



PRESSEINFORMATION

Bündnis der Kartoffelprofis

Köln im Dezember 2016

Echter Erfindergeist: Käse aus Kartoffeln

Dass Kartoffeln ein extrem vielseitiges Nahrungsmittel sind, ist kein Geheimnis: Als Bratkartoffeln, Pellkartoffeln, Gratin, Pommes frites oder Püree bereichern die Knollen unseren Speiseplan. Auch in der gehobenen Küche kommen sie zum Einsatz, zum Beispiel als feine Espuma. Ist es da überhaupt noch möglich, die Kartoffel neu zu erfinden? Der Australier Andrew Dyhin sagt: Ja! Seine Erfindung Chato ist nicht nur für Veganer hochinteressant. Das Produkt sieht nicht nur aus wie Käse und hat die gleichen Eigenschaften, sondern schmeckt angeblich auch so. Im Interview mit der Kartoffel Marketing GmbH verrät der Chemieingenieur, was es damit auf sich hat.

Käse aus Kartoffeln – wie funktioniert das?

Andrew Dyhin: Durch spezielle Prozesse wie kontrolliertes Erhitzen innerhalb bestimmter Temperaturen versetzen wir ganz normale Kartoffeln in einen flüssigen Zustand – ohne jegliche Zusätze. Diese Masse kann wiederum in fünf Produktkategorien verwandelt werden: Verzehrfertige Mahlzeiten, wie etwa Kartoffelsalat in Blockform; lang haltbare, bis zu vier Jahren lagerfähige Lebensmittel; fett- und salzfreie Snacks, natürliche Bindemittel und eben solche, die wir aus Milch kennen: Sahne, Pudding, Eiscreme oder Käse. Deshalb haben wir unsere Erfindung CHATO genannt – ein Wortspiel aus Cheese und Potato.

Und dieses Produkt ist wirklich eine Alternative zu normalem Käse?

Andrew Dyhin: Ja! Der Käse wirkt wirklich wie Käse aus Milch; mit verbundenen Augen wäre es schwer, einen Unterschied zu erkennen. Er lässt sich genau so reiben, in Würfel schneiden, schmelzen oder überbacken.

Wie kamen Sie auf die Idee?

Andrew Dyhin: Zunächst einmal ist es natürlich eine perfekte und leckere Alternative für Veganer und sorgt für mehr Vielfalt im Angebot. Außerdem liegt uns ein nachhaltiger Umgang mit Lebensmitteln am Herzen, gerade weil die Erdbevölkerung ständig zunimmt und wir immer mehr Nahrungsquellen benötigen.

Kartoffeln erzielen nachweislich höhere Erträge pro Hektar Ackerfläche als Getreide. Der größte Anteil der Kartoffeln, die nicht im Handel verkauft werden, wird zwar in der Industrie verwertet, aber mit CHATO kann das Angebot an Lebensmitteln deutlich erweitert werden – ohne landwirtschaftlichen Mehrauf-



Bündnis der Kartoffelprofis

PRESSEINFORMATION

wand. Es ist also eine Chance, die aussortierten Kartoffeln in etwas veränderter Form wieder in den Nahrungskreislauf zurückzuführen.

