

PRESSEMITTEILUNG

Kleinheubach, 23. Dezember 2024

Probesnacken für die Zukunft

Erbacher Food Intelligence (EFI) aus Kleinheubach in Unterfranken, entwickelt seit 30 Jahren Zutaten nach Maß, unter anderem für Schokolade, Müsliriegel, herzhaft Snacks und Frühstückscerealien.

Auf der diesjährigen ISM ist der Lohnhersteller und Produktentwickler für Extrudate und Texturate mit einem Stand vertreten. Welche Trends erwarten die Snack-Experten für 2024? Christoph Becker, Geschäftsführer bei EFI, gibt einen Ausblick.

Herr Becker, werfen wir einen Blick in die Snack-Glaskugel. Welche Trends werden dieses Jahr den Markt bestimmen, was glauben Sie?

Ich denke, dass der Trend zu gesünderen, nachhaltigeren Produkten auch in 2025 anhalten wird. Vegane Snacks sind nach wie vor sehr angesagt bei Verbraucherinnen und Verbrauchern. Immerhin ernährt sich jeder Zehnte in Deutschland vegetarisch oder vegan, das ist ein enormer Anstieg im Vergleich zu früher! Und auch weltweit nehmen die Zahlen zu. Das merken wir natürlich auch bei uns in der Produktion. Neben Zutaten für Snacks bieten wir ja auch texturierte pflanzliche Proteine zur Verwendung in Fleischalternativen an. Da ist die Nachfrage unserer Kunden enorm gestiegen. Bei den Snacks registrieren wir einen deutlichen Zuwachs von Aufträgen für glutenfreie Produkte. Und proteinreiche Snacks und Lebensmittel werden auch im Jahr 2025 gut gehen, da ist kein Ende des Trends in Sicht.

Stichwort glutenfrei – Erbacher Food Intelligence bietet auch eine glutenfreie Produktion an. Das kann nicht jeder. Was bedeutet diese besondere Anforderung für Lebensmittelproduzenten?

Eine große Chance auf der einen Seite, weil die Marktaussichten hervorragend sind. Gleichzeitig ist die glutenfreie Produktion auch eine Herausforderung in vielen Bereichen. Mal abgesehen davon, dass die Rohstoffauswahl begrenzt ist, müssen Produkte, die für die glutenfreie Herstellung bestimmt sind, auch so gelagert werden, dass sie nicht mit Gluten kontaminiert werden. Und das ganze Werk, die gesamte Produktionsstätte, muss beispielsweise akribisch gereinigt werden, bevor glutenfrei produziert wird. Aber der Aufwand lohnt sich, wir können so der wachsenden Nachfrage auf diesem Bereich gerecht werden.



Lässt sich auch in Bezug auf Geschmacksrichtungen von Snacks eine Vorliebe der Verbraucher:innen abschätzen?

In 2024 war Kakao und damit auch Produkte, die Kakao enthalten bei Verbraucherinnen und Verbrauchern sehr beliebt. Und neben den Klassikern wie Paprika und Sauerrahm kamen einige scharfe bis sehr scharfe Snacks auf den Markt, die besonders durch die Bewerbung über Soziale Medien extremen Zulauf verzeichnet haben. Ich könnte mir vorstellen, auch das wird sich in 2025 fortsetzen. Oder ein Geschmacks-Mix aus scharf und süß oder scharf und besonders gewürzt könnte erfolgreich werden. Das wird sich zeigen. Wir sind gespannt, mit welchen innovativen Ideen unsere Kundinnen und Kunden auf uns zukommen!

Snacken Sie eigentlich selbst?

Oh ja, natürlich! Wenn wir neue, knusprige Zutaten für Snacks und Co. entwickeln, freue ich mich immer auf das Probesnacken. Ich habe auch Lieblingsextrudate, also Produkte, die wir mittels hochmoderner Extrusionstechnologie in Form gebracht haben. Zum Beispiel unsere würzigen Paprika-Wellen.

Sind die auch vegan und glutenfrei?

Nein. Die sind konventionell. Aber echt lecker!

*Christoph Becker ist Geschäftsführer bei Erbacher Food Intelligence. Für Interviewanfragen und Fragen rund um unsere Produktion und unsere Produkte kontaktieren Sie uns unter: **Erbacher Food Intelligence GmbH & Co. KG**, Im Steiner 2/4, 63924 Kleinheubach | Jana Seifert, **Tel.:** +49 9371 940-2031, **E-Mail:** j.seifert@erbacherkg.de, www.food-intelligence.de*

Firmenprofil:

Als Lebensmittel-Lohnhersteller und Extrusionstechnik-Experten produzieren wir individuelle Extrudate und texturiertes Pflanzenprotein als Ingredients für die Weiterverarbeitung oder für Eigenmarken-Produkte.