



Pflanzliche Milchalternativen

BRINGEN LIFESTYLE UND VIELFALT
AUF DIE GETRÄNKEKARTE.

Genuss mit gutem Gewissen

Für immer mehr Menschen spielen geistiges und körperliches Wohlbefinden, aber auch der Wunsch nach einem verantwortungsvollen und ressourcenschonenden Konsum eine wichtige Rolle in ihrem Lebensmodell. Genuss mit gutem Gewissen rückt dabei immer stärker in den Fokus. Aus diesem Grund heraus reduzieren viele ihren Verzehr von Fleisch und tierischen Produkten oder verzichten sogar komplett darauf. Dieser gesellschaftliche Wandel lässt pflanzenbasierte Lebensmittel immer beliebter werden und beschert auch dem Markt veganer Milchalternativen auf Basis von Soja, Hafer, Mandel, Erbsen und anderen Pflanzensorten einen Aufwind.



PFLANZLICHE MILCHALTERNATIVEN BOOMEN

Die weltweit steigende Nachfrage nach Pflanzendrinks wird von Umfragen, Marktanalysen und Trendstudien untermauert. Der Report «Non-Dairy Milk Market - Global Outlook and Forecast 2019-2024»¹ von Arizton beispielsweise hält bis 2024 ein globales Marktvolumen von mehr als 38 Mrd. USD für wahrscheinlich, mit einem durchschnittlichen jährlichen Wachstum (CAGR) von 14 Prozent im Zeitraum von 2018 bis 2024. Auch die Branchenanalyse von Data Bridge Market Research² liefert ein ähnliches Ergebnis: Sie prognostiziert dem Weltmarkt für Milchalternativen im Zeitraum von 2021 bis 2028 ein Wachstum von 11,4 Prozent. Vor allem die jüngere Generation, auch Generation Z oder Post-Millennials genannt, treibt diese Entwicklung voran. Laut dem Euromonitor Health and Nutrition Survey³ meiden 54 Prozent der Generation Z Fleisch und andere tierische Produkte. Bei den Babyboomern hingegen sind es 34 Prozent.

Neben der bewussten Entscheidung für pflanzliche Lebensmittel, treibt auch die steigende Anzahl an Menschen mit Laktoseintoleranz die Nachfrage in die Höhe. Laut des Pflanzenmilch-Reports⁴ von ProVeg e. V. sind 75 Prozent der erwachsenen Weltbevölkerung laktoseintolerant.

BEDEUTUNG FÜR KAFFEESPEZIALITÄTEN

Kaffee ist heute weitaus mehr als ein Wachmacher. Das vielseitige Getränk hat sich zum trendorientierten Lifestyleprodukt entwickelt, mit dem Kaffeetrinker ihre Individualität und ihr Lebensgefühl unterstreichen. Die steigende Beliebtheit von veganen Lebensmitteln spiegelt sich entsprechend auch in einer höheren Nachfrage nach Kaffeespezialitäten auf Basis von pflanzlichen Milchalternativen wider. Vegane Varianten der Klassiker Cappuccino oder Latte Macchiato aber auch völlig neue Kreationen mit Soja-, Hafer-, Mandel-, Erbsen- und anderen Pflanzendrinks sollten deshalb auf keiner Getränkekarte mehr fehlen.

54 %

der Generation Z meiden Fleisch und andere tierische Produkte.³

¹ www.arizton.com/market-reports/non-dairy-milk-market-size-analysis (März 2022)

² www.databridgemarketresearch.com/reports/global-dairy-alternative-market (März 2022)

³ www.euromonitor.com/article/the-rise-of-vegan-and-vegetarian-food (März 2022)

⁴ Quelle: Silanikove, N., G. Leitner & U. Merin (2015): The Interrelationships between Lactose Intolerance and the Modern Dairy Industry: Global Perspectives in Evolutional and Historical Backgrounds. (März 2022)

Einen Cappuccino – aber vegan!