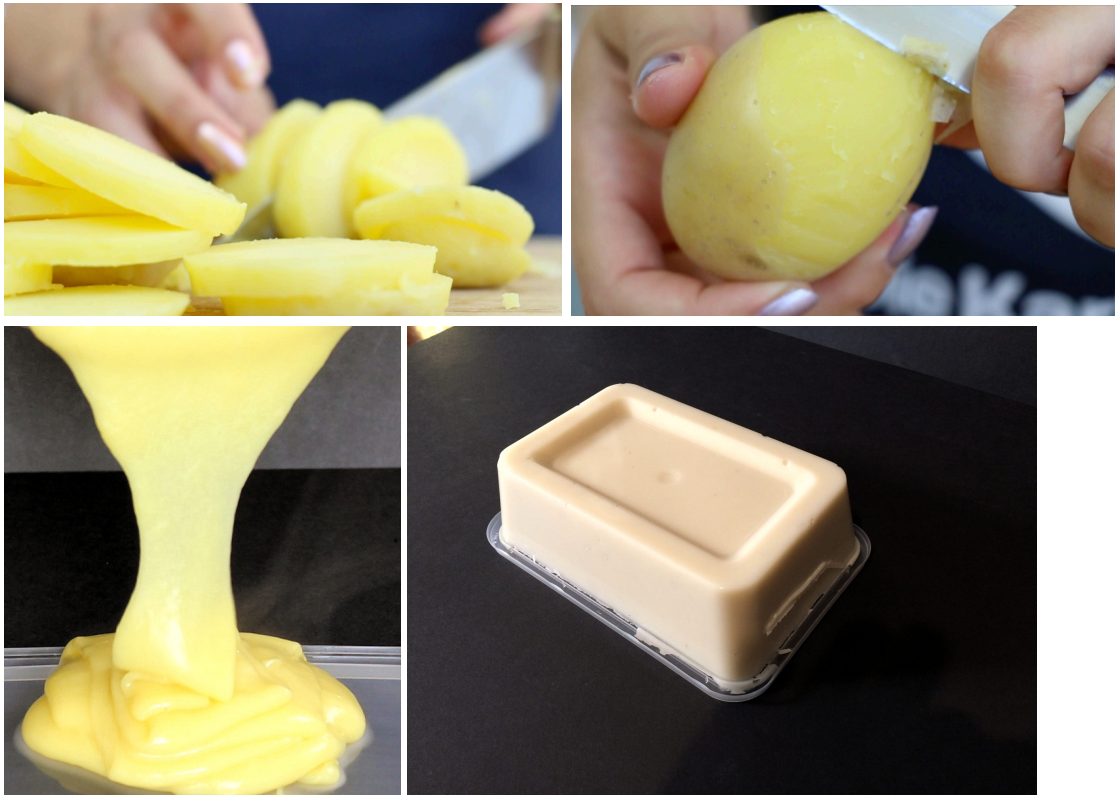
Gibt es CHATO auch schon zu kaufen?

Andrew Dyhin: Leider noch nicht, aber wir suchen derzeit nach Investoren, die uns beim Aufbau eines ersten professionellen Betriebs unterstützen. Dort wollen wir dann Produkte herstellen, die wir Kunden und Herstellern zum Testen schicken, und das Unternehmen weiter ausbauen.

Mr. Dyhin, vielen Dank für das Gespräch!

Viele weitere Informationen und leckere Rezepte rund um die Kartoffel gibt es auf der Website www.diekartoffel.de.

Bildmaterial:



Verblüffende Konsistenz: Das Kartoffelprodukt CHATO soll nicht nur so aussehen wie Käse, sondern auch so schmecken.



Bündnis der Kartoffelprofis

PRESSEINFORMATION



Auch in ihrer gewohnten Form sind Kartoffeln echte Alleskönner.

Die Kartoffel Marketing GmbH, kurz KMG, wurde 2014 gegründet und versteht sich mit den Gesellschaftern Deutscher Kartoffelhandelsverband e. V., Bundesvereinigung Erzeugergemeinschaften Kartoffeln sowie Landvolk Niedersachsen – Landesbauernverband e. V. als „Bündnis der Kartoffelprofis“. Die KMG repräsentiert die deutsche Speisekartoffelproduktion und hat sich zum Ziel gesetzt, die Verbraucher in Deutschland über die Vielseitigkeit und den hohen Wert der Kartoffel zu informieren.



rentenbank

Mit freundlicher Unterstützung der Landwirtschaftlichen Rentenbank

Kartoffel Marketing GmbH | Schumannstraße 5 | 10117 Berlin
Telefon: +49 (0)30 664068-51 | Telefax: +49 (0)30 664 068-53

Pressekontakt: Roy Sämerow | alle freiheit Werbeagentur GmbH | Lichtstr. 43b |
50825 Köln | Telefon: +49 (0)221 29 23 57-00 | Telefax: +49 (0)221 29 23 57-90 | E-Mail:
r.saemerow@allefreiheit.de