: Wir haben 60 Leute im Team, die sich nur mit Forschung und Entwicklung beschäftigen. Sie analysieren, wie Fleisch aufgebaut ist und wie Fleisch funktioniert. Die Kunst ist, dieses Sammelsurium an Zutaten so zu kombinieren, dass man zu einem perfekten Gesamtprodukt kommt.

**Das Thema Umweltschutz ist ja schon gefallen. Die spoga+gafa 2024 steht unter dem Leitthema Verantwortung, da passen Sie mit Ihrer Marke sehr gut zu uns auf**



spoga+gafa  
16.06. - 18.06.2024  
www.spogagafa.de

Ihr Kontakt bei Rückfragen:

Karen Schmithüsen

Telefon

+49 221 821-2231

E-Mail

k.schmithuesen@  
koelnmesse.de

Koelnmesse GmbH  
Messeplatz 1  
50679 Köln  
Postfach 21 07 60  
50532 Köln  
Deutschland  
Telefon +49 221 821-0  
Telefax +49 221 821-2574  
info@koelnmesse.de  
www.koelnmesse.de

Geschäftsführung:

Gerald Böse (Vorsitzender)  
Oliver Frese

Vorsitzende des Aufsichtsrats:  
Oberbürgermeisterin Henriette  
Reker

Sitz der Gesellschaft und  
Gerichtsstand: Köln  
Amtsgericht Köln, HRB 952

**die Messe. Aber was genau können Sie mit Ihren Produkten dem entgegensetzen, was in der Fleischindustrie schief läuft?**

Seite

2/4

Unsere natürlichen Zutaten sind im Vergleich zur Rindfleischproduktion deutlich ressourcenschonender. Vor allem bei CO<sub>2</sub>, Wasser und Flächenverbrauch sparen wir über 90 Prozent ein. Das liegt daran, dass wir pflanzliche Proteine, die größtenteils als Tierfutter verwendet werden, direkt für unsere Produkte nutzen. Wir gehen also nicht diesen Umweg über das Tier und sind damit per se viel effizienter. Was in unserer Industrie sicherlich noch weiter vorangetrieben werden muss, ist das lokale Sourcing. Zum Teil kommen die Proteine noch aus Regionen, die zu weit weg sind - das heißt, die Transportwege sind zu lang. Man muss aber auch klar sagen, dass der positive Effekt durch den Einsatz von pflanzlichen Proteinen so groß ist und so stark überwiegt, dass diese logistischen Nachteile nicht so entscheidend sind.

**Wenn wir auf den Endkunden schauen, wie sieht es mit den Kosten aus?**

Im Moment sind wir preislich eigentlich noch nicht da, wo wir sein wollen und auch sollten. Die Herstellung solcher Produkte, wie wir sie herstellen ist noch nicht in der breiten Masse angekommen, wie es beim tierischen Fleisch der Fall ist. Hier haben wir noch einen Weg bei der Skalierung vor uns. Ausgehend von den Zutaten und Produktionstechnologien muss es langfristig so sein, dass diese Produkte entweder günstiger als die tierischen Produkte oder zumindest preisgleich sind. In den letzten Monaten gab es jedoch eine interessante Entwicklung. Gerade in Deutschland haben sich verschiedene Discounter dazu entschlossen, die Preise für pflanzliche Produkte zu senken, auch um die Verbraucherinnen und Verbraucher zu ermutigen, diese Produkte zu probieren. Das ist schon mal ein Schritt in die richtige Richtung.

**Und was zieht euch auf die spoga+gafa?**

Grillen ist natürlich auch für uns ein spannendes Thema und bietet einen potenziellen Absatzmarkt. Gleichzeitig wissen wir alle, dass unser aktueller Fleischkonsum auf Dauer nicht tragbar ist, da der Bedarf kaum gedeckt werden kann, erst recht nicht auf umweltschonende Weise. Zur spoga+gafa bringen wir daher Produkte mit, die weiterhin den Spaß am Grillen und den Genuss von Fleisch ermöglichen, dabei jedoch gleichzeitig umweltfreundlich sind.

