

IKEA kooperiert mit deutschem Food-Startup AMIDORI

Schwedischer Möbelriese setzt bei Launch seiner vegetarischen Lasagne auf das sojafreie „Midori“ aus Deutschland

Ikea setzt weiterhin auf nachhaltige Gastronomie und launcht eine vegetarische Lasagne, bei der an Stelle von Fleisch „Midori“, ein sojafreier Proteinlieferant auf Basis von gelben Erbsen, den sogenannten Sonnenerbsen verwendet wird. Die Lasagne wird zunächst in Schweden, jedoch zeitnah auch in weiteren Ländern ins Angebot aufgenommen. „Wir beabsichtigen, dass die Lasagne in Zukunft einen großen Anteil an Ikeas Menüs einnehmen wird“, sagt Ikeas Nachhaltigkeits- und Innovationschefin Catarina Englund.

Erklärtes Ziel sei es, dass das neue Lebensmittel einmal in vergleichbarem Umfang wie z.B. Köttbullar verkauft wird.

Midori ist ein Produkt des deutschen Food-Startups Amidori. Die Kooperation mit Amidori folgt bei Ikea Investitionen in Lebensmittelunternehmen mit Nachhaltigkeitsausrichtung sowie das Testen des Indoor-Anbaus eigener Gemüsesorten. Diese sollen die Basis der Selbstversorgung der Ikea-Warenhäuser sein. Ikea beabsichtigt, sich als wichtiger Akteur für nachhaltige Produkte zu positionieren. Englund: „Wir sehen Lebensmittel als einen wichtigen Teil von Ikea. Wir sehen für uns die Verantwortung, nachhaltiges und gesundes Essen zu einem günstigen Preis anzubieten. Heute ist nachhaltiges Essen vielfach teuer - hier sehen wir für uns die größte Möglichkeit der Einflussnahme. Wir können Vorbild sein, eine Lücke schließen und dafür sorgen, dass die Industrie uns folgt.“

Amidori-Pressesprecher Christian Kraus: „Eine größere Bestätigung für die Innovationskraft unseres Midori, als dass Ikea es in Zukunft einsetzt, können wir uns kaum vorstellen. Wir freuen uns, gemeinsam die Welt einen Bissen besser zu machen.“

Das sojafreie, zusammen mit dem Fraunhofer-Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung (IVV) in einer siebenjährigen Forschungs- und Entwicklungsphase marktreif gemachte Midori wird nachhaltig und ressourcenschonend unter Verwendung von Wasserenergie in einem rein physikalischen Prozess hergestellt. Die Technologie funktioniert ausschließlich mithilfe von Hitze und Druck – ohne chemische Zusatzstoffe. Das hochproteinhaltige Midori für die Lasagne von Ikea wird aus gelben Erbsen („Sonnenerbsen“) und Getreide aus hiesigem Anbau gewonnen. Das von Friedrich Büse gegründete Unternehmen hat seine Zentrale im oberfränkischen Stegaurach und produziert an zwei Standorten mit über 120 Mitarbeitern.

Weitere Informationen: www.amidori.com

Pressekontakt:

Christian Kraus (Pressesprecher)

Tel: +49 951 917975 - 142 Mail: christian.kraus@amidori.com