Wer heute seinen Kaffee bestellt, erwartet beste Qualität und eine grosse Vielfalt, um daraus seinen persönlichen Geschmacksfavoriten auszuwählen. Mit veganen Milchalternativen lässt sich die Getränkekarte um neue Kaffeekreationen erweitern und ein grösserer Kundenkreis erschliessen. Mittlerweile bietet der Markt eine grosse Bandbreite an veganen Milchalternativen. Die Expert*innen von WMF haben die vier beliebten Pflanzendrinks aus Soja, Hafer, Mandel und Erbsen genauer betrachtet.

DIE POPULÄREN PFLANZENDRINKS FÜR KAFFEESPEZIALITÄTEN

Die häufig für Kaffeespezialitäten verwendeten Soja-, Hafer-, Mandel- und Erbsendrinks gibt es in der Regel als gezuckerte und ungezuckerte Varianten. Jede dieser Milchalternativen zeichnet sich durch individuellen Geschmack, Aroma, Konsistenz sowie Schäumbarkeit aus und beeinflusst Geschmack sowie Optik der damit zubereiteten Kaffeespezialitäten. Für die Cremigkeit ist zudem der Fettgehalt verantwortlich, vor allem Soja- und Erbsen- aber auch Mandeldrinks enthalten in der ungesüßten, natürlichen Variante* im Vergleich mehr Fett als Haferdrinks. Um eine höhere Schaumqualität

der Pflanzendrinks zu erhalten, bieten die Hersteller spezielle Barista-Editionen an. Diesen Varianten werden Stabilisatoren zugesetzt, die ein besseres Schaumergebnis und somit die gewünschte Schaumfestigkeit für die jeweilige Kaffeespezialität gewährleisten oder sogar Latte-Art-Kreationen ermöglichen. Zum anderen sorgen die Stabilisatoren dafür, dass der Pflanzendrink in Verbindung mit Kaffee seine Konsistenz beibehält. Denn durch die Säure des Kaffees oder einen zu großen Temperaturunterschied zwischen Kaffee und Pflanzendrink könnte das Getränk ausflocken.

* Kann je nach Hersteller variieren.



SOJADRINKS

GESCHMACKSPROFIL

Je nachdem, von welchem Hersteller der Sojadrink produziert wird, können sich die Produkte in Geschmack, Aromen und Konsistenz deutlich voneinander unterscheiden. Manche schmecken neutral, andere eher süß und getreidig oder bringen ein bohnenartiges, nussiges und auch erdiges Aroma mit. Zudem zeichnen sich die Sojadrinks durch einen langanhaltenden Nachgeschmack aus. Die Konsistenz kann von wässrig bis cremig variieren.

HARMONIE MIT KAFFEESPEZIALITÄTEN

Sojadrinks harmonieren grundsätzlich sehr gut mit Kaffee und eignen sich gut für die Kreation verschiedenster Kaffeespezialitäten. Bei Produkten mit starkem Eigengeschmack sollte darauf geachtet werden, Kaffeebohnen mit mittlerer bis dunkler Röstung zu verwenden – der Kaffeegeschmack wird so nicht überdeckt.

SCHAUMBILDUNG

Als Hülsenfrüchte haben Sojabohnen einen besonders hohen Eiweißgehalt und bringen einen hohen Anteil an natürlichen Stabilisatoren und Säureregulatoren mit, die für eine gute Stabilität des Schaums bei einer Temperatur bis zu 65 °C, sorgen. Zudem macht der Fettanteil der Sojamilch den Schaum cremig und verleiht dem Kaffee-Soja-Getränk eine schöne Textur. Dank dieser Eigenschaften lassen sich mit Sojadrinks auch kreative Latte-Art-Motive gestalten.



HAFERDRINKS

GESCHMACKSPROFIL

Bei der Herstellung von Haferdrinks wird die Getreidestärke in Zucker umgewandelt. Dieser Prozess verleiht der Milchalternative auch ungezuckert einen leicht süßlichen Geschmack. Darüber hinaus bringen Haferdrinks ein dezentes bis ausgeprägtes getreidiges oder auch nussiges Aroma mit.

