

# Wieder daheim

Timo Recker ist wieder da. Der Vegan-Unternehmer, der mit dem Verkauf von Like Meat vor zwei Jahren Millionen machte, kommt diesmal nicht aus der Provinz, sondern aus Singapur auf den Markt. Einem der Hotspots in Sachen New Food. | Heidrun Krost

**T**imo Recker ist wieder da. Da, wo alles begann, in Deutschland. Diesmal nicht Düsseldorf, sondern Berlin. Der Launch-Event dieses Wochenende wird auch ein Familienfest. Mutter, Vater und Schwester, alle treffen sich in der Hauptstadt. Und es gibt allerhand zu feiern: Den Marktstart des Vegan-Unternehmers in Deutschland mit seinem nächsten pflanzlichen Food-Konzept. Und auch der Verkauf des Familienunternehmens Recker Convenience GmbH aus Diepholz sei besiegelt. „Wir haben uns jetzt als Familie endgültig von der Massentierhaltung verabschiedet“, sagt Recker im Gespräch mit der LZ. Mit Tindle, einem pflanzenbasierten Hähnchenerersatz, das laut Recker „nur neun Inhaltsstoffe“ hat, geht er den Markt zunächst über die Szene-Gastronomie an. Der Lebensmittelhandel sei der nächste Schritt, sagt er, ohne einen genauen Zeitplan zu nennen. Vorverpackte Produkte seien bereits entwickelt.

Der heute 36-Jährige ist in Niedersachsens Schweinegürtel groß geworden. Das hat ihn geprägt, von Kindesbeinen an. Die Wurzeln der Marke „Die Schnitzelmacher“, für die er nach dem Wirtschaftsstudium gearbeitet hat, gehen in die 50er Jahre des letzten Jahrhunderts zurück. Vater Hermann stieg 1981 in den Tiefkühl-Markt ein, belieferte Einzelhandel wie Gastro-Großhandel mit dem Deutschen liebsten Tellergericht – küchenfertig und paniert. Auch die Hühnerställe, Brütereien und Verarbeitungsbetriebe der weit verzweigten Wesjohann-Gruppe rund um Rechterfeld und Lohne sind nicht weit weg. Auf die hat es Recker mit seiner Vegan-Hähnchenfleisch-Marke Tindle abgesehen. Die Zeit der Massentierhaltung sei abgelaufen, sagt er. „Es ist eine Technologie, um zwei Milliarden Menschen zu ernähren, nicht acht Milliarden. Wenn man die echten Kosten einpreisen würde, dann wäre sie auch nicht kostendeckend.“

## Tech-Hotspot Singapur

Recker will den Transformationsprozess befeuern. Das Geld dafür hat er. Allein 120 Millionen Euro soll der Fleischersohn 2019 laut Medienberichten für den Verkauf seines Startups Like Meat an Livekindly bekommen haben. Er ging damit nach Singapur. Dahin, wo sich internationale Investoren tummeln und der Staatsfond Temasek – im Übrigen einer der mächtigsten weltweit – aktiv Geld für New-Food-Unternehmer einsammelt. Temasek, lokale Größen wie FEBE Ventures oder K3 Ventures ebenso wie Blue Horizon oder Metros NX-Food brachten Reckers zweite Gründeridee, das Unternehmen Next Gen Foods, in Fahrt. Zuletzt gab es eine erneute Geldspritze: 100 Millionen US-Dollar vermeldete Next Gen Foods Ende Februar. Den Angaben zufolge handelt es sich um die größte Serie-A-Finanzierungsrunde, die es bisher für einen Hersteller pflanzenbasierter Fleischalternativen überhaupt gab. „Eine unglaubliche Summe und völlig überwertet“, glaubt ein hiesiger Fleischunternehmer, der seinen Namen lieber nicht in der Zei-



Vegan-Unternehmer: Timo Recker will auch die zweite, noch viel bedeutendere Runde für sich entscheiden.

tung lesen will. Es ist eine Mischung aus Anerkennung und blankem Stauen, die Mittelständler hierzulande angesichts solcher Summen bewegt. Mehr noch: Zeitgleich mit der Meldung war Next Gen Foods mit seiner pflanzenbasierten Hähnchenalternative bereits in New York, San Francisco, Los Angeles und Miami in der Gastronomie gelandet. Im April folgte mit Großbritannien nach den Niederlanden die zweite europäische Destination. „Die USA, UK und Deutschland sind die wichtigsten Märkte für pflanzenbasierte Produkte, sie stehen für zwei Drittel des globalen Marktes“, sagt Recker.

In Singapur fließt nicht nur Geld, auch der Know-How-Transfer funktioniert. Recker erzählt, dass er „Toptalente“ gewinnen konnte. Aktuell hat er sich als einer der ersten im Food Technology Innovation Center (FTIC), einem von Temasek initiierten Forschungszentrum, eingemietet. Es läuft einiges schneller und direkter als hierzulande. Vor allem fließen in der Finanz- und Touristenmetropