

# Tindle ist in Deutschland angekommen

**Das Food-Start-up Next Gen Foods expandiert weiter.**

SILKE LIEBIG-BRAUNHOLZ

Nach der Einführung in den USA, Großbritannien, Singapur, Hongkong, Amsterdam und Dubai ist die pflanzliche Hähnchenalternative von Next Gen Foods nun auch in deutschen Restaurants in Berlin, Köln, Düsseldorf, Hamburg, München und Stuttgart erhältlich.

„Als gebürtiger Deutscher ist es mir eine Herzensangelegenheit, Tindle nach Hause zu bringen. Nachdem wir bei unseren letzten europäischen Markteinführungen große Begeisterung gespürt haben, hoffen wir, dass wir in den kulinarisch geprägten Städten Deutschlands eine ähnliche Reaktion hervorrufen können“, sagt Timo Recker, Mitbegründer von Next Gen Foods. Recker hat das Start-up 2020 mit dem in Brasilien geborenen Geflügelexporteur und Veteranen der Lebensmittelindustrie, Andre Menezes, gegründet, nachdem er seine Anteile an Like Meat verkauft hatte und aufbrach, um noch besser zu werden. Der Niedersachse, dessen Vater die Recker Convenience GmbH in Wetschen im Landkreis Diepholz gründete, die sich auf tiefgekühlte, küchenfertige und panierte Schweineschnitzel spezialisiert hat, will die Transformation befeuern.

„Wir müssen schnell global skalieren und ein gutes Erlebnis bieten“, sagt er und ist überzeugt, mit Tindle genau die passende Alternative entwickelt zu haben. Die pflanzlichen Hähnchen werden in einer Halal-zertifizierten Fabrik hergestellt und bestehen aus neun natürlichen Zutaten, die reich an Proteinen und Ballaststoffen sind. Diese werden in einem Extruder vermengt. Es entsteht ein Teig, der anschließend portioniert und tiefgekühlt in die Restaurants geliefert werden kann. Dort ist er bis zu zwölf Monate haltbar. „Unsere Kunden und sogar meine eigene Tochter haben festgestellt, dass es unmöglich ist, den Unterschied zwischen Tindle und tierischem Hähnchenfleisch zu erkennen“, sagt Young-Mi Park-Snowden, Inhaberin von Kimchi Princess in Berlin. Als eine der ersten Restaurantpartner ist sie überzeugt, ihren Gästen nun Gerichte in rein pflanzlicher Variante ohne jegliche Kompromisse anbieten zu können. Für die Entwickler hinter Tindle ist dies vor allem auf das Geheimrezept und Lipi zurückzuführen.

Hinter Lipi stehen die Inhaltsstoffe Sonnenblumenöl und das natürliche Aroma aus Gewürzen wie

**Echte Gründer (von links): Der Niedersachse Timo Recker und der Brasilianer Andre Menezes.**



**Ganz ohne Fleisch: Der Burger in der Variante „Honey-Butter-Chicken-Cone“.** Fotos: Tindle

Zwiebeln und Knoblauch, die der Hähnchenalternative Geschmack und Kochfähigkeit verleihen. Daneben zählen Wasser, texturiertes Protein aus Soja, Weizengluten und Weizenstärke sowie Kokosnuss, Methylcellulose und Haferfasern zu den Inhaltsstoffen der Hähnchenalternative. „Nach dem Verarbeitungsprozess im Extruder können die Inhaltsstoffe wie ein Brotteig gezogen und geknetet werden“, erklärt der Vizepräsident Marketing Borna Bayat. Daraus würden sich unzählige Möglichkeiten in der Herstellung von Produkten, wie etwa Döner oder Burger ergeben.

Mit dem Deutschland-Debüt von Tindle wird das Produkt in über 500 Restaurants in 50 Städten auf vier Kontinenten angeboten. Nach einer erfolgreichen Rekordfinanzierung von 100 Mio. Dollar (Finanzierungsrunde Serie A), die den Europa-Start ermöglichte, arbeitet das Unternehmen weiter an seiner Mission, ein nachhaltigeres Lebensmittelsystem zu schaffen. Denn die pflanzenbasierte Hähnchenalternative benötigt im Schnitt weniger Fläche, weniger Wasser und erzeugt weniger CO<sub>2</sub> als tierisches Hähnchenfleisch. Für 2023 ist die Einführung im deutschen Einzelhandel geplant. | afz 26/2022

## Stichwort Halal

Eine Halal-zertifizierte Fabrik wurde von der Halal Feed and Food Inspection Authority (HFFIA) übergeprüft und produziert Lebensmittel, die nach Islam-Vorschriften erlaubt sind.

Halal bedeutet letztendlich das zu befolgen, was Allah subhanahu wa ta'ala im Koran als erlaubt und rein bezeichnet. Das Gegenteil von Halal ist Haram. Der Gründer der HFFIA war einer der Sprecher der FEMON, eine Föderation für muslimische Organisationen, die in den siebziger Jahren in den Niederlanden gegründet wurde. Niederländische Muslime und Muslime asiatischer und nordafrikanischer Herkunft beteiligten sich an dieser Föderation, um Muslime zu unterstützen und das Verständnis zwischen Muslimen und Nicht-Muslimen zu fördern. <https://halal.nl/>

Tindle produziert seine pflanzlichen Hähnchenalternativen in einer Halal-zertifizierten Fabrik in den Niederlanden. In den Niederlanden gibt es eine starke Konzentration an Innovation und Entwicklung im Bereich pflanzlicher Lebensmittel - insbesondere im Forschungszentrum „Food Valley“. Das Land hat den drittgrößten Verbrauch an pflanzlichen Lebensmitteln auf dem Kontinent.