



Henning Gödecke versorgt die Reha-Patienten in Bad Belzig.



Kleine Erbse ganz groß: Protein-Extrudate.



Klinikchefin Katrin Eberhardt will Gesundes aus der Region.



Protein-Protz auf dem Teller

Preisgekrönte Lebensmittel erleben ihre Feuertaufe in der Großküche

Auf den ersten Blick sind es recht unspektakuläre Flakes und Crispies. Dazu gewöhnliche Nudeln. Doch diese Nahrungsmittel haben es in sich. Es sind kleine Eiweiß-Protze. „Auf 100 Gramm Pasta kommen etwa 20 Gramm Eiweiß“, erklärt Mario Krause, Mitarbeiter im Verkauf des Instituts für Getreideverarbeitung (IGV) in Nuthetal bei Potsdam. Das Geheimnis der Neuentwicklung der IGV

ist auf der Suche nach Gesundem aus der Region – und hat in Nuthetal Projektpartner gefunden. Die IGV GmbH ist im Juni 2016 für ihre Produkte mit dem Brandenburger Innovationspreis Ernährungswirtschaft ausgezeichnet worden. Die Crispies, Flakes und Nuggets bietet die IGV GmbH als sogenannte Extrudate an. Dafür wird proteinhaltiges Mehl aus Hülsenfrüchten in einem Extruder verarbeitet. Es wird mit Wasser vermischt, das dann unter hohen Temperaturen und Druck wieder entweicht. Das Produkt wird förmlich aufgebläht.

will, sagt sie, muss wissen, dass das „zeitintensiv und nicht unbedingt kostengünstig ist“. Aber es ist ein Alleinstellungsmerkmal für die Klinik. Seit sechs, sieben Jahren schon setzt die Klinikchefin auf das Regionale. Inzwischen kauft das Klinikum, das zum Oberlinhaus in Potsdam gehört, zu 86

Neuentwicklung der IGV GmbH bekam 2016 den Innovationspreis Brandenburg

GmbH: Sie wird aus heimischen Hülsenfrüchten wie Erbsen und Linsen produziert. Das macht sie zu einer Alternative für Menschen, die sich vegetarisch oder vegan ernähren. Die Produkte sind glutenfrei. „Und im Unterschied zu Sojaprodukten sind unsere Erzeugnisse auch allergenfrei“, betont Krause.

Praxispartner. Bei Erklärungen wie diesen wird Katrin Eberhardt, Geschäftsführerin des Bad Belziger Reha Klinikums „Hoher Fläming“, besonders aufmerksam. Schließlich werde das Essverhalten der Klinik-Patienten immer komplizierter, die Liste der Unverträglichkeiten immer länger. Eberhardt

Testküche. Mit der Rehaklinik in Bad Belzig sollen die Neuentwicklungen perfektioniert werden. Ziel sei es, so Katrin Eberhardt, dass die proteinhaltigen pflanzlichen Erzeugnisse komplette Komponenten einer Mahlzeit ersetzen. Dazu müssen sie schmecken und es muss ausgetestet werden, wie sich die Protein-Riesen in einer Großküche für die Klinikversorgung verhalten, wenn sie zum Beispiel erhitzt werden. Henning Gödecke, Küchenchef des Reha Klinikums, ist da ein sehr strenger Tester. Er schätzt die Extrudate, weil sie hochwertiges Eiweiß auf den Tisch bringen. Es müsse aber auch „die Sensorik im Mund perfekt sein“.

Regionalität. Katrin Eberhardt jedenfalls „macht das Thema Spaß“. Wer etwas Neues anschieben

Reha Klinikum Bad Belzig setzt zu 86 Prozent auf Produkte aus der Region

Prozent seine Produkte in der Region. Kontakte zum IGV gibt es seit Anfang 2016. Über eine Unternehmensreise des Landrats von Potsdam-Mittelmark, Wolfgang Blasig, habe man voneinander erfahren, berichtet die Klinikchefin. Die Bad Belziger nutzen bereits weißes Roggenmehl aus Nuthetal für Yin-Yang-Brötchen. Das helle Mehl ergibt in Kombination mit dunklem Roggenmehl ein raffiniertes Backwerk in Schwarz-Weiß. Außerdem soll mit der IGV GmbH eine Methode entwickelt werden, mit der das wichtige Vitamin B12 so aufbereitet wird, dass es der Körper optimal aufnehmen kann – mit einem Saft beispielsweise. „Wir haben gerade erst angefangen“, sagt die Geschäftsführerin des Reha Klinikums über die Zusammenarbeit.

Die Projektpartner auf einen Blick

IGV GmbH

Arthur-Scheunert-Allee 40-41, 14558 Nuthetal
Mario Krause
Tel.: 033200 89-124, Mail: mario.krause@igv-gmbh.de
www.igv-gbmh.de

Reha Klinikum „Hoher Fläming“ im Oberlinhaus gGmbH

Hermann-Lielje-Straße 3, 14806 Bad Belzig
Katrin Eberhardt, Geschäftsführerin
Tel.: 033841 54-752, Mail: katrin.eberhardt@oberlinhaus.de, www.rehaklinikum-oberlinhaus.de

Landkreis Potsdam-Mittelmark, Wirtschaftsförderung

Niemöllerstraße 1, 14806 Bad Belzig
Steffie Marquardt, Tel.: 033841 91224
Mail: steffie.marquardt@potsdam-mittelmark.de

Clustermanagement Ernährungswirtschaft c/o Wirtschaftsförderung Land Brandenburg GmbH

Babelsberger Straße 21, 14473 Potsdam
Dr. Detmar Leitow, Clustermanager
Tel.: 0331 730 61-227, Mail: detmar.leitow@wfbb.de
www.ernaehrungswirtschaft-brandenburg.de



www.innovatives-brandenburg.de