

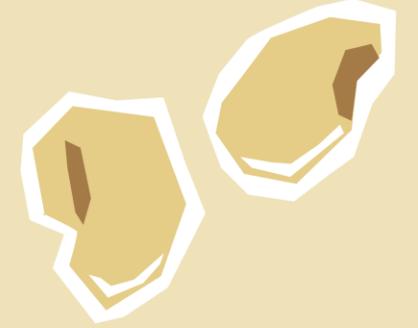
Tempeh und die tempehmanufaktur

UFOP Pflanzenprotein Symposium 2025

19.09.2025

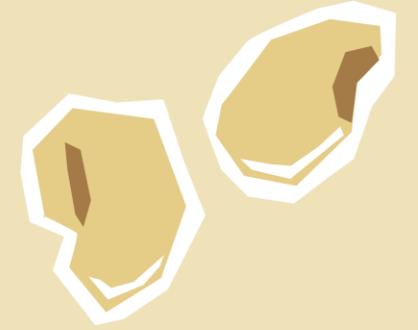
Markus Schnappinger

Tempeh- mehr als nur Protein



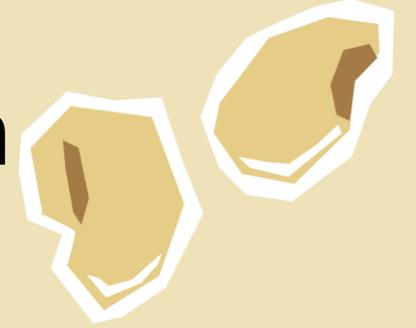
- Traditionelles Lebensmittel
- eine Packung Bio-Tempeh Soja Natur: 42g Protein
- Wir fermentieren: Soja, Lupinen, Berglinsen, Kidney-, schwarze Bohnen
- vollwertig, natürlich, clean-label
- Fermentation bietet Mehrwert

Tempeh - Vorteile der Fermentation



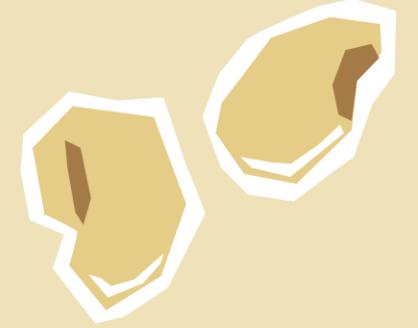
- Zusammenspiel von Bohnen und Edelschimmel
- Reife mit Edelschimmel bringt:
 - Struktur, Schnittfestigkeit, Aroma
 - Erhöhten Nährstoffgehalt
 - Abbau von Antinährstoffen
 - Hohe Bekömmlichkeit

tempehmanufaktur – mehr als nur Tempeh



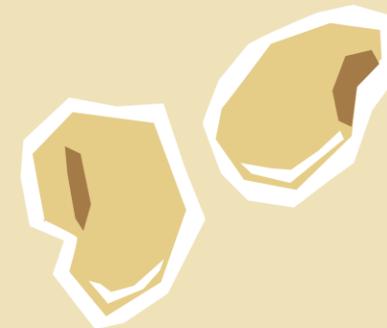
- 30 Jahre Erfahrung mit Tempeh, 15 Jahre tempehmanufaktur
- Viel Handarbeit, 60 Mitarbeiter
- Aktuell über 2 Millionen Packungen/Jahr
- Fördern natürlicher, pflanzlicher und umweltschonender Ernährung

tempehmanufaktur – Nachhaltigkeit



- Keine fossilen Energieträger seit 2023
- Eigen-PV und Öko-Strom
- Ressourcenschonung & Regionalität: 95% der Rohwaren aus Europa (überwiegend D und AT, nur Bio)
- Anbauprojekte im Allgäu

tempehmanufaktur – 15 Jahre



Tempeh-Produktion 2011



Tempeh-Produktion heute