



Foto: Indasia

In der Produktionsentwicklung von Indasia sind die neuen Marinaden entstanden.

## Indasia bringt Innovation auf den Markt

Passend zur Grillsaison haben die Indasia Gewürzwerke aus Georgsmarienhütte neue Marinaden auf den Markt gebracht. Das Innovative der Produktneuheit: Die Marinaden werden nicht mit Palmfett, sondern erstmals mit Salfett hergestellt. Mit diesem Verfahren trägt Indasia auch zum Klimaschutz bei.

„Als ein modernes Familienunternehmen tragen wir nicht nur eine Verantwortung bezüglich der Qualität unserer Produkte, sondern wir stellen uns auch unserer Verantwortung gegenüber der Umwelt und zukünftigen Generationen“, erklärt Arnold Juretko, Geschäftsführer bei Indasia. Als Mitglied des Round Table of Sustainable Palm Oil und Unterzeichner des Verhaltenskodex der Business Social Compliance Initiative spielt das Thema nachhaltiger Anbau von Rohstoffen bei Indasia ebenso eine zentrale Rolle wie der verantwortungsvolle Umgang mit Mensch und Natur. Genau das hat das Unternehmen jetzt bei der Marinaden-Produktion umgesetzt. Denn die Herstellung des verwendeten Salfetts geschieht ohne Abholzung und Plantagenanbau. „Eine Rodungsfläche wird also vermieden, da die ölhaltigen Samen des Salbaums in natürlich gewachsenen Wäldern gesammelt werden – ein Eingriff in die Natur ist damit

nicht nötig“, erklärt Marketing-Managerin Sabine Müller-Weinhold. Salfett verfügt über ähnliche Eigenschaften wie Palmfett: „Es lässt sich hervorragend verarbeiten und verleiht dem Fleisch eine glänzende Optik“, erläutert Lukas Willmann, Spezialitäten-Fachberater von Indasia. So sind die neuen Marinaden, die Indasia in den drei Sorten Paprika, Curry und Kräuter auf den Markt gebracht hat, frei von Palmöl und gehärteten, ungesunden Fetten.

Die Idee, eine Marinade ohne Palmfett herzustellen, entstand in der Entwicklungsabteilung bei Indasia. „Wir sind stets auf der Suche nach Möglichkeiten, wie unsere Produkte optimiert werden können. So sind wir auf den Salbaum als Quelle gestoßen“, erläutert Produkt-Scout Jens Deitenbach.

Mit dem Start des neuen Produkts ist Marketing-Managerin Müller-Weinhold zufrieden. „Die Nachfrage ist da und wir freuen uns darauf,

die Marinaden im Herbst auf drei Fachmessen vorstellen zu können“, so die Marketing-Managerin.

Die neuen Marinaden sind übrigens nicht die erste Innovation des Traditionsunternehmens: Indasia ist beispielsweise der Erfinder des Pfefferbeißers, der 1978 auf den Markt kam. Zu den Kunden für die

rund 11.000 Tonnen produzierten Marinaden, Gewürze, Hilfsstoffe und Convenience-Food pro Jahr zählen heute insbesondere das Fleischerhandwerk, die Fleischwarenindustrie und der Handel.

**Willkommen in der Welt des guten Geschmacks**

Gewürzmischungen  
Marinaden  
Compounds  
Gütezusätze  
Technologielösungen  
&  
Original Pfefferbeißer®

**Indasia**  
... dem Geschmack zuliebe

INDASIA GEWÜRZWERK GMBH • Malberger Straße 19 • 49124 Georgsmarienhütte  
E-mail: info@indasia.de