



© Nubassa

## Genuss und Bekömmlichkeit

Was die Nährwerttabellen betrifft, enthalten die reinen fleischfreien Aufschnitt-Alternativen tendenziell mehr Kohlenhydrate, aber weniger Fett. Die Nährwerte verbessern will etwa Nubassa. Das Viernheimer Gewürzwerk ist einmal mehr mit Texturaten und Proteinen als Einzelzutaten sowie als vorgemischte Compounds präsent. Zum Einsatz kommen dazu verschiedenste Rohstoffe wie Kartof-

fel, Bohnen, Soja, Getreide, Milch und Ei. „Wir achten auf ausgewogene Nährstoffe in Form von hochwertigem pflanzlichem Protein, Kohlenhydraten, Mineralstoffen, Antioxidantien und Spurenelementen“, nennt Lebensmitteltechnologe Frank Großkopf als Grund und ergänzt: Vegane und vegetarische Compounds bräuchten meist einen höheren Würzanteil. Das gelte vor allem bei einer Proteinbasis aus Soja, Bohnen oder Erbsen, die einen stärkeren Eigengeschmack mitbringen. Die Nubassa-Mischung für Soja-Bratwurst werde beispielsweise

mit mehr Majoran gewürzt als eine Fleisch-basierte Bratwurst. Unabhängig davon seien viele ihrer Produkte bereits frei von E-Nummern, künstlichen Farbstoffen sowie potenziellen Allergenen. Zwar brauche es für Veggie-Lösungen kein Nitritpökelsalz beziehungsweise keiner Umrötung. Empfehlenswert seien aber Lösungen zur Frischhaltung, etwa über Antioxidantien.

## i Expertenmeinungen

**Nubassa:** „Sind die Erwartungen der Verbraucher hinsichtlich Zusammensetzung, Konsistenz, Optik und Geschmack erfüllt, ist der Preis nicht allein Entscheidungskriterium. Wichtiger werden Argumente wie Umweltschutz, Bio, ohne Zusatz von Palmfetten, aber auch RSPO, Fair Trade und Einhaltung der Menschenrechte.“