

Nürnberg, Germany 14.– 17.2.2018

BIOFACH2018

into organic



BIOFACH 2018: “Meet the newcomers”

Tempehmanufaktur: Tempeh – die vollwertige Alternative zu Tofu

Vegane Produkte sind auf dem Weg in neue Dimensionen. Sie haben die Nische in Richtung Mainstream verlassen und erobern Tag für Tag neue Kunden. Der Verbraucher ist bereit für neue Produktkonzepte und Geschmacksrichtungen.

Seinen interessanten Look erhält Tempeh durch Fermentation. Soja oder andere Hülsenfrüchte werden als ganze Frucht fermentiert: Ein Edelschimmelpilz lässt den Tempeh reifen und bildet eine schnittfeste Struktur. Da die gesamte Hülsenfrucht verarbeitet wird, ist das Produkt eine hervorragende Proteinquelle und enthält eine Fülle wertvoller Inhaltsstoffe wie Vitamine, Ballaststoffe, Mengen- und Spurenelemente. Tempeh stammt ursprünglich aus Indonesien und nimmt dort eine zentrale Rolle in der Ernährung ein. Von einer Reise hat es Markus Schnappinger vor Jahren ins Allgäu mitgebracht und mit seiner Frau die eigene Produktion gestartet. Für die Gründer der Tempehmanufaktur in Markt Rettenbach ist Tempeh mehr als eine Geschäftsidee: „Es ist eine Leidenschaft und der Glaube daran, dass man mit einem guten Produkt Erfolg haben kann.“

Die Tempeh-Spezialisten aus dem Allgäu setzen auf Handarbeit und möglichst regionale Rohstoffe. So stammen die Sojabohnen aus Deutschland und Österreich und die Süßlupinen aus Deutschland. Die bewusste Entscheidung zur Handarbeit und gegen eine industrielle Produktion ist für Markus und Stephanie Schnappinger eine wichtige Säule des Konzepts.

Als pfannenfertige Proteinquelle eignet sich die vollwertige Alternative zu Tofu sehr gut für Vegetarier oder Veganer. „Durch seinen milden und nussigen Geschmack bietet Tempeh aber auch dem gesundheitsbewussten Normalesser eine kulinarische Erweiterung des Speiseplans“, sagt Markus Schnappinger. Mit selbst entwickelten Würzmarinaden aus natürlichen Kräutern und Gewürzen, machen die Unternehmer den Tempeh zu einem pfannenfertigen Gericht für die schnelle Küche und sorgen gleichzeitig für Abwechslung im Sortiment. Tempeh kann man frittieren, braten, kochen, dämpfen oder backen und es eignet sich daher für die vielfältigsten Gerichte.

**Veranstalter
Organizer**
NürnbergMesse GmbH
Messezentrum
90471 Nürnberg
Germany
T +49 9 11 8606-0
F +49 9 11 8606-8228
info@biofach.de
www.biofach.de
www.biofach.com

**Vorsitzender des Aufsichtsrates
Chairman of the Supervisory Board**
Dr. Ulrich Maly
Oberbürgermeister der
Stadt Nürnberg
Lord Mayor of the
City of Nuremberg

**Geschäftsführer
CEOs**
Dr. Roland Fleck, Peter Ottmann

**Registergericht
Registration Number**
HRB 761 Nürnberg

**Internationaler Schirmherr
International Patron**



**Nationaler Ideeller Träger
National Supporting Organisation**
BÖLW
Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft

Nürnberg, Germany 14. – 17.2.2018

BIOFACH2018

into organic



Tempehmanufaktur (www.tempehmanufaktur.net) ist einer der Aussteller am Gemeinschaftsstand für junge innovative Unternehmen. Dieser wird vom Bundesministerium für Wirtschaft und Energie (BMWi) gefördert und richtet sich an Newcomer und Start-ups aus Deutschland. Zur BIOFACH, Weltleitmesse für Bio-Lebensmittel (www.biofach.de), vom 14.-17. Februar 2018, präsentieren sich dort in Halle 9 insgesamt 20 Unternehmen.

Fotos: Tempehmanufaktur

BU: Tempehmanufaktur – Produktion / Tempehmanufaktur – Production

BU: Markus & Stephanie Schnappinger

