

MARKT & PRODUKTE

Flüssige Ei-Alternative



Das Berliner Foodtech-Unternehmen Perfeggt startete den Verkauf seiner pflanzlichen Ei-Alternative auf Erbsenbasis für Gastronomie und Foodservice in der DACH-Region / Foto: Perfeggt/Claudia

Gödkke

Bei Gästen steigt das Bewusstsein für nachhaltige Ernährung. Der Verband Proveg sieht die Veganisierung von Speisekarten als eine der wichtigsten Food-Trends der kommenden Jahre. Jedoch stand der Foodservice bisher vor der Herausforderung, dass es im Segment Ei an Ersatzprodukten fehlte. Die Nachfrage nach Perfeggt als pflanzliche Alternative zum tierischen Produkt ist deshalb groß.

Mit Perfeggt lassen sich Gerichte wie Rührei, Carbonara, Fried Rice, Pancakes, Waffeln sowie Kuchen und Gebäck in veganer Form zubereiten. Dabei kommt es dem Hühnerei sowohl in Geschmack, Textur und in seinem Nährstoffprofil mit zehn Prozent Proteingehalt sehr nahe. Das Produkt wurde von Bernd Becker, Co-Gründer und Chief Product Officer von Perfeggt, entwickelt. Er hat zuvor in leitender Position bei der Rügenwalder Mühle den Bereich vegetarische und vegane Produkte mit aufgebaut.

Caroline von Streit, verantwortlich für den strategischen Einkauf und Special Projects bei The Pool Chefs Companion, über die Entscheidung für die Einlistung und Partnerschaft mit Perfeggt: „Wir sind spezialisiert auf innovative Food-Konzepte und wollen unseren Kunden und Kundinnen sowie Partnern und Partnerinnen hochwertige, nachhaltige Lebensmittel bieten, die schmecken. Mit Perfeggt ist das nun auch in der neuen Kategorie des pflanzenbasierten Ei-Ersatzes möglich. In seiner hohen Produktqualität und einfachen Anwendbarkeit erfüllt es alle Kriterien eines Küchenchefs und einer Küchenchefin an ein pflanzliches Alternativprodukt und ermöglicht zahlreiche vegane Gerichte auf der Speisekarte.“

Tanja Bogumil, Co-Gründerin und CEO von Perfeggt: ?Wir wollen mit Perfeggt den größtmöglichen Impact für Umwelt, Klima und Tierwohl schaffen, indem wir Hühnereier mit pflanzlichen Ei-Alternativen ersetzen, die hervorragend schmecken, die richtigen Nährwerte liefern und ressourcenschonend produziert werden. Dafür haben wir ein Produkt für den Foodservice entwickelt, das alles mitbringt, was wir am Hühnerei lieben und bei Gastronomen und Gastronominnen sowie Konsumenten und Konsumentinnen für Begeisterung sorgt.?

Erfolgreicher Einsatz in gastronomischen Betrieben

Im August ist Perfeggt bereits mit ausgewählten Restaurants und Cafés in Berlin, unter anderem im Planet-Based-Restaurant Ursprung von Dussmann, im Café Sets und bei Frühstück 3000 erfolgreich gestartet. Lukas Mann, Mitinhaber und Küchenchef von Frühstück 3000 über seine Erfahrungen mit der pflanzlichen Ei-Alternative: ?Wir bieten Perfeggt in unserem veganen Frühstücksburrito an, der bei unseren Gästen sehr beliebt ist. Auch in der Küche arbeiten wir sehr gern mit dem Produkt, da es gut zu verarbeiten ist und in Sachen Geschmack und Textur absolut überzeugt.?

Perfeggt-Partner Christian Hamerle, Head of Foodservice im Foodservice Innovation Lab von Dussmann, sieht mit Perfeggt große Chancen für ein nachhaltigeres Angebot: ?Unser Ziel ist es, Konzepte für den Foodservice und insbesondere die Gemeinschaftsverpflegung zu entwickeln, die Mensch und Umwelt gleichermaßen zugutekommen. Deswegen arbeiten wir mit großer Begeisterung mit Partnern wie Perfeggt zusammen, deren Produkte es ermöglichen, solche Konzepte als das ?Neue Normal? zu etablieren und einen Beitrag zur Ernährungswende zu leisten.?

Seit Anfang Dezember steht Perfeggt zudem im Café Buur an den Standorten Frankfurt, Köln und Düsseldorf auf der Karte. Mit dem Veganuary im Januar startet das Foodtech-Unternehmen die nächste Kooperation mit der japanischen Nudelbar MoschMosch mit mehreren Standorten unter anderem in Frankfurt, Heidelberg, Mainz und Oberhausen. Für den Foodservice wird Perfeggt zunächst als Gebinde mit einer Füllmenge von 875 Millilitern angeboten, was 16 Hühnereiern entspricht. Größere Gebinde sollen folgen.