



Zu Besuch bei Emsland Group

Michael Schonert
Geschäftsführer
Emsland-Stärke GmbH,
Emlichheim

Emsland Group ist Deutschlands größter Kartoffelstärkeproduzent und weltweit führend in der Herstellung von Stärkeveredelungsprodukten, Kartoffeleiweiß, Kartoffelflocken und -granulat. Jährlich verarbeitet Emsland Group mehr als 2 Millionen Tonnen Kartoffeln in sechs Werken im Norden Deutschlands. Die Exportquote beträgt 82 % in 125 Ländern. Zudem gewinnen alternative Rohstoffe wie z. B. Erbsen eine immer größere Bedeutung. Das Unternehmen mit 864 Mitarbeitern erwirtschaftete 2007 einen Umsatz von ca. 332 Millionen Euro. Ursula-Susanne Böckhaus (USB) vom Dr. Harnisch Verlag sprach mit Michael Schonert – Geschäftsführer der Emsland-Stärke GmbH.

Ursula-Susanne Böckhaus (USB): Die globalen Food-Trends, Gesundheitsorientierung, Fettersatz und Convenience müssten Ihr Geschäft beflügeln.

Michael Schonert (MS): „Using nature to create“ ist seit fast einem Jahrhundert der rote Faden für die Emsland Group und in den letzten Jahren besonders aktuell. Es ist unsere Mission, diese natürlichen Produkte in gesunde Nahrungsmittel zu bringen. Kartoffeln, unser Hauptrohstoff, wird in vielen Ländern als Gemüse betrachtet, also arbeiten wir mit einem gesunden Rohstoff. Unsere Stärken, Proteine, Fasern, Kartoffelflocken und Kartoffelgranulate werden global verkauft, folglich beeinflussen Nahrungsmitteltendenzen zweifellos unser Geschäft.

Obwohl Kartoffeln immer unsere Hauptanbau- und -verarbeitungsprodukte gewesen sind und sein werden, haben wir unsere Verarbeitungstiefe seit einigen Jahren um neue Rohstoffe, wie Erbsen erweitert. Dieses erlaubt uns, innovative hochamylose haltige Stärken, Fasern und Proteine zu entwickeln. Eine Vielzahl neu-

er Produkte sind zur Markteinführung bereit oder sind bereits eingeführt worden.

USB: Stärkeprodukte sind ja nicht nur Verdickungsmittel. Sie beeinflussen neben der Textur auch den Geschmack und haben technologische Eigenschaften im Produktionsprozess.

MS: Das ist richtig. Wenn wir über die Proteine sprechen, kann ich Ihnen folgende Beispiele nennen:

EMVITAL® E7 Erbsenprotein Isolat und EMVITAL® K5 Kartoffelprotein Isolat sind wegen ihrer hohen emulgierenden Funktionalität ideal für einen großen Bereich von Fleischanwendungen, wie Würstchen, Patés und Pasten. Der „Emulgator“ EMVITAL®-Erbsen und Kartoffelprotein kann Fleischproteine oder Milchprotein in spezifischen Anwendungen ersetzen. Diese Eigenschaft erlaubt es Nahrungsmittelproduzenten, die Menge des Fettes in den Rezepten zu verringern, spart folglich Kosten und macht Produkte gesünder.

EMVITAL® Proteine erlauben die Herstellung von cholesterinfreien Mayonnaisen und

Dressings ohne jegliche Ei-Produkte. Als funktionelle Zusatzstoffe haben Proteine eine ausgezeichnete Bekömmlichkeit, deswegen sind sie ideal für die Anwendung in diätetischen Produkten, Health Food, Sportlernahrung und in vegetarischen Produkten.

Ihr pflanzlicher Ursprung erfüllt alle Anforderungen der Nahrungsmittelsicherheit und überzeugt durch einfache Handhabung, hoher Funktionalität, „clean labelling“ und den ausgezeichneten nahrungstechnischen Eigenschaften wie:

- Sehr hoher Nährstoffgehalt
- Hoher Proteininhalt, wenig Zucker und gesättigte Fette
- Gute Verdaulichkeit
- Hoher Lysingehalt
- Hoher Gehalt an komplexen Aminosäuren, Glutaminsäuren und Arginin
- Ursprünge von essentiellen Aminosäuren

Erbsen- und Kartoffelproteinisolat stellen synergistische Effekte durch das Binden von Wasser zur Verfügung und verbessern zusätzlich die Cremigkeit in den Rezepturen mit anderen Hydrokolloiden.

