

Verrano

Frankfurt ist um ein Food Startup reicher

Frankfurt 26.09.2023 – Verrano (<https://www.verrano.de/>) heißt das neuste Food Startup aus Frankfurt. Auf Basis eines neuen Reifeverfahrens macht Verrano aus Wurzelgemüse ein komplett neues Lebensmittel. Steckrübe, Sellerie und Rote Bete werden mehrere Wochen am Stück gereift und hauchdünn aufgeschnitten oder gewürfelt.

Zusammen mit der Biobäckerei biokaiser (<https://www.biokaiser.de/>) gab es diesen Monat den Startschuss. Bei der Neueröffnung der Bäckereifiliale im Oeder Weg zog auch das Startup mit seinen Produkten ein. Kunden bekommen hier belegte Snacks wie vegane Bagel und Co von der beliebten Bäckereikette belegt mit Verrano, aber auch den abgepackten Aufschnitt für daheim. Als Highlight wird einmal die Woche das Produkt frisch aufgeschnitten, damit Kunden ein besseres Verständnis für das neue Produkt bekommen.

Das Produkt passt zum Zeitgeist. Felix Linnenschmidt, einer der drei Gründer, meint „Man spürt, dass Kunden viel mehr hinterfragen, aus was die Produkte eigentlich bestehen. Mit Verrano können wir eine natürliche Option bieten, die einfach durch Ihren Geschmack überzeugt und auf einer regionalen Ressource basiert.“ Das Wurzelgemüse kommt von Ackerleich, einem regionalen Bioland Hof. Im Gegensatz zu anderen Anbauprodukten kann man so die Lieferwege kurzhalten. Auch wenn Steckrübe bisher nicht als Hype-Gemüse bekannt war, so liegen die Vorteile auf der Hand. Neben der lokalen Produktion stechen hier vor allem niedrige Emissionen beim Anbau und der hohe Flächenertrag ins Auge.

Das Produkt und der Prozess basieren auf der Entwicklung von Max Bubenheim. Der gelernte Koch hatte Ansätze, Gemüse zu veredeln, immer wieder bei der Arbeit in Sternerestaurants gesehen. „Es hatte einige Jahre gedauert, das Produkt auf dem Level produzieren zu können. Es ist toll zu sehen, dass man ein solches Produkt auch ohne Zusatzstoffe herstellen kann, wenn man genug Zeit zum Reifen einräumt.“ Der Gründer ergänzt „zum Glück sind wir früh auf den Biometzger Spahn gestoßen. Durch seine Expertise bei der Produktion von veganen Produkten, wäre Verrano nicht auf dieser Qualitätsstufe.“

Das Team hat sich im ersten Schritt gegen den klassischen Weg über die Supermärkte und Endkundengeschäft entschieden. „Wir wollen erst einmal selber verstehen, was mit gereiftem Wurzelgemüse alles möglich ist“, sagt Manuel Siskowski, dritter Gründer im Team. „Daher wollen wir mit tollen Partnern aus der Gastronomie arbeiten, die neue Gerichte und Kombinationen entdecken möchten.“

###