

Presseinformation

Varianten des Gesundheitsdrinks werden immer facettenreicher

Nussig, fruchtig oder herzhaft: Sojadrinks werden zum Geschmackserlebnis

November 2007. Seit Jahrhunderten gehört Soja in Asien zu den Lebensmitteln, die nahezu täglich verzehrt werden. Sojaprodukte sind inzwischen weltweit beliebt und stehen bei gesundheitsbewussten Konsumenten hoch im Kurs. Von manchen Verbrauchern wird jedoch der bohnlige Geschmack noch als fremd und eher unangenehm empfunden. Hier setzen Lebensmittelhersteller an und entwickeln zunehmend neue Geschmacksrichtungen.

Der Anbau von Soja lässt sich in China bis ins Jahr 2838 v. Chr. zurückverfolgen. Soja steckt voll gesunder Proteine. Wissenschaftler bestätigen, dass mit dem regelmäßigen Verzehr von Sojaprodukten beispielsweise Osteoporose vorgebeugt werden kann. Auch gegen Erkrankungen der Herzkranzgefäße können die Inhaltsstoffe von Soja günstig wirken.

Gesunde Aussichten

Auch die US-amerikanische Behörde zur Überwachung von Nahrungs- und Arzneimitteln (U.S. Food and Drugs Administration) hat 1999 die gesundheitsfördernden Eigenschaften von Sojaprodukten bestätigt – seither entwickeln Lebensmittelhersteller weltweit Produktkonzepte rund um Soja. Das größte Wachstum von Sojaprodukten ist seither bei Getränken, Joghurtprodukten und Speiseeis zu verzeichnen.

Künftig werde vor allem der Markt der Sojaprodukte expandieren, die lediglich schwach den traditionellen bohnligen Geschmack von Soja erkennen lassen, so Dia-

na Bechtold, Marktsegmentmanagerin bei SIG Combibloc: „Auch in westlichen Märkten steigt die Nachfrage nach verzehrfertigen Sojaprodukten stetig, seitdem Hersteller Produktkonzepte entwickeln, die Konsumenten neue Geschmackserlebnisse versprechen. Aber nicht nur im Westen kommen beispielsweise nussige, fruchtige oder herzhaft Sojaprodukte gut an. Die neuen, facettenreichen Geschmacksvarianten erfreuen auch asiatische Gaumen, die traditionell den bohigen Geschmack von Soja kennen und schätzen. Ein Beispiel dafür ist Japan: Auf dem traditionell großen Markt für Sojaprodukte waren Sojagetränke in den 80er und den frühen 90er Jahren relativ schwach vertreten. In den vergangenen Jahren jedoch ist der Konsum durch die neuen Geschmacksrichtungen stark gestiegen.“

Bunte Geschmacksvielfalt

Sojadrinks gibt es bereits in zahlreichen Sorten: Klassiker wie Vanille und Schokolade sind dabei, aber auch ungewöhnliche Varianten wie Macadamia, Schwarzer Tee, Banane, Hafermehl oder Malz. Auch Beerenfrüchte sind bei Konsumenten beliebt. Weiterhin machen Sorten wie Passionsfrucht, Guave und Kokosnuss deutlich, dass Aromen, die klassisch mit Südamerika und Asien verbunden werden, an Popularität gewinnen.

Friesland Foods Foremost Thailand ist einer der führenden Milchprodukte-Hersteller, der auf aktuelle Kundenbedürfnisse reagiert. Der Hi-5 Sojadrink beispielsweise ist in der Geschmacksrichtung „Beerenmix und Karotte“ auf dem thailändischen Markt. Die neue Sorte verbindet die Vorzüge des Sojadrinks mit dem Geschmack und den charakteristischen Aromen von Karotten und Beerenfrüchten.

Auch Hi-5 „Rote Bohnen und Graupen“ trifft den Geschmack der Konsumenten. Der Launch dieser Mischung erzielte auf dem thailändischen Markt schnell große Aufmerksamkeit. Denn obwohl Rote Bohnen und Graupen als Zusätze in Sojadrinks nahezu bei jedem thailändischen Straßenhändler zu finden sind, wurde die Kombination bisher von keinem Hersteller als Fertigprodukt angeboten.

Ein weiterer Anbieter aus Thailand ist Lactasoy. Das Unternehmen ist bereits seit mehr als 50 Jahren erfolgreich und schaffte vor 22 Jahren den Durchbruch mit dem Lactasoy-Sojadrink. Neu in der Produktrange ist ein Sojagetränk light mit Collagen: ein Gesundheits- und Wellnessdrink für eine schöne Haut. Lactasoy Light plus Collagen hat einen reduzierten Zucker- und Fettgehalt und spricht daher insbesondere junge, gesundheitsbewusste Frauen an, die sich kalorienbewusst ernähren wollen, ohne auf den vollen Geschmack des Sojagetränks zu verzichten.

In Korea produziert das Unternehmen Korean Sahmyook Foods bereits seit 1975 Sojagetränke und vegetarische Lebensmittel und ist dort inzwischen der zweitgrößte Hersteller für Sojadriinks. Neben den Geschmacksrichtungen Banane, Schoko und Erdbeere kamen jetzt auch exotische Varianten wie Black Bean und Tropical hinzu. Das neueste Produkt der Range ist der Sojadrink mit Maronengeschmack. Die Marone ist reich an Proteinen, Mineralien, Kalzium und den Vitaminen A, B und C. In Korea ist sie Symbol für das „Vollmond-Fest“, einer der wichtigsten koreanischen Feiertage.

Auf dem koreanischen Markt bringt darüber hinaus beispielsweise Hanmi Whole Soymilk verschiedene neue Sojaprodukte auf den Markt – so etwa ein Sojagetränk mit Rotem Ginseng. Roter Ginseng ist seit Jahrhunderten für seine gesundheitsfördernde Wirkung auf Körper und Geist bekannt. Neben dem exotischen Geschmack soll er der Altersdemenz vorbeugen und sich positiv auf Konzentration und Hirnleistung auswirken. Allgemein wird dem Ginseng eine kräftigende Funktion bei Müdigkeits- und Schwächegefühlen sowie Stress nachgesagt. Gegründet 1988, ist Hanmi heute mit einem Umsatz von rund 40 Millionen USD einer der führenden Produzenten für Sojagetränke in Korea. Hanmi hat sich auf die Produktion von Sojadriinks, Tofu und andere Getränke spezialisiert.

Bildunterschriften:

Hamni:

Auf dem koreanischen Markt bringt Hanmi Whole Soymilk auch verschiedene Premium-Sojaprodukte in den Geschmacksrichtungen Getreide, Kakao und Roter Ginseng auf den Markt.

Foto: SIG Combibloc

Foremost:

Außergewöhnliche Geschmackserlebnisse verspricht Friesland Foods Foremost Thailand mit seinem Hi-5 Sojadrink in den Geschmacksrichtungen „Berenmix und Karotte“ und „Rote Bohnen und Graupen“.

Foto: SIG Combibloc

Sahmyook:

Das Unternehmen Korean Sahmyook Foods bietet für jedes Familienmitglied die passende Sorte: Banane, Schokolade, Erdbeere, Schwarze Bohne, Tropical, High Calcium und Marone.

Foto: SIG Combibloc

Lactasoy:

Kalorienreduziert und mit Kollagen, Vitamin E, Kalzium und Eisen angereichert, richtet sich Lactasoy mit seinem Produkt „Lactasoy Light plus Collagen“ an Frauen, die einen Mehrwert in den von ihnen konsumierten Lebensmitteln suchen.

Foto: SIG Combibloc

SIG Combibloc ist einer der weltweit führenden Systemhersteller von Kartonpackungen und Füllmaschinen für Getränke und Lebensmittel und erzielte 2006 mit rund 3.890 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern einen Umsatz von 1.210 Millionen Euro. SIG Combibloc ist eine Division der SIG Holding AG, Schweiz. Die SIG Holding AG ist seit Mai 2007 im Besitz der neuseeländischen Rank Group.

Ihr Kontakt:

Heike Thevis – Pressereferentin

SIG Combibloc GmbH

Rurstrasse 58, D-52441 Linnich, Germany

Tel: +49 2462 79 2608

Fax: +49 2462 79 17 2608

Email: heike.thevis@sig.biz