



© Julian Raaggl

Vegan, gluten-, laktosefrei: Handl bringt seine Wurstsnaacks jetzt auch als fleischlose Alternative auf den Markt.

Millionen investiert

Drei Jahre nahm sich Handl Tyrol Zeit, um das auf den Markt zu bringen, was Verbraucher heutzutage wollen.

PIANS. Die Verbraucherbedürfnisse ändern sich. Heute essen und leben 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 Ernäh-

rung steigen stark. In Österreich sind bereits 35% der Menschen Flexitarier – hinzu kommen neun Prozent Pescetarier, Vegetarier bzw. Veganer. Insgesamt wollen immer mehr Verbraucher ihren Fleischkonsum reduzieren.

Darum bringt Handl Tyrol seine beliebten Wurstsnaacks als fleischlose Alternative auf den Markt – nach drei Jahren Entwicklungszeit, fünf Mio. in-

vestierten Euro und einem Austausch mit den Konsumenten.

Mehr Überprüfungen

Um die Tyrolini und Wurzerl als Veggie auf den Markt zu bringen, wurden die Bedürfnisse derer, die es kaufen sollen, mit tiefenpsychologischen Studien miteinbezogen. Firmenchef Karl Christian Handl erklärt dazu: „Eine vegane Snackwurst

soll nah am Original sein, was Aussehen, Form und Geruch angeht. Der Geschmack darf zugleich unverwechselbar sein.“

Siegfried Kröpfl, Spitzenkoch mit veganem Schwerpunkt, schmeckt die Alternative: „Die

”

Für uns ist die Veggie-Linie ein logischer Schritt und damit eine Antwort auf die sich verändernden Verbraucherbedürfnisse. Wir wollten 100 Prozent vegan.

Karl Christian Handl
Handl-Firmenchef

“

Verwendung von Soja als Basiszutat, kombiniert mit Karotten und Naturgewürzen, finde ich bemerkenswert. Die Entscheidung ein 100% pflanzliches Produkt und nicht nur ein vegetarisches Produkt zu entwickeln, kann ich voll unterstützen.“ (gs)

WWF fordert Plan gegen Verschwendung

40 Prozent aller weltweit produzierten Lebensmittel werden nicht gegessen.

WIEN. Auf diese traurige Bilanz machte der WWF Österreich mit dem „Tag der Lebensmittelrettung“ am 26. Mai aufmerksam. Das Datum errechnet sich aus der massiven Verschwendung der weltweit hergestellten Lebensmittel und betrifft auch Fleischprodukte. „Rund zehn Prozent des globalen Ausstoßes an Treibhausgasen gehen auf das Konto von Lebensmittel-

verschwendung. Lebensmittelabfälle entstehen entlang der gesamten Wertschöpfungskette – direkt am Feld aufgrund von zu strengen Handelsnormen oder aufgrund falscher Lagerung sowie nicht optimaler Bedarfsplanung in Handel, in der Gastronomie und in Haushalten“, sagt Dominik Heizmann, Sprecher für nachhaltige Ernährung des WWF Österreich

Darum fordert das WWF einen Fünf-Punkte-Plan: Verbindliche Ziele beschließen; klare Spielregeln schaffen; Lebensmittelweitergabe fördern, sinnloses Wegwerfen vermeiden; Datenlage verbessern; mehr Aufklärung ermöglichen. Damit soll die Verschwendung bis 2030 zumindest halbiert werden, heißt es vonseiten des WWF Österreich in einer Aussendung. (gs)



© Tamara Freiner/WWF

Dominik Heizmann vom WWF.