Handl Tyrol goes Veggie

Auf Fleisch verzichten oder weniger tierisches Eiweiß essen – und trotzdem nicht auf den herzhaften Wurstsnack verzichten müssen? Handl Tyrol hat nach drei Jahren Entwicklungszeit und einem Investitionsvolumen von fünf Millionen Euro vegane Alternativen auf den Markt gebracht.

Vertriebseiter Johannes Wechner (links), freut sich gemeinsam mit Firmenchef Christian Handl (Mitte) und Spitzenkoch Siegfried Kröpfl (rechts) über die neue Produktline. © Sebastian Philipp

Neu: Pflanzliche Schmankerl von Handl Tyrol

Verbraucherbedürfnisse ändern sich. Heute essen die Menschen bewusster, als noch vor Jahren. Nachhaltigkeit, Tierwohl, gesundheitliche Aspekte oder auch die Lust darauf, etwas Neues zu probieren: So lauten die Beweggründe für immer mehr

Menschen, die zeitweise oder dauerhaft auf Fleisch verzichten. Flexitarismus und gesundheitsbewusste Ernährung steigen stark. In Österreich sind bereits 35 Prozent der Menschen Flexitarier – hinzu kommen noch neun Prozent Pescetarier, Vegetarier bzw. Veganer. Insgesamt wollen also immer mehr Verbraucher ihren Fleischkonsum reduzieren.Das Angebot an Produkten auf pflanzlicher Basis steigt kontinuierlich. Die Menschen suchen nach echten und natürlichen Geschmackserlebnissen, nach ehrlichen Produkten mit vollmundigen Texturen. Das Tiroler Familienunternehmen **Handl Tyrol** beschreitet jetzt neue Wege und hat – entsprechend der langen Tradition und Produktionsexpertise – eine zu 100 Prozent pflanzliche und zugleich nachhaltige Snack-Alternative entwickelt, die lange haltbar ist und köstlich schmeckt.

Snacking-Innovation am Puls der Zeit

„Für uns ist die Veggie-Linie ein logischer Schritt und damit eine Antwort auf die sich veränderten Verbraucherbedürfnisse. Wir wollten bewusst ein zu 100 Prozent veganes Produkt herstellen und auf tierische Eiweiße verzichten. Zudem sind alle unsere Spezialitäten seit jeher ohne unnötige Zusatzstoffe sowie gluten- und laktosefrei. Ebenso ist die Rückverfolgbarkeit der verwendeten Rohstoffe zu 100 Prozent gewährleistet. All das gilt für unsere fleischhaltigen Snacks ebenso wie für die neue Veggie-Linie. Wir sind davon überzeugt, dass wir mit Plant-based-Snacks, den Zeitgeist treffen und auf großen Anklang stoßen“, ist Firmenchef Karl **Christian Handl** überzeugt. Die Kompetenz von Handl Tyrol im Bereich Snacks war bei der Entwicklung der 100 Prozent pflanzlichen Snackwurst auf Soja-Basis von Vorteil. Die vegane Wurstsnack-Linie passt ideal zur Marke Handl Tyrol, zählt gerade dieses Segment zu den Kernkompetenzen des Tiroler Traditionsunternehmens - als Erfinder der Kaminwurzerl und der Tyrolini. „Eine vegane Snackwurst soll nah am Original sein, was Aussehen, Form und Geruch anbelangt. Der Geschmack darf zugleich unverwechselbar sein“, fasst Karl Christian Handl zusammen.

Basiszutat der Snackwürsterl ist Soja das mit Karotten und Naturgewprzen kombiniert wird.
© Julian Raggl

Spitzenkoch überzeugt

Die veganen Wurstsnack-Alternativen Veggie Tyrolini und Veggie Wurzerl gibt es in den drei Geschmacksrichtungen: Klassik, Kräuter-Tomate und Jalapeño-Chili. „Geschmack, Geruch und vor allem die Textur sind unverwechselbar und überzeugen schon beim ersten Biss durch ihre hohe Eigenständigkeit“, urteilt **Siegfried Kröpfl**, Spitzenkoch und Gastronomie-Berater mit veganem Schwerpunkt. „Die Verwendung von Soja als Basiszutat, kombiniert mit Karotten und Naturgewürzen finde ich bemerkenswert.“
„Die Nachfrage der Konsumenten nach einem fleischlosen Snack in Wurstform ist hoch und so zeigt sich der Handel schon jetzt sehr angetan von unseren neuen Produkten“, kann **Johannes Wechner**, Vertriebsleiter bei Handl Tyrol, bereits von gutem Feedback berichten.

40 Arbeitsplätze am neuen Standort

„Ich bin stolz darauf, unsere neue Veggie-Linie präsentieren zu können. Wir haben neben intensiver Forschung und Entwicklung sowie Marktforschung auch eine eigene Produktionsstätte mit zusätzlichem Logistikstandort in Vomp in Tirol aufgebaut. Dies ermöglicht eine klare Trennung bei den Produktionsstätten von Fleisch- und **Fleischersatzprodukte**n“, erklärt Christan Handl. Am neuen Standort wurde im Sinne des

Nachhaltigkeitsgedankens ein ehemaliger Lebensmittelproduktionsbetrieb auf 5000 m2 vollständig saniert und erneuert. Haustechniken wie Kälte, Wasser und Strom wurden energetisch optimiert und erfüllen, gemeinsam mit dem gesamten Produktionsbereich inklusive Rohstofflager und Logistik, nun die höchsten Standards. Zudem gehören sämtliche Produktionsmaschinen der neuesten Technikgeneration an. In Vomp sind so 40 neue Arbeitsplätze entstanden.

Autor: HaRo

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at