

Eine Frage des Geschmacks

Symrise unterstützt das Start-up Holy Energy bei Entwicklung nachhaltiger Energy Drinks

Viele Verbraucher legen heute großen Wert auf Transparenz und Authentizität für die große Vielfalt an natürlichen Lebensmitteln und Zutaten. Die Marktforschung zeigt, dass Verbraucher in aller Welt und für alle Produktkategorien grundsätzlich wissen wollen, was ihre Lebensmittel und Getränke enthalten, wie Landwirte die Agrarrohstoffe anbauen und welche Auswirkungen das auf den Planeten hat. Seit Kurzem ist auch dieses Interesse in das Blickfeld der Konsumenten der energieliefernden Getränke gerückt.

Das Start-up Holy Energy hat sich der Herausforderung gestellt, ein solches Getränk mit natürlichem Energieschub zu entwickeln. Damit dieses auch gut schmeckt, ist Holy Energy eine Kooperation mit Symrise eingegangen. In Kontakt kamen die beiden Unternehmen im Rahmen der Zusammenarbeit von Symrise mit KitchenTown in Berlin, einer Innovationsplattform für Lebensmittel- und Lebensmitteltechnologie-Start-ups. Gemeinsam haben Symrise und Holy Energy einen Getränke-Gaming-Booster mit sehr geringem Zuckergehalt (0,1 g/100 ml) ohne Taurin oder Füllstoffe mit natürlichen Frucht- und Farbstoffen entwickelt.

Kreative Geschmacksrichtungen

Die Gründer von Holy Energy, Frederick Jost, Mathias Horsch und Phillip Naß haben ihr Produkt seit dem vergangenen Jahr mit Hochdruck entwickelt. Gemeinsam mit den Technologen und dem Getränkeentwicklungsteam von Symrise setzen die Gründer ihre Ideen und Ambitionen schnell in die Tat um: Ein gemeinsamer Prozess half, die Produktentwicklung zu beschleunigen. Die Partner haben ein breites Spektrum an Ideen gesichtet, gefiltert und schnell in das Endprodukt umgesetzt. Symrise half mit seiner

Expertise im Ausbalancieren von Geschmack bei zuckerarmen und Wellness-Getränken dabei, das Produkt auf natürlichem Weg gut schmecken zu lassen.

Zum Einsatz kam eine natürliche Geschmackslösung. Mit kreativen Geschmacksrichtungen wollte Symrise die Markteinführung fördern. Es wurden dazu bekannte Geschmacksrichtungen mit neuen und angesagten Geschmacksrichtungen kombiniert. Das führte zu drei Geschmacksrichtungen mit exotischen Kombinationen: Himbeer-Yuzu, Zitrus-Kalamansi und Ananas-Passionsfrucht (Maracuja) sollen den Geschmack der Gamer treffen. Zusätzlich konnten die Technologen von Symrise aus dem breiten natürlichen Farbspektrum des Tochterunternehmens Diana Food wählen. Diese unterstützen die geschmackbringenden Frucht-extrakte optisch.

Achtsamer Energieschub

Für den Energieschub in Energy-Drinks sorgt meist Koffein. Das gilt auch für Holy Energy. Eine Portion des Getränks enthält so viel Koffein wie zwei Tassen Kaffee, also weniger als die meisten Verbraucher pro Tag an Koffein zu sich nehmen. Gleichzeitig achten sie vermehrt auf ihre Gesundheit und ihr Wohlbefin-



den und wollen wissen, woher das Koffein stammt. Die Gründer des Start-ups haben diesen Gedanken in ihre Produktentwicklung einbezogen und empfehlen ihren Kunden den achtsamen Konsum.

Um einen Energie-Booster mit natürlichen Aromen und anderen Zutaten, die das Wohlbefinden fördern, auf den Markt zu bringen, bringt das Start-up das Koffein über das speziell entwickelte „NewCaff“-Verfahren in sein Produkt. Das patentierte, mikroverkapselte Koffein setzt sich über etwa vier Stunden langsamer im Körper frei und führt zu einem gleichmäßigen Koffeinschub. Seine volle Wirkung entfaltet der Grüntee-Extrakt gemeinsam mit L-Theanin, das nachweislich möglichen Nebenwirkungen von Koffein, wie z.B. Nervosität, entgegenwirkt. Durch die enthaltenen Vitamine fördert der Booster zusätzlich das Wohlbefinden.