HARMONIE MIT KAFFEESPEZIALITÄTEN

Die leichte Süße, die Getreidenote und die cremige Konsistenz der Haferdrinks stellen den Kaffee in den Vordergrund und runden die Geschmacksprofile der Kaffeespezialitäten optimal ab. Haferdrinks eignen sich deshalb auch gut für hell geröstete, fruchtige und säurebetonte Röstungen. Ein weiterer Vorteil von Haferdrinks: Dank der cremigen Textur ähnelt das Trinkgefühl der Haferdrink-Kaffeespezialitäten denen, die mit Kuhmilch zubereitet wurden und ist damit ideal, um Kunden an die neuen Getränke heranzuführen.

SCHAUMBILDUNG

Haferdrinks haben einen eher geringen Eiweißanteil. Um ein stabiles, gleichmäßiges Schaumergebnis zu erhalten, muss der Haferdrink dementsprechend länger aufgeschäumt werden. Dank der hohen Stabilität auch bei höheren Temperaturen (höher als bei Kuhmilch: 65 °C) können Haferdrinks jedoch problemlos länger erhitzt werden ohne unangenehme Aromen hervorzurufen.



MANDELDRINKS

GESCHMACKSPROFIL

Mandeldrinks zeichnen sich durch eine eher wässrige Konsistenz aus. Geschmacklich weisen diese Milchalternativen durchaus etwas Süße aus und bringen ein nussiges Aroma mit. Manchmal können die Drinks aufgrund der Mandeln auch einen leicht bitteren, langanhaltenden Nachgeschmack aufweisen.

HARMONIE MIT KAFFEESPEZIALITÄTEN

In Kaffeespezialitäten können der leicht bittere Mandelgeschmack und ein vergleichsweise hoher Säuregehalt das Geschmacksprofil des Kaffees überlagern. Aromatisch harmoniert die Milchalternative beispielsweise gut mit hellen Röstungen, denen sie ihr beliebtes Mandelaroma verleiht.

SCHAUMBILDUNG

Mandeldrinks sind aufgrund der Eiweißdichte sehr schwierig zu schäumen. Die Schaumschicht wird eher dünn, grossblasig und ist sehr temperaturempfindlich – häufig fällt der Schaum bei Temperaturen über 55 °C oder bei der Vermengung mit Kaffee in sich zusammen. Dies sollte bei der Entwicklung von Rezepturen berücksichtigt werden. Auch bei Mandeldrinks gibt es je nach dem besser aufschäumen lassen.



ERBSENDRINKS

GESCHMACKSPROFIL

Erbsendrinks werden in der Regel aus Wasser, Erbsenprotein, Rapsöl und natürlichen Aromen hergestellt. Je nach Sorte und Hersteller werden zudem Zucker, Emulgatoren und Stabilisatoren beigefügt. Geschmacklich präsentiert sich der Erbsendrink mit einem leicht getreidigen, nussigen Aroma und bringt dabei eine leichte Süße mit. Je nach Hersteller kann der Erbsendrink auch als leicht bitter, herb mit etwas rauem Abgang beschrieben werden.

HARMONIE MIT KAFFEESPEZIALITÄTEN

In Kombination mit Kaffeespezialitäten trägt der hohe Fettanteil des Erbsendrinks zu einer besonders cremigen und samtigen Konsistenz der Getränke bei. Damit ergänzt der Erbsendrink Kaffee sehr gut und lässt ihm gleichzeitig viel Raum, um sein individuelles Aroma zu entfalten.

SCHAUMBILDUNG

Erbsendrinks haben im Vergleich zu Sojadrinks einen hohen Eiweißgehalt. Dadurch lassen sie sich besonders einfach schäumen. Bei einer Temperatur um die 65 °C erzielt man eine schöne, feste und cremige Schaumkonsistenz – ideal für ein stabiles Schaumergebnis und die Kreation von Latte Art.

Verschiedene Hersteller haben spezielle Barista-Editionen entwickelt, die dank zugesetzter Proteine und Stabilisatoren die gewünschte Schäumbarkeit in der gewohnten Leichtigkeit ermöglichen.

