****

**Pressemitteilung der GELITA AG**

Eberbach, 26. Juni 2019

**GELITA AG entwickelt erstes veganes Geliermittel in Blattform**

Die GELITA AG, Weltmarktführer in der Produktion von Gelatine, mit Sitz in Eberbach am Neckar präsentiert seinen Kunden mit einem Agar-Aga-Geliermittel in Blattform eine Weltneuheit. Bisher ist das pflanzliche Geliermittel Agar-Agar nur in Pulverform oder als Mischung mit anderen Geliermitteln erhältlich. GELITA ist es nun gelungen, in einem neuen Herstellprozess Agar-Agar in eine standardisierte Blattform vergleichbar zur Blattgelatine zu bringen. Diese Form bringt zahlreiche Vorteile in der Verarbeitung in Speisen mit sich. Die Verwender müssen künftig weder unklare Messangaben wie „ein Teelöffel“ noch komplizierte Umrechnungen bei unterschiedlichen Pulverlösungen berücksichtigen. Jedes einzelne Blatt hat eine exakt definierte identische Gelierkraft und erleichtert so ungemein die Dosierungsangaben in Rezepten. Die Enttäuschungen über misslungene Speisen gehören so der Vergangenheit an.

**Einsatz in heißen Regionen und für Veganer/Vegetarier**

Das klassische Geliermittel Gelatine in Blattform kommt teilweise an seine Grenzen, wenn es in warmen oder heißen Regionen verarbeitet wird. Der einzigartige Vorteil, dass Gelatine-Produkte bei Körpertemperatur schmelzen kann in heißen Regionen so zum Nachteil werden. Speisen müssen dort nach der Zubereitung sehr schnell verzehrt werden, bevor sie im wahrsten Sinne des Wortes dahinschmelzen. Agar-Agar hat einen deutlich höheren Schmelzpunkt und somit bleiben die Speisen auch bei heißen Bedingungen länger stabil.

Ein weiterer Aspekt ist, dass ein Teil der Bevölkerung die sich vegan oder vegetarisch ernähren wollen nicht auf beliebte Speisen wie Panna Cotta, Mousse au Chocolat oder viele andere Gerichte verzichten wollen.

„Wir haben uns intensiv mit dem Thema in den letzten Jahren beschäftigt und eine interne Technologie Entwicklung angestoßen. Für uns war es klar, dass verbrauchergerechte Produkte extrem einfach in der Handhabung sein müssen. Deshalb haben wir die seit langem bekannten Vorteile der standardisierten Blattform auf Agar-Agar übertragen.“ so Dr. Franz-Josef Konert Vorstandsvorsitzender der GELITA AG. „Unser Kerngeschäft bleibt die klassische Gelatine, aber wir wollen den regionalen Anforderungen und den Präferenzen der Verbraucher Rechnung tragen und optimale Lösungen anbieten.“

**Produkt stößt auf großes Interesse**

Die Vorstellung des neuen Produkts stößt auf großes Interesse bei potenziellen Kunden, da die Unzufriedenheit der Verbraucher mit den am Markt verfügbaren Agra-Agar basierten Pulverprodukten sehr groß ist.

Die in Helmstadt-Bargen ansässige Firma DEKOBACK war nach Vorstellung des Konzepts sofort begeistert und entschied das AGAR-Blatt in sein Sortiment aufzunehmen. DEKOBACK ist der führende Spezialist für Backdekore und Backzubehör und wird im Laufe dieses Jahrs das Agar-Agar-Blatt in ihre Produktlinie DECOCINO aufnehmen und in deutschen Supermärkten vertreiben.  
„Als GELITA mit dem Konzept auf uns zugekommen ist, waren wir spontan begeistert. Nachdem wir uns mit unseren Koch- und Back-Experten von der super einfachen Handhabung und der „Gelingsicherheit“ überzeugt hatten, haben wir uns entschieden unsere DEKOCINO Serie zu erweitern.“, so Sascha Hohl Geschäftsführer der DEKOBACK.

Besonders zu erwähnen ist auch, dass die Kooperation zwischen GELITA und DEKOBACK durch food.net:z, dem Lebensmittelnetzwerk Rhein-Neckar entstanden ist. Beide Unternehmen sind Gründungsmitglieder und haben sich so kennengelernt. Ein hervorragendes Beispiel regionaler Innovationskraft in der Metropolregion.

GELITA wird in den nächsten Monaten neben seinen bestehenden Kunden das Agar-Agar-Blatt zudem auf internationalen Messen vorstellen.

**Über GELITA:**  
Die GELITA Gruppe stellt als Marktführer in 21 Werken auf allen Kontinenten Kollagenproteine  
her. Dies sind insbesondere Gelatinen für die Herstellung von Lebensmitteln, pharmazeutischen Pro­dukten und technischen Anwendungen sowie Kollagenpeptide für die Herstellung von Produkten gegen Gelenkbeschwerden, zur Gewichtsreduktion und für die Kosmetik. Die Konzernverwaltung   
der GELITA Gruppe befindet sich in Eberbach, Deutschland. 2018 hat die Firmengruppe mit 2.550 Mitarbeitern einen Umsatz von rund 696 Millionen Euro realisiert und damit ihre führende Position  
im Weltmarkt gefestigt. GELITA ist ein aktives Fördermitglied der Metropolregion Rhein-Neckar.

***Für weitere Informationen:***

Michael Teppner

Global VP Marketing & Communications

Telefon: +49 6271 842190

Email: [michael.teppner@gelita.com](mailto:michael.teppner@gelita.com)