



# Visionäre Lebensmitteltechnologie fördern

Der Projekträger Bayern hat Planet A Foods bereits kurz nach der Gründung tatkräftig unterstützt. Dank der erfolgreichen Ergebnisse der Innovationsgutscheine konnten wir im Anschluss unsere kakaofreie Schokoladenalternative ChoViva zügig im eigenen Labor entwickeln. Das kurz darauf gestartete BayTP+ Projekt ermöglichte uns zudem, parallel eine biotechnologische Kakaobutteralternative als Prototyp umzusetzen. Ohne die engagierte und unkomplizierte Unterstützung durch den Projekträger wäre beides so nicht möglich gewesen.



Dr. Nils Thieme, Laborleiter bei Planet A Foods



Mithilfe innovativster Zubereitungsprozesse entwickelt die Planet A Foods GmbH seit 2021 nachhaltige, zukunftsfähige Lebensmittelzutaten, die unabhängig von stark begrenzten Ressourcen wie beispielsweise Kakao produziert werden können. Dabei greift das Unternehmen ausschließlich auf natürliche Inhaltsstoffe zurück. So trägt Planet A Foods als Zulieferer zu einer sozial gerechten und umweltfreundlichen Lebensmittelindustrie bei. Zum Portfolio gehört die weltweit erste kakaofreie Schokoladenalternative ChoViva, die aus Sonnenblumenkernen hergestellt wird.

Planet A Foods GmbH | Fraunhoferstr. 11 a | 82152 Planegg  
hello@forplaneta.com | www.planet-a-foods.com

	rund 70
Mitarbeitende	
	Alternativen zu kakaofreier Schokolade und Kakaobutter
Produkte	
	Lebensmittelindustrie
Branche	
	Planegg bei München, Pilsen/Tschechien
Standorte	

## AUSGANGSSITUATION

Die Geschwister Dr. Maximilian und Dr. Sara Marquart gelangen nach einer Buchlektüre von Rob Dunn zur Erkenntnis, dass Schokolade mit zu den klimaschädlichsten Lebensmitteln zählt. Zudem erfuhren sie, dass einerseits ein inhärentes Risiko in der Lieferkette von Kakao aufgrund des Klimawandels besteht und andererseits eine gesamte multinationale Industrie sowie Verbraucher weltweit, auf Kakao angewiesen sind.

Aufbauend auf ihrer erfolgreichen Erfahrung in der Lebensmittel- und Biotechnologie-Branche beschlossen die Marquart-Geschwister, Planet A Foods zu gründen – mit einer klaren Mission: Die Kakaobranche durch innovative, neue Wertschöpfungsketten zu revolutionieren, die dieselbe Qualität wie Schokolade ermöglichen, jedoch ohne die drängenden ethischen und ökologischen Probleme der traditionellen Produktionsweisen.

# HERAUSFORDERUNG

Der Ansporn war eine Alternative für Kakao, für einen besseren ökologischen Fußabdruck und eine bessere Klimabilanz, mit vergleichbarer Konsistenz und identischem Geschmack von Schokolade für den Massenmarkt herzustellen. Bei der Entwicklung waren vor allem der Geschmack eine zentrale Herausforderung, allerdings spielte auch die Konsistenz der

Masse eine große Rolle, die je nach Produkt Applikation angepasst werden muss. Bei der Entwicklung der biotechnologischen Kakaobutteralternative kam es vor allem darauf an, einen Prozess zu entwickeln, bei dem ein hochreines Produkt entsteht, welches zugleich sehr spezifische Anforderungen an die chemische Zusammensetzung des Fetts hat.

## VORGEHENSWEISE

Durch die Beratung des Projektträgers von Bayern Innovativ konnte Planet A Foods passende Förderanträge zeitversetzt für ihre ambitionierten Ideen stellen. Mit Unterstützung der F&E-Partner aus dem universitären Bereich konnten geeignete Rohstoffe bestimmt werden, die in ihrem Geschmack herkömmlicher Schokolade gleichen. Mit der Rezeptur, primär basierend auf Sonnenblumenkernen, wurde dann begonnen die optimale Textur für einen Schokoladenersatzstoff zu identifizieren. Durch den wissenschaftlichen F&E-Partner konnten die Produkteigenschaften im Produktionsprozess mit den passenden Fließ- und Verformungseigenschaften ermittelt und die Schokoladenalternative in einer Pilotanlage hergestellt werden. Für die Entwicklung eines biotechnologisch hergestellten Kakaobutter-Prototypen wurden als Produktionsorganismen Hefen eingesetzt, welche üblicherweise Öl und kein Fett wie Kakaobutter produzieren. Die Hefen wurden daraufhin metabolisch optimiert und zugleich der Fermentationsprozess adaptiert, um das gewünschte Ergebnis zu erzielen.

1. FÖRDERBERATUNG UND -ANTRÄGE
2. SCHOKOLADENALTERNATIVE: IDENTISCHER GESCHMACK UND OPTIMALE TEXTUR
3. PROTOTYPING ALTERNATIVER KAKAOBUTTER



## ERGEBNIS

Aus regionalen Sonnenblumenkernen konnte ein Alternativrohstoff für Kakao mit der Unterstützung von externen Forschungspartnern hergestellt werden, der in Textur und Geschmack identisch zu Schokolade ist. Planet A Foods konnte daraufhin die Produktion der Alternativschokolade von der Pilotanlage auf Massenproduktion umstellen und war so in der Lage den Massenmarkt als Zulieferer für Schokolade zu bedienen. Des Weiteren kann das Münchner Unternehmen mit der Entwicklung einer Alternative für Kakaobutter als eine der ersten Firmen weltweit ein biotechnologisches Fett herstellen und somit die Kakaobutter klimafreundlich ersetzen. Mit solchen Förderungen wird nicht nur der Standort Bayern gestärkt, sie leisten auch einen Beitrag zum weltweiten Umweltschutz.

## WIE HAT BAYERN INNOVATIV ZUM ERFOLG BEIGETRAGEN?

Bayern Innovativ unterstützte das Entwicklungsprojekt im Jahre 2021 mit den Innovationsgutscheinen Standard und Spezial. Unterstützt werden Firmen bei ihren zuwendungsfähigen Ausgaben von bis zu 30.000 (Standard) bzw. maximal 80.000 Euro (Spezial) im Zuge einer Zusammenarbeit mit Innovations-

partnern. Seit 2023 begleitet und fördert der Projektträger ein von Planet A Foods größeres Vorhaben bezüglich der Entwicklung eines Kakaobutter-Prototypen mit dem Programm BayTP+. Die Förderquote beträgt bei diesem Programm zwischen 25 und 50 Prozent bei Zuschüssen und bis zu 100 Prozent bei Darlehen.

## KONTAKT



Jessica Karch  
Marketing & PR Manager  
Planet A Foods GmbH  
press@forplaneta.com  
www.planet-a-foods.com



Elke Büttner  
Projektleitung Innovationsgutscheine  
0911 20671-610  
buettner@bayern-innovativ.de  
www.bayern-innovativ.de

Gefördert durch

Bayerisches Staatsministerium für  
Wirtschaft, Landesentwicklung und Energie

