



© privat

DIGITALISIERUNG

Der Fisch von morgen wird gedruckt

Robin Simsa, Manuel Lachmayr und Theresa Rothenbücher, Revo Foods GmbH

Robin Simsa, Manuel Lachmayr und Theresa Rothenbücher reüssieren mit einer Fischalternative auf pflanzlicher Basis am heimischen Lebensmittelmarkt. Haben Sie den Dokumentarfilm „Seaspiracy“ auf Netflix gesehen? Während die meisten Menschen sich der negativen Folgen der Fleischproduktion bewusst sind, beleuchtet diese Dokumentation, welche enormen negativen Folgen die Fischerei mit sich bringt – Stichwort „Überfischung“ und „Mikroplastik“. Dabei wird klar: Wenn wir weiterhin so viel Fisch essen wie heute, wird es bald nicht mehr viele Fische in den Ozeanen geben. Aber was sind die Alternativen? Gibt es etwas, das genauso köstlich wie Fisch schmeckt, aber nachhaltiger produziert werden kann? Ja, es gibt mittlerweile pflanzliche Alternativen. Produkte wie vegane Fischburger oder aus Pflanzen hergestellte Fischstäbchen sind mittlerweile in vielen Ländern erhältlich. Aber was ist mit Fischfilets, die einem auf der Zunge zergehen und an den Geschmack des Meeres erinnern? Denken Sie an ein Lachsfilet: Es hat eine unglaublich komplexe Struktur, und der orangefarbene Muskel ist perfekt mit dem weißen Bindegewebe verbunden. Diese Komplexität lässt sich derzeit nur schwer nachbilden. Deshalb entwickeln wir bei Revo Foods eine neue Technologie, mit der wir die Idee eines Lachsfilets auf pflanzlicher Basis Wirklichkeit werden lassen wollen.

"Mit dem 3D-Druck ist es zum ersten Mal in der Geschichte möglich, jedes Lebensmittel ein wenig anders zu gestalten. Dies ist ein unglaublich revolutionärer Gedanke, wenn man an personalisierte Ernährung und ultra-realistische Strukturen denkt."

Die Verwendung des 3D-Lebensmitteldrucks zur Herstellung von Fisch auf pflanzlicher Basis lässt einige Augenbrauen hochgehen. Und Sie fragen sich vielleicht: Warum braucht man dafür einen 3D-Lebensmitteldrucker? Der größte Vorteil besteht darin, dass man beim 3D-Druck die vollständige Kontrolle über die endgültige Beschaffenheit und Struktur des Produkts hat, da man damit alle Parameter fein abstimmen kann. So lässt sich beispielsweise die Temperatur der Lebensmittelzutaten während des Druckens verändern, was zu einem anderen Mundgefühl des Endprodukts führt. Wir beschäftigen uns bereits seit einigen Jahren erfolgreich mit dem 3D-Lebensmitteldruck – Revo Foods entwickelt sich rasant und ist aktuell das am schnellsten wachsende österreichische Food-Tech-Startup im Bereich der Fischalternativen. Nach unserem Marktstart in Restaurants im vergangenen Juni freuen wir uns darauf, bald allen Fischliebhabern auf der ganzen Welt schmackhafte, nachhaltige und nahrhafte Fisch-Produkte auf pflanzlicher Basis liefern zu können. www.revo-foods.com
Online seit 12.10.2021 (Aktualisiert: 04.07.2024)