



Das Vegane Mühlen Hack der Rügenwalder Mühle jetzt mit 100% Soja aus Deutschland

Der leckere Geschmack bleibt gleich, die Zutaten sind jetzt noch regionaler: Seit März 2022 liefert die Rügenwalder Mühle das Vegane Mühlen Hack mit 100% Soja aus Deutschland aus. Für das Familienunternehmen ein weiterer wichtiger Schritt in Sachen Nachhaltigkeit.

Bad Zwischenahn, 6. April 2022 – Bereits seit 2020 baut die Rügenwalder Mühle Soja in Deutschland an. Die Anbauflächen wurden seitdem jährlich verdoppelt, so dass nun ein weiterer Meilenstein erreicht ist: Nach monatelanger Entwicklungsarbeit kann eines der beliebtesten Produkte der Rügenwalder Mühle, das Vegane Mühlen Hack, erstmals komplett aus deutschem Soja hergestellt werden. In Sachen Geschmack und Textur steht es dem EU-Soja, das das mittelständische Familienunternehmen bislang verwendete, in nichts nach.

„Als Innovator und First Mover im Bereich Fleischersatzprodukte hatten wir bereits 2014 die Nase vorn – jetzt sind wir sehr stolz, auch bei der heimischen Rohstoffversorgung eine Pionierrolle einzunehmen“, erklärt Claudia Hauschild, Leiterin der Unternehmenskommunikation und Nachhaltigkeitsmanagement der Rügenwalder Mühle. „Mit dem deutschen Sojaanbau sind wir näher an unseren Lieferanten und Erzeugern und schaffen so gleichzeitig einen Vorteil für die Umwelt: Kürzere Transportwege sparen CO₂-Emissionen und verbessern die Nachhaltigkeit unserer Produkte. Eine Win-win-Situation für alle.“

Beste Zutaten, so regional wie möglich – seit jeher das Ziel

Doch nicht nur für die Umwelt ist die Umstellung auf deutsches Soja ein Gewinn. Dieser Schritt ist auch eine Antwort auf die Bedürfnisse der Konsument*innen. Aus Verbraucher*innensicht ist Regionalität neben der Verpackung eines der wichtigsten Kriterien für Nachhaltigkeit.¹ Zudem wünscht sich knapp die Hälfte der Konsument*innen, dass Hersteller mehr lokale sowie Produkte „Made in Germany“ anbieten.²

Mit dem Einsatz von deutschem Soja stärkt die Rügenwalder Mühle außerdem die heimische Landwirtschaft. Aktuell arbeitet das mittelständische Familienunternehmen dafür mit zwei deutschen Landwirtschaftspartnern zusammen. Im Anschluss an die Ernte folgt die Veredelung der Sojabohnen durch exklusive Vertragspartner, um das für die Herstellung des Veganen Mühlen Hack benötigte Sojatexturat zu gewinnen.

¹ Splendid Research MONITOR NACHHALTIGE ERNÄHRUNG 2021: Für 61 % ist ein Produkt nachhaltig, wenn es ein regionales Produkt ist –vor Bio-Siegeln (37 %) und Kennzeichnung durch Begrifflichkeiten wie z.B. nachhaltig (23 %).

² We are Food. Zukunftsreport 2021

Intensive Test- und Entwicklungsphasen

Bislang bezog die Rügenwalder Mühle einen Großteil des Sojas aus der Donauregion in Europa. Die Umstellung auf deutsches Soja war nicht so einfach, wie es zunächst klingen mag, denn Anbauregion, Sorte, Bodenqualität, Klima und Verarbeitung beeinflussen die Sojabohnen und die darin enthaltenen Proteine. Deshalb lässt es sich als Zutat nicht einfach eins zu eins austauschen.

Das Team der Forschung und Entwicklung der Rügenwalder Mühle hat daher viel Zeit und Arbeit investiert, bevor das Soja tatsächlich erstmals eingesetzt werden konnte. Es ist geplant, das deutsche Soja auch in weiteren Produkten zu verwenden. Das geht Hand in Hand mit dem Nachhaltigkeitsziel des Familienunternehmens, bis Ende 2022 80 Prozent aller eingesetzten Proteine aus europäischem Anbau zu beziehen.

Starkes Aktivierungspaket ab KW16

Nach der Auslieferung des Veganen Mühlen Hacks Ende März folgt ab KW16 eine umfassende Aktivierungsphase. Sie beinhaltet einen TV Tag-on, digitales Bewegtbild, Social-Media-Maßnahmen sowie Informationen zum Sojaanbau in Deutschland auf der Website.

Über die Rügenwalder Mühle

Das Sortiment des Markenherstellers Rügenwalder Mühle umfasst neben rund 25 klassischen Fleisch- und Wurstwaren seit Ende 2014 auch inzwischen auch circa 30 vegetarische und vegane Alternativen. Die Rügenwalder Mühle Carl Müller GmbH & Co. KG. wurde 1834 von Fleischermeister Carl Müller im pommerschen Rügenwalde gegründet und ist heute einer der bekanntesten Lebensmittelhersteller in Deutschland. Seit 2014 ist Rügenwalder Mühle Vorreiter bei vegetarischen/veganen Fleisch- und Wurstaternen und heute in diesem Segment Marktführer in Deutschland. Die rote Mühle, das Markenzeichen der Rügenwalder, bürgt dabei stets für handwerkliche Tradition und beste Zutaten. Mit rund 850 Beschäftigten erwirtschaftete das Unternehmen, das seit 1956 im niedersächsischen Bad Zwischenahn sitzt, 2020 einen Jahresnettoumsatz von 233,7 Mio. Euro. Die Leitung des Familienunternehmens liegt in siebter Generation in den Händen von Dr. Gunnar Rauffus als Vorsitzendem des Aufsichtsrats. Geschäftsführer sind Michael Hähnel (Vorsitzender) und Jörg Pfirrmann.

Weitere Informationen

Rügenwalder Mühle

Laura Gosciejewicz

Unternehmenskommunikation und Nachhaltigkeitsmanagement

Tel.: +49 4403 66 161

E-Mail: lgosciejewicz@ruegenwalder.de