

PRESSEMITTEILUNG

09. März 2022

ZWEI FOOD-START-UPS VERARBEITEN MIT KRONEN-MASCHINEN GEMÜSE FÜR DIE HERSTELLUNG VON KIMCHI UND WEITEREN GEMÜSEPRODUKTEN

Die erhöhte Nachfrage wird durch gesteigerte Produktionskapazitäten bedient

In fermentierten Gemüseprodukten, wie z.B. Kimchi, wird das verarbeitete Gemüse durch Milchsäuregärung länger haltbar und verändert seinen Geschmack. Die Produkte werden mit verschiedenen Gewürzen verfeinert und bringen so gesunde Inhaltsstoffe und vielseitigen Geschmack in eine Vielzahl von Gerichten. Zwei junge Unternehmen aus Deutschland nutzen seit 2021 verschiedene KRONEN-Maschinen zur Herstellung fermentierter Gemüseprodukte und konnten so ihre Produktionskapazitäten erhöhen.

Kimchi, das ursprünglich aus der koreanischen Küche stammt, und die weiteren fermentierten Gemüseprodukte eignen sich als Zutat oder Beilage für eine Vielzahl an Gerichten und tragen mit ihren Inhaltsstoffen zu einer gesunden Ernährung bei – und die wird vielen Verbrauchern immer wichtiger. Um die steigende Nachfrage zu bedienen, wird das Gemüse bei beiden Unternehmen seit letztem Jahr jeweils mit KRONEN-Maschinen verarbeitet und durch Waschen, Schneiden und Mischen für die natürliche Fermentation vorbereitet.

Im Einsatz sind in der Produktion je eine GS 10-2 Bandschneidemaschine, insbesondere für das Schneiden von Kraut in Plättchen und von Karotten in Stifte, eine GEWA Waschmaschine mit Vibrationsaustrag sowie ein K230 Salat- und Feinkostmischer. So kann eine optimale Verarbeitungsqualität beibehalten und die Produktionskapazität gesteigert werden.

Eines der jungen Unternehmen, die completeorganics GmbH aus München, ist bereits seit 2017 mit fermentierten Gemüseprodukten nach traditioneller Herstellung am Markt und stellt Kimchi, Saucen und Säfte sowie weitere fermentierte Gemüseprodukte aus Bio-Gemüse her. Die Produkte werden europaweit in über 2000 Bio-Lebensmittelgeschäften und Reformhäusern sowie über den eigenen Onlineshop verkauft.

Das zweite Start-up, die umami more GmbH stellt unter dem Namen Fermentur Kimchi, fermentierte Saucen und Getränke her. Das Unternehmen stammt ebenfalls aus Deutschland und hat seinen Unternehmenssitz in Philippsburg. Es wurde im Jahr 2020 gegründet und vertreibt die Produkte in einigen Supermärkten in Deutschland und über den unternehmenseigenen Shop auf der Webseite.

Der Einsatz der KRONEN Maschinen zur Verarbeitung des Gemüses ermöglicht optimale Hygiene und eine hohe Verarbeitungsqualität. So werden die Zutaten schonend verarbeitet und Endprodukte von hoher Qualität hergestellt, die zu einer gesunden Ernährung beitragen.



DIE KRONE FÜR FRISCHE

Über KRONEN GmbH

KRONEN ist ein familiengeführter, weltweit agierender Produzent und Lieferant von Einzelmaschinen, Sondermaschinen und hochtechnisierten Prozessanlagen für die Freshcut-Industrie. Das Produktprogramm von KRONEN und seinen Partnern deckt die Obst-, Gemüse- und Salatverarbeitung ab: vom Vorbereiten, Schneiden, Waschen, Trocknen, Entwässern, Schälen, Entkeimen bis hin zum Verpacken. Darüber hinaus bietet KRONEN technische Lösungen im Bereich Fleisch und Fisch, Backwaren, Fertiggerichte, Trocken- und Tiefkühl-Produkte sowie Tiernahrung an.

Heute beschäftigt das Unternehmen mit Sitz in Kehl am Rhein und einem zweiten Produktionsstandort in Achern über 120 Mitarbeiter, ist mit Vertretungen in mehr als 80 Ländern weltweit präsent und liefert seine Produkte in über 100 Länder der Erde.

Mit mehr als 40 Jahren Erfahrung in der Lebensmitteltechnik erhält KRONEN die traditionellen Werte wie Qualitätsbewusstsein und setzt auf einen nachhaltigen, ganzheitlichen Ansatz für die hygienische, sichere Produktion gesunder Lebensmittel. KRONEN versteht sich als Ideenwerkstatt, die innovative Lösungen im Sinne und zum Nutzen der Kunden liefert, und gewährleistet – in enger Kooperation mit Industrie und Forschung – eine hohe Beratungs- und Planungskompetenz.

Weitere Informationen unter: www.kronen.eu

Ansprechpartner:

Kira Krollpfeiffer

Tel. 07854 9646-160

Fax: 07854 9646-5160

Email: kira.krollpfeiffer@kronen.eu

Christina Maier-Streif

Tel. 07854 9646-161

Fax: 07854 9646-5161

Email: christina.maier-streif@kronen.eu

Fotomaterial KRONEN GmbH/Shutterstock

In der Produktion der beiden Start-ups kommen jeweils mehrere KRONEN-Maschinen zum Einsatz, um das Gemüse zu verarbeiten:



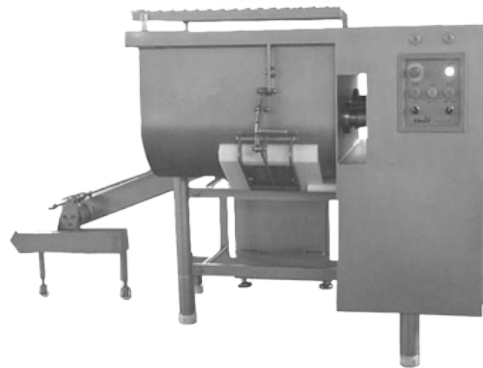
Kimchi, fermentiertes und gewürztes Gemüse im Glas, trägt zu einer gesunden Ernährung bei.
Bildnachweis: Antonina Vlasova/shutterstock.com



Der Weißkohl wird mit der GS 10-2 in Plättchen geschnitten.
Bildnachweis: Elenia Photo/shutterstock.com



Die Bandschneidemaschine GS 10-2 kann durch Einstellung und Messerwechsel für verschiedene Schnitte eingesetzt werden.



Der Salat- und Feinkostmischer K230 wird zum Mischen der Zutaten vor der Fermentation verwendet.



Mit einer Waschmaschine wie der GEWA 3800V PLUS werden verschiedene Gemüsesorten vor der weiteren Verarbeitung gewaschen.