Reiner Gaming Booster

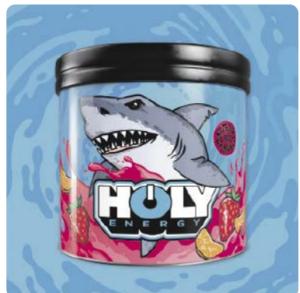
Gaming-Booster gehören zu den Nahrungsergänzungsmitteln, die Nutzern von Computer- und Online-Spielen helfen sollen, ihr volles Potenzial auszuschöpfen. Sie

versprechen mehr Konzentration, ohne das Nervensystem zu überreizen. Viele der bekannten Energielieferanten enthalten Inhaltsstoffe mit einem fragwürdigen Ruf für das langfristige Wohlbefinden der Verbraucher. Es sollte daher eine nachhaltige und funktionale Alternative zu herkömmlichen Gaming-Boostern geschaffen werden. Symrise unterstützt diesen Ansatz und bot dem Start-up Hilfe an, um seinen verbraucherfreundlichen Boostern den perfekten Geschmack zu verleihen.

Nachhaltige Energie

Da das Start-up großen Wert auf Nachhaltigkeit legt, liefert es das Pulver für sein Trockengetränk gemeinsam mit einem wiederverwendbaren Shaker aus. Auch hier bietet Symrise dem Start-up Unterstützung. Gestartet mit einem Online-Shop, soll nun der Vertrieb ausgeweitet und die Produkte auch in andere Kategorien weiterentwickelt werden. Auch dabei wollen die beiden Unternehmen zusammenarbeiten. (bm)

www.symrise.com



NACHGEFRAGT



Natürliche Aromen gefragt

Der Trend zur Natürlichkeit wächst weiter und hat sich als wesentlicher Bestandteil von Verbrauchervorlieben in aller Welt etabliert. Symrise unterstützt diesen Trend und seine Kunden – Lebensmittel- und Getränkehersteller, die diesen Trend bedienen wollen. CHEManager befragte Daniel Balke, Anwendungstechnologe in der Produktentwicklung bei Symrise, über den Trend und die Bedeutung von Kooperationen in diesem Zusammenhang.

CHEManager: Wie nachhaltig schätzen Sie den Verbrauchertrend zu natürlichen Aromen ein, und welches Marktpotenzial erwarten Sie?

Daniel Balke: Den Trend zu nachhaltigen Aromen beobachten wir schon seit einigen Jahren. Mit dem gewachsenen Bewusstsein der Verbraucher für Umwelt, Nachhaltigkeit und Natürlichkeit sollte sich dieser aus unserer Sicht auch weiter verstärken. Insbesondere die Corona-Pandemie und der in ihrem Kontext entstandene Wunsch nach gesunder Ernährung wirken als Katalysator dieses Trends.

Wie wollen Sie von dem Trend profitieren?

D. Balke: Symrise zahlt mit seiner „Code of nature-Plattform“ darauf ein. Damit helfen wir Herstellern, die vielseitigen Herausforderungen rund um den natürlichen Geschmack von Lebensmitteln und Getränken zu meistern. „Code of Nature“ verbindet dabei das Beste aus Natur und Wissenschaft für natürlichen, authentischen Geschmack, den Verbraucher lieben.

Derzeit gibt es zahlreiche Start-up-Neugründungen rund um nachhaltige Lebensmittel. Werden das Ihre Stammkunden von morgen sein?

D. Balke: Ja, sie gehören künftig ganz sicher dazu. Wir bieten auch für diesen Bereich die richtigen Aromen. Aufgrund der neuen Gesetzgebung darf man in Zukunft nur noch natürliche X-Aromen in Bioprodukten einsetzen.

Wie wichtig sind Kooperationen, wie die mit KitchenTown Berlin, um diese Kunden zu erreichen?

D. Balke: Sehr wichtig. Inkubatoren beziehungsweise Innovationsschmieden wie KitchenTown besitzen ein großes Netzwerk. Sie können den Kontakt zu potenziell erfolgreichen Start-ups herstellen.

Spielen in Ihrer F&E-Strategie Kooperationen – zum Beispiel auch mit Universitäten – eine Rolle?

D. Balke: Ja auf jeden Fall. Wir sondieren genau, mit wem wir zusammenarbeiten, da die Entwicklung von neuen Produkten hohe Expertise und entsprechende Rahmenbedingungen erfordert.

Preisvorteile beim Einkauf von Produkten und Dienstleistungen mit den VCI-Einkaufskooperationen realisieren!

Alle Angebote richten sich exklusiv an Mitgliedsunternehmen des VCI und seiner Fachverbände. Ausführliche Informationen zu den Partnern und Leistungen unter www.vci.de/einkaufskooperationen. Als persönliche Ansprechpartnerin steht Ihnen Gisa Blach, Leiterin VCI-Einkaufskooperationen, unter blach@vci.de oder 069-2556 1653 gerne zur Verfügung. Die Teilnahme ist freiwillig und kostenfrei. Teilnehmende Unternehmen sind weder an Abnahmemengen noch an Mindestumsätze gebunden.

Verband der Chemischen Industrie e.V.
Wir gestalten Zukunft.

