Zukunft – gebraten oder gegrillt

Voll im Trend: Der Obertrumer Geschmacksspezialist Raps präsentiert sein aromatisches Meatblend System für fleischreduzierte Produkte.

Man kann an den Klimawandel denken, an Konsumenten, die ihren Fleischkonsum etwas reduzieren möchten, man kann aber auch schlicht an gutes Essen denken. Der Obertrumer Geschmacksspezialist **Raps** hatte bei der Entwicklung seiner Meatblend-Serie vermutlich all das im Fokus.

Egal ob Bratwurst oder Faschiertes, wer kostet kommt nur schwer auf den Gedanken gerade ein fleischreduziertes Produkt gegessen zu haben. Saftig, fleischiger Biss, feine Röstaromen und in der Optik kaum von einem traditionell hergestellten Produkt zu unterscheiden, so die Anmutung von einem Fleischlaiberl mit 30% reduziertem Fleischanteil. Feine Gaumen erkennen einen leicht gemüsige Note mit Paprika, Tomate und Karotte in der Faschiertenmasse, zusammen mit der

vollaromatisch-runden Grundnote also mehr eine geschmackliche Bereicherung als ein Hinweis auf ein fleischreduziertes Produkt. Man darf den Raps Produktentwicklern gratulieren - Hausaufgaben gemacht.

Genuss mit weniger Fleisch

Das Raps Meatblend System besteht aus zwei Komponenten. Der eigentlichen Masse auf Gemüsebasis (Meatblend), die, je nach Anwendung, einen Fleischanteil zwischen 20% und 50% ersetzt und einer Würzkomponente (Meatblend Top), die im Zusammenspiel mit dem „echten“ Fleischanteil für ein vollwürziges und harmonisches Geschmacksbild, sowie eine appetitliche Fleischoptik sorgt.

Besonderes Augenmerk hat Raps auf die einfache und sichere Herstellung gelegt. Beide Komponenten mit Wasser anquellen, mit dem Wurstbrät oder dem Faschierten mischen – fertig. Damit bietet Raps mit seinem Meatblend-System erstmals auch dem Fleischerhandwerk eine einfache Möglichkeit fleischreduzierte Produkte in die Vitrinen zu legen und aktiv anzubieten.

Dass sich das Fleischerfachgeschäft im Angebot von vegetarischen oder gar veganen Produkten nicht vollumfänglich wiederfindet, zumal diese Artikel handwerklich kaum herzustellen sind, ist voll und ganz verständlich. Bei einem fleischreduzierten Produkt, dass neben bestem Fleisch auch eine ergänzende Komponente enthält und tatsächlich so schmeckt, wie man es vom Metzger des Vertrauens gewohnt ist, sieht das schon ganz anders aus.

Top bei allen Verkostungen

Ähnlich wie bei einem PKW mit Hybridmotor bekommt der Stammkunde in der Metzgerei beides. Ein richtiges Bratwürstl oder Fleischlaiberl mit Zusatznutzen. Und wer die Meatblend Anwendungen einmal gekostet hat, wirft auch schnell das

Vorurteil über Bord, so ein Produkt wäre „nur“ für die ernährungs- oder umweltbewusste Weiblichkeit gedacht. Laut Auskunft des Obertrumer Gewürzwerks haben Frauen und Männer in internen Verkostungen als auch in den Tests bei Pilotkunden die Meatblend-Applikationen gleichermaßen positiv bewertet. In den Blindverkostungen konnten nur wenige Probanden die fleischreduzierten Produkte überhaupt zu identifizieren, wobei auch hier der Geschmack gleich gut bewertet wurde, als beim traditionellen Produkt.

Für einige der Testesser schmeckte die fleischreduzierte Kost aufgrund der runden Gemüsenote sogar besser als das Produkt mit 100% Fleischanteil. Beim Raps Meatblend-System von einem Fleischersatz-Produkt zu sprechen wäre also tatsächlich tiefgestapelt. Vielmehr bietet das findige Obertrumer Unternehmen seinen Handwerkskunden erstmals eine zeitgemäßes Zusatzangebot, dass beim Metzgerkunden mit Sicherheit auf sehr positive Resonanz stoßen wird. Denn das Thema sparsamer Umgang mit dem Rohstoff Fleisch, wird in den kommenden Jahren mit Bestimmtheit noch schlagender werden, als es gegenwärtig bereits ist.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at