



alberts



Firmengeschichte



- 1983 Firmengründung
- 1985 Tofuhaus Tiefenthal
- 1988 Alberts Tofuhaus in Lautersheim
- 2008 Tofu und mehr... in Ramsen
- 2013 Neugründung der Purvegan GmbH mit dem Markennamen Alberts



Die Geschäftsführer

Produkte



- Tofu
- Tofu-Würste/Aufschnitte
- Seitanprodukte
- Lupinenprodukte
- Hanfprodukte



Lupinenprodukte



Soja- Seitan- und Hanfprodukte

Unsere Überzeugung

Von der ersten Stunde an stellen wir
ausschließlich rein pflanzliche

Bioprodukte her.



Kunden in folgenden Ländern

- Deutschland
- Österreich
- Frankreich
- Spanien
- Schweiz
- Dänemark
- Niederlande
- Belgien



Die Happytarier bei der Arbeit

Handel in Deutschland

Konventioneller
Handel



Bio - und
Reformhaushandel



Bio für alle

Ursprüngliche Vision

- Lupine als dritte Alternative im Markt platzieren, neben Sojaprodukten (Tofu) und Weizenprodukten (Seitan) 
- Alberts Produkte sollen in allen Bio Märkten erhältlich sein 
- Purvegan soll als Pionier der Lupinenprodukte im Markt bekannt sein 

Neue Visionen und Ziele

- Entwicklung neuer veganer Produkte, einzigartig, innovativ und sensorisch ansprechend
- Nachhaltigkeit und Regionalität weiter erhöhen
- Suche nach neuen Alternativen zur Herstellung gesunder Lebensmittel, Reduktion von Salz/Zucker/Fett etc.

Forschung und Entwicklung



- Lupinensauce als regionale Alternative zu Sojasauce
- Forschungsprojekt in Zusammenarbeit mit der TU München, gefördert durch das BMLE

Forschung und Entwicklung

Projekt Flavorloop:

Entwicklung regionaler Bio-Würzsaucen auf Lupinenbasis als salzreduzierte, glutenfreie Alternative zu Sojaprodukten

Das Projekt ist Teil der Nationalen Reduktionsstrategie (Salz / Zucker / Fett) des Bundes.

Gefördert durch:



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Deutscher Zukunftspreis verliehen: Lebensmittel aus Lupinensamen

Aus Lupineneiweiß machen sie schmackhafte Fleisch- und Milchalternativen - für dieses Verfahren haben Forscher aus Bayern und Mecklenburg-Vorpommern den Deutschen Zukunftspreis 2014 bekommen. Bundespräsident Joachim Gauck überreichte die mit 250.000 Euro dotierte Auszeichnung in Berlin.

Damit setzten sich die Lebensmitteltechniker Peter Eisner und Stephanie Mittermaier vom Fraunhofer Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung in Freising gegen zwei Mitbewerber durch, die dünnen und biegsamen Stahl sowie ein effizientes Schnellverfahren für Medikamententests entwickelt hatten.



Die Lupine



Die wohl ökologischste
und nachhaltigste
(Eiweiß-)Pflanze Europas

Die Lupine

- Lupinen gehören zu den Leguminosen (Hülsenfrüchten) wie Gartenbohnen, Erbsen oder Soja.
- Natürliches Vorkommen in Europa: Mittelmeerraum, die Kultivierung begann vermutlich im antiken Griechenland, seit dem 16. Jahrhundert wird sie in Deutschland angebaut.
- Wichtigste Lupinenarten: Weiße, schmalblättrige/blaue und gelbe Lupine.

Die Lupine



Im Gegensatz zu Soja, ist die Lupine klimatisch hart im Nehmen. Und genau das macht sie für einen Anbau in Mitteleuropa und speziell in Deutschland so interessant.

Ökologie, Nachhaltigkeit



Hülsenfrüchte, mit ihrer Fähigkeit zur Stickstoffbindung, stellen die nachhaltigste Proteinquelle dar und die Lupine, mit ihrem sehr hohen Eiweißgehalt und ihrem geringen Phosphorbedarf, kann als die ökologisch nachhaltigste Eiweißpflanze Europas bezeichnet werden

Faktoren der Nachhaltigkeit:

- Hervorragende Eignung für biologischen Anbau
- Bodenschonend (Tiefwurzler)
- Abwesenheit von gentechnischen Veränderungen und ihren Folgen
- Gesunde Fruchtfolge minimiert Krankheitsdruck



Lupinenfeld am Donnersberg



Die Besonderheit der Lupinen - wie aller Leguminosen - ist die Gabe der Stickstofffixierung. Je mehr Knöllchenbakterien die Wurzel trägt, desto mehr natürlicher Stickstoff wird gebunden und desto höher wird der Eiweißgehalt der Lupinensamen.



Blühende, weiße Süßlupinen im Sommer



Lupinschoten im Sommer





Druschreif sind die Weißen Lupinen, wenn die Samen in den Hülsen rascheln.



Weißer Lupine



Blaue Lupine

Anbau in unserer Region

- Anbau im unmittelbaren Umkreis von 20km von der Produktionsstätte durch mehrere Bioland-Betriebe
- Erntegutreinigung in einem der Betriebe
- 30 min Transportweg
- Weiterverarbeitung zu veganen Bio-Lebensmitteln



Unsere Landwirte

Ortwin Galle

Uli Zerger





Ernte vor der Haustür



Anlieferung

Die Happytarier bedanken sich für Ihre Aufmerksamkeit