Treffen Sie Redefine Meat auf der spoga+gafa am Montag, 17. Juni und testen Sie die Fleischalternativen auch in Halle 8, der Outdoor-Kitchen-World.

Das ganze TV-Interview finden Sie in unserem neuen [Magazin](#).

Hier kommen Sie zum kompletten Eventprogramm der [Outdoor-Kitchen-World](#).

**Über die spoga+gafa**

Die spoga+gafa ist die größte Garten- und BBQ-Messe der Welt. Als internationale Fachmesse am Standort Köln setzt sie Impulse für die ganze Welt des Gartens. Auf der führenden Leitmesse bespricht die Grüne Branche Sortimente und Trends der kommenden Saison und präsentiert Lösungen für aktuelle und zukünftige Herausforderungen. Der Fokus der spoga+gafa liegt auf Trends und Innovationen aus den Bereichen garden bbq, garden creation & care, garden living und garden unique. Die einmalige Angebotsbreite macht die Messe zum place to be für die Sortimentsentscheider aller Handelsformen. Ideeller Träger der spoga+gafa ist der Industrieverband Garten e.V. (IVG).

Weitere Informationen finden Sie auf unserer [Webseite](#).

Seite

3/4

### **Koelnmesse - Global Inspiration for Living, Contract and Public Spaces**

Die Koelnmesse ist der weltweit führende Messeveranstalter für die Bereiche Living, Contract and Public Spaces.

Am Messeplatz Köln zählen neben der imm cologne und interzum weitere Messeformate wie ORGATEC, spoga+gafa, FSB und aquanale zu den international renommierten und etablierten Branchentreffpunkten. Diese Messen repräsentieren umfassend das Interior- und Design-Segment, die Zulieferbereiche der Möbelindustrie und des Innenausbau, die Küchenwelt, alle Themen rund um moderne Arbeitswelten, Gartenlifestyle sowie Freiraum, Sport- und Bewegungseinrichtungen als auch Sauna, Pool und Ambiente.

Zusätzlich zu den Veranstaltungen in Köln baut die Koelnmesse ihr Portfolio in wichtigen Wachstumsmärkten rund um den Globus strategisch aus - so wie mit den erfolgreichen Messen ORGATEC TOKYO in Japan, interzum bogota in Kolumbien, interzum guangzhou in China und interzum forum italy.

Weitere Informationen unter: <https://www.spogagafa.de/die-messe/spoga-gafa-2024/messen-der-branche/>

### **Die nächsten Veranstaltungen:**

spoga+gafa - Die größte Garten- und BBQ-Messe der Welt, Köln 16.06. - 18.06.2024

ORGATEC - Arbeit neu denken, Köln 22.10. - 25.10.2024

imm cologne - The interior business event, Köln 12.01. - 16.01.2025

### **Anmerkung für die Redaktion:**

Fotomaterial der spoga+gafa finden Sie in unserer Bilddatenbank im Internet unter [www.spogagafa.de/bilddatenbank](http://www.spogagafa.de/bilddatenbank) im Bereich "News".

Presseinformationen finden Sie unter [www.spogagafa.de/presseinformation](http://www.spogagafa.de/presseinformation)

Bei Veröffentlichung Beleg erbeten.

Hier finden Sie die spoga+gafa im Social Web:

#### **Facebook:**

<https://www.facebook.com/spogagafa>

#### **Instagram:**

<https://www.instagram.com/spogagafa/>

#### **LinkedIn:**

<https://www.linkedin.com/showcase/spoga-gafa>

### **Ihr Kontakt bei Rückfragen:**

Karen Schmithüsen

Public and Media Relations Managerin

Koelnmesse GmbH

Messeplatz 1

50679 Köln

Deutschland

Telefon: +49 221 821-2231  
Mobil +49-176-12563444  
k.schmithuesen@koelnmesse.de  
www.koelnmesse.de