Das Traumduo für vegane Kaffeespezialitäten

Ob Klassiker mit Kuhmilch, vegane Alternativen oder auch Trendgetränke wie kalt gebrühte oder aromatisierte Kaffeespezialitäten: Bei der Getränkequalität sollten keine Kompromisse eingegangen werden. WMF Kaffeemaschinen bieten hier die Sicherheit, dass die verschiedenen Getränke prozesssicher immer mit der gleichen Qualität zubereitet werden, egal ob die Maschine vom Personal oder vom Gast selbst bedient wird.

WMF 2-MILK SOLUTION

Mit der WMF 2-Milk Solution können Sie durch den optionalen Anschluss von zwei unterschiedlichen Milchalternativen an dieselbe WMF Kaffeemaschine ab sofort eine größere

Vielfalt anbieten. So erhalten die Kund*innen durch die Auswahl der bevorzugten Milch die gewünschte Kaffeekreation, entweder mit normaler Milch oder mit einer Alternative wie pflanzlicher oder laktosearmer Milch. Was sie auch immer bevorzugen, der Genuss der perfekten Milch oder des perfekten Milchschaums in jeder Getränkespezialität ist garantiert.



SO FUNKTIONIERT WMF 2-MILK SOLUTION

Die 2-Milk Solution, die für alle Maschinen des WMF Dynamic Milk-Systems verfügbar ist, erlaubt es derselben Maschine zwei unterschiedliche Milchalternativen hinzuzufügen und Ihre Getränkekarte um z. B. fett- oder laktosearme Milch¹ oder auch pflanzenbasierte Alternativen wie Soja-, Hafer- oder Mandelgetränke² zu erweitern. Getränke auf Grundlage dieser Alternativen sind in der Software problemlos zu konfigurieren und auch die Auswahl für das nächste Getränk kann entweder im Modus PreSelect oder PostSelect geändert werden. WMF Dynamic Milk ermöglicht die vollautomatische Zubereitung von vier verschiedenen Heißmilchschaum-Konsistenzen und drei Variationen von Kaltmilchschaum sowie von heißer und kalter Milch. Die Milch wird durch Dampf erhitzt, wodurch das Ergebnis dem einer traditionellen halbautomatischen Maschine ähnelt und der echte Milchgeschmack erhalten bleibt.

¹ 99,9 % laktosefrei, da eine Kreuzkontamination der Milchsorten nicht ausgeschlossen werden kann.



DAMPFSYSTEME

Unsere integrierten Dampfsysteme helfen Ihnen, das volle Potential Ihrer professionellen WMF Kaffeemaschine zu nutzen und möglichst vielseitige Getränke anbieten zu können. Ob es sich bei den Anwendern Ihrer WMF Maschine um absolute Anfänger oder ambitionierte Baristas handelt, sie arbeiten mit einem fortschrittlichen, bedienfreundlichen Dampfsystem, das auf ihre Bedürfnisse abgestimmt ist. Sie können damit Getränke wie Glühwein erwärmen und Milch perfekt aufschäumen, beispielsweise wenn Sie Latte-Art-Kreationen oder Milchschaum aus einer externen Quelle zubereiten wollen. Wählen Sie einfach das System, das am besten zu Ihren Geschäftsanforderungen passt, und schon sind Sie dafür gerüstet, die Getränkewünsche Ihrer Kunden bestens zu erfüllen.



Mit diesem System lässt sich eine Vielzahl von Getränken wie heiße Schokolade und Glühwein schnell und unkompliziert erwärmen. Auch Milch kann manuell erwärmt und aufgeschäumt werden, wenn vom Kunden gewünscht.



Dieses System wurde für die Zubereitung von Heißgetränken oder zum manuellen Aufschäumen von Milch aus einer externen Quelle entwickelt und verwendet eine halbautomatische Dampfzange, die sich ausschaltet, wenn eine vorher definierte Temperatur erreicht ist. Dies erleichtert die traditionelle Milchschaumherstellung wesentlich.



Dank der separaten Dampfzange des Auto Steam Systems kann die Milchschaumdichte für jede Kaffeekreation individuell angepasst werden. Der Milchschaum lässt sich in drei Qualitätsstufen nebenher vollautomatisch herstellen. Mit diesem System kann auch Milch bequem erwärmt und eine Vielzahl verschiedener Heißgetränke zubereitet werden.



DESIGNED TO PERFORM

wmf.com