USB: Sie stellen auch Lebensmittelfasern her...

MS: Für unseren exklusiven Kooperationspartner J. Rettenmaier & Söhne (JRS) stellen wir die VITACEL® KF Kartoffelfaser und VITACEL® EF Erbsenfaser her. Sie kombinieren den Nährwert mit physiologischen Eigenschaften.

Diese diätetischen Lebensmittelfasern haben eine hohe Kapazität, Wasser zu binden, eine helle Farbstruktur und unterstützen die Struktur im Endnahrungsmittel. Nahrungsmittelfasern können das Cholesterinniveau senken, verhindern im Darm die Krebszellenbildung und verringern die Kalorienanzahl in der Nahrung und sorgen so für „low fat light“ Produkte.

VITACEL® KF Kartoffelfasern binden Wasser und Öl, dadurch sind sie sehr gut einsetzbar in der Fleischanwendung. Fasern können einen Gewichtsverlust während des Erhitzens von Hamburgern und Würstchen verringern. Sie verbessern die Beschaffenheit und sind in der Lage Emulgatoren, Phosphate und Proteine teilweise zu ersetzen. VITACEL® Fasern sind ausgezeichnete

Verdickungsmittel für Suppen und Soßen. Als fein gemahlener Puder verleihen sie dem Produkt Cremigkeit und bewirken so den Fettersatz in den „light“ Produkten. Größere Fasern sorgen für breiige Strukturen bei Tomatenprodukten. Die Fasern sind während der Verarbeitung sehr stabil und in gefrorenen Produkten unterstützen sie die Verkleinerung der Eiskristallanordnung und verbessern so die Auftaustabilität.

VITACEL® EF Erbsenfasern sind nicht allergienauslösend, vollständig frei von Phytinsäure und haben einen neutralen Geschmack und helle Farbe. Sie enthalten sowohl unlösliche als auch lösliche diätetische Fasern und resistente Stärke. Es ist der ideale Bestandteil für Gemüseprodukte, Füllungen, Fleisch und Würstchen sowie Gemüsesuppen.

JRS als führender Lieferant von zahlreichen Pflanzenfasern rundet damit sein Produktportfolio nach oben ab.

USB: Bitte nennen Sie uns einige „klassische Anwendungen“ Ihrer Produkte.

MS: Ein Anwendungsbeispiel ergibt sich durch die Anwendungstiefe in Bäckereien:

Die schnelle Globalisierung und Industrialisierung puschen die Backwarenindustrie mit sehr großem technologischem und technischem Input. Der Markt hat sich von der Handwerkerbäckerei zu großen Supermärkten und Großhandel entwickelt, in denen Bäckerei-

produkte als Massenprodukt angeboten werden. Die Konsolidierung in der Backwarenindustrie erfordert von den Backwaren Herstellern ununterbrochen nach Kostensenkungen und Produktinnovationen zu suchen. Schnelle Entwicklungen in der Fertigung und starkes Wachstum von Lagerbackwaren und Bäckerei-Ketten führen zu einer höheren Nachfrage nach Einfachheit aus der Backstube. Es gibt eine erhöhte Nachfrage nach bedienungsfreundlichen halbfertigen Produkten, in pulverisierter, gekühlter oder gefrorener Form.

Ein anderes schönes Beispiel ist – Cremes für Backprodukte:

Unsere kaltwasserquellenden EMJEL® Typen für gebrauchsfertige Cremefüllungen bringen eine hohe Viskosität und bieten eine kurze, glatte und sehr cremige Beschaffenheit für Backwarenfüllungen. Die Endprodukte haben ausgezeichnete Verarbeitungseigenschaften, eine optimale Back- und Auftaustabilität und bieten eine lange Haltbarkeit.

KYROSAN® Maltodextrine verbessern das body- und mouthfeel der Backcremes. Sie regulieren weiterhin die Süße und erlauben den Austausch der kostspieligen Milchingredienten ohne Verlust des Aufbaus und der Beschaffenheit.

Ein weiteres wichtiges Anwendungsgebiet ist – Fruchtfüllungen:

EMFLO® und EMJEL® modifizierte Kartoffelstärken werden in heißen und kalt vorbereiteten Fruchtfüllungen, Marmeladen und Konfitüren angewendet, um Fruchtsaft zu binden. Sie sind back- und niedrig-pH-stabil, haben eine ausgezeichnete Auftaustabilität und erlauben das Vorbereiten von Füllungen mit einem Aussehen, das von glatt bis breiig reicht. Die kaltwasserquellenden EMJEL® Typen zeigen schnelle Viskositätsentwicklung. EMFLO® Stärken benötigen Hitze, bevor sie Viskosität entwickeln und dabei Saft binden. Beide Arten versehen

Fruchtfüllungen und Konfitüre mit guter Klarheit und hoher Viskosität.

USB: Welche Rolle spielt die Spezialisierung Ihrer Produkte?

MS: Nahrungszusatzmittellieferanten bieten ihren Kunden Lösungen an. Dies erfordert eine ganzheitliche Betrachtungsweise. In Nahrungsmitteln wirken alle Bestandteile auf einander ein und tragen zu einem abschließenden Resultat bei. Folglich versuchen viele Nahrungszusatzmittellieferanten ihr Warenangebot zu erweitern.

Emsland Group organisiert alles rund um die Kartoffel und absorbiert Rohstoffe und Zusatzstoffe, die in das kartoffelbasierende Portfolio passen. Wir zielen darauf ab, unseren Kunden funktionale Lebensmittelzusatzstoffe zu offerieren und versuchen darin die Besten zu werden.

Inhaltsstoffe, die wir nicht herstellen, bieten wir über unser eigenes globales Netzwerk den Lebensmittelkunden an, der Qualitätsstandard entspricht dabei dem der Emsland Group.

USB: Das enorme Spektrum der Anwendungen Ihrer Produkte reicht von den Gummi- und Geleeartikeln, Desserts, Cremes, Ketchups und Mayonnaisen bis zu Soßen, Nudeln, Kartoffelprodukten und Pizza. Wie können Sie Ihre Kunden bei Rezepturen unterstützen?

MS: Anwendungsorientierte Entwicklung ist ein wesentlicher Bestandteil unserer F&E-Aktivitäten. Unser grundlegendes Wissen über Eigenschaften der Stärken, Fasern und Proteine erlaubt uns, ihre Funktionalität in den Nahrungsmittelrezepten vorauszusagen. Emsland Group Technologen entwickeln ununterbrochen Nahrungsmittelrezepte, die unsere Produkte in Kundenlösungen mit einschließen. Sie sind im engem Kontakt mit Kunden und kooperieren bei den Entwicklungsprojekten.

Wir bieten unseren Kunden spezifische Nahrungsmittelrezepturen, in denen unsere gesunden und natürlichen Produkte enthalten sind. In unserem Anwendungslabor sind wir in der Lage, z. B. beschichtete Pommes-Frites, Weingummis, beschichtete Nüsse, Desserts, Mayonnaisen, Dressings, Food coatings, Stampfkartoffelpüree und viele andere Nahrungsmittel zu produzieren.

USB: Welche Rolle spielt überhaupt der Service?

MS: Wir fungieren in einem globalen Markt, in dem Preise immer transparenter werden und die Konkurrenz groß ist. Wir wollen uns abheben, indem wir schnellen Service bieten und die Fähigkeit besitzen, schnelle Antworten und Lösungen dem Kunden zur Verfügung zu stellen. Service und Kompetenz entwickeln sich zu einem wichtigen und wesentlichen Bestandteil der Produktentwicklung und der Kundenbeziehung. Alle Kunden erwarten von Ihren Lieferanten, dass sie ihre Primärprozesse unterstützen und als „Lösungslieferer“ zusätzlichen Nutzen generieren. Das ist auch die Zielrichtung der Emsland Group.

USB: Herr Schonert, besten Dank für das Gespräch



Autorin:
Ursula-Susanne Böckhaus
Dr. Harnisch Verlag, Nürnberg

Weitere Informationen:
www.emsland-group.de

