* Produkte
* Rezepte
* Unser Anspruch
* Nachhaltigkeit
* Über uns
* **Aktuelles**

**Grosse Fortschritte beim Projekt „SwissMade“ Gelberbsen: Vielversprechende Versuche der Manufaktur THE GREEN MOUNTAIN**

Das Pilotprojekt Schweizer Proteinerbsen des Schweizer StartUps THE GREEN MOUNTAIN geht in die zweite Runde.

Um die Lebensmittel naturnah zu belassen, verwendet THE GREEN MOUNTAIN rein natürliche, pflanzliche Zutaten und achtet streng auf deren Herkunft. „Am liebsten würden wir nur mit regionalen Produkten arbeiten. Das ist aber aktuell noch nicht zu 100 % möglich. Aber wir haben uns das zum Ziel gesetzt und arbeiten intensiv daran, um es möglich zu machen“, erklärt Werner Ott als Geschäftsführer der kleinen Manufaktur. „Unser Team hat dieses Jahr, bewusst in Zusammenarbeit mit Schweizer Bauern, einen grossflächigen Pilotversuch gestartet, um Gelberbsen in der Schweiz anzubauen“.

**Vielversprechende Ergebnisse**

Für THE GREEN MOUNTAIN ist es der erste Versuch mit selbstangebauten Schweizer Pflanzenproteinen. Die Resultate sind vielversprechend. Die erste Ernte wird derzeit veredelt bevor der Rohstoff in Kürze in der Forschungs- und Entwicklungsabteilung ausgiebig für die Verwendung in den veganen THE GREEN MOUNTAIN Produkten getestet wird. Bisher hat THE GREEN MOUNTAIN seine Erbsen aus Frankreich bezogen. „Gelberbsen sind für uns wichtig, denn sie dienen neben Weizen und Soja als Eiweissbasis zur Herstellung unserer Produkte“, so Ott.

**Genuss trifft auf Innovation**

Die Erbsen wurden Ende Juli gedroschen und zu feinem, hellgelbem Mehl verarbeitet, das sich ein bisschen wie Maisstärke anfühlt, wenn man es zwischen den Fingern zerreibt. Aktuell wird das Mehl aus drei verschiedenen Erbsensorten in den THE GREEN MOUNTAIN Kochateliers auf Herz und Nieren nach seiner Tauglichkeit als Basis für Pflanzenfleisch getestet. Am Schluss entscheidet der Geschmack, welche Erbsensorte das Rennen macht. Wie bei praktisch allen veganen Speisen ist nicht der Geschmack die grosse Herausforderung – mit etwas Passion und Savoir-faire lässt sich aus pflanzlichem Fleisch im Handumdrehen ein hervorragendes Gericht herbeizaubern –, sondern die Konsistenz: Das Pflanzenprodukt muss über die richtige Textur und Saftigkeit verfügen sowie einen schönen Biss haben. Diese Mischung herzubekommen, ist nicht nur für THE GREEN MOUNTAIN die grösste Challenge. Der Stil des mehrfach ausgezeichneten Start-ups ist ein überzeugendes Zusammenspiel von Genuss, Swiss Made, Innovation und Raffinesse. Das abwechslungsreiche Sortiment von THE GREEN MOUNTAIN macht die veganen Genussprodukte inzwischen auch für die Spitzengastronomie interessant.

**1:0 für die Nachhaltigkeit**

Werner Ott freut sich über den positiven Verlauf des besonderen Pilotprojektes: „Beste Zutaten so regional wie möglich zu beschaffen und unsere Produkte so nachhaltig wie möglich herzustellen, ist uns sehr wichtig. Unsere Manufakturprodukte sollen so aussehen und schmecken wie das Original. Der Schweizer Proteinerbsenanbau verspricht die Nähe zu unseren Lieferanten und Erzeugern. Ein grosser Vorteil für die Umwelt: Kürzere Transportwege sparen CO2-Emissionen und verbessern die Nachhaltigkeit unserer Produkte.“