



KERN
energie®

Presseinformation

KERNenergie GbR
Köhlerstr. 3
22587 Hamburg
denis@kern-energie.com
Fon: +49(0)40 18206714
Mobil: +49(0)176 62302287
Fax: +49(0)40 86646625

Hamburg, 24. November 2010

Lebensmitteluntersuchung: Bereits nach 3 Wochen meist 75 Prozent der ätherischen Öle verflogen

Bei vielen Nüssen bleibt Geschmack auf der Strecke

Start-Up Unternehmen aus Hamburg setzt auf neues Röstverfahren und schnellen Transport / Kooperation mit mymuesli

Oh du schalige: Die meisten Nüsse sind nicht nur in der Vorweihnachtszeit reine Eiweiß- und Fettlieferanten – ohne typischen Nussgeschmack. „Besonders im Lebensmitteleinzelhandel vergeht zu viel Zeit zwischen Röstung und Verzehr. Das Ergebnis langer Lager- und Transportwege: Die Nüsse schmecken schal und mehlig. Der Geschmack beschränkt sich allein auf Haptik und Gaumengefühl, bedingt durch die Textur der Nuss. Das Aroma bleibt auf der Strecke“, sagt Nussexperte Denis Burghard. Der Hamburger hat aus diesem Grund eine spezielle Röstmethode und ein besonderes Frischelogistik-Konzept entwickelt. Dafür kooperiert er mit dem Unternehmen mymuesli.

Mit seinem Unternehmen KERNenergie will Nusskenner Burghard Nüsse für den deutschen Markt in bisher unbekanntem Geschmacksqualitäten anbieten. „Lebensmitteluntersuchungen haben ergeben, dass unabhängig von der Verpackung, schon drei Wochen nach der Röstung über 75 Prozent der ätherischen Öle verflogen sind. Diese machen aber den einzigartigen Geschmack der Nüsse aus. Mit aufwändigen Verpackungen, Würzungen und Geschmacksverstärkern versuchen Hersteller und Distributoren, dem Aromaverlust entgegen zu wirken“, erläutert er.

Seinem Unternehmen KERNenergie ist es jetzt gelungen, die natürliche Geschmacksvielfalt der Nuss von der Röstung bis zum Verbrauchergaumen zu erhalten. Denn bei der Nuss kommt es nicht nur auf Quantität – sondern auf Qualität.

Auf die Nuss gekommen

Nüsse erfreuen sich seit vielen Jahrzehnten steigender Beliebtheit als Snack und Nahrungsmittel. Sie sind reich an ungesättigten Fettsäuren und enthalten vergleichsweise viele Mineralstoffe und Vitamine. Mit jährlichen Wachstumsraten von 4 bis 10 Prozent allein in Deutschland, sind Nüsse eine der am stärksten wachsenden Lebensmittelwarengruppen im Einzelhandel. Laut Marktinformationsdienst Nielsen lag der Umsatz von Edelnüssen, Erdnüssen und Studentenfutter im vergangenen Jahr bei 500 Mio. Euro.

Alternative KERNenergie

KERNenergie nutzt eine innovative Röstmethode, die wertvolle und geschmackgebende ätherischen Öle der Nüsse bewahrt. In Kooperation mit dem Customized-Food-Marktführer *mymuesli* wird das Frischelogistik-Konzept umgesetzt. Dadurch ist das Angebot an „just in time“ frisch gerösteten Nüssen bis zum Verzehr sichergestellt. Unter dem Slogan „Nüsse nach Deinem Geschmack“ können sich Genießerinnen und Genießer bequem im Web individuelle Nussmischungen in einem Online-Shop zusammenstellen und direkt nach Hause liefern lassen. Weitere Informationen finden Sie auch unter www.kern-energie.com

V.i.S.d.P. und Kontakt:

Denis Burghardt; Fon: +49(0)40 18206714, Mobile: +49(0)176 62302287, Fax: +49(0)40 86646625,
email: denis@kern-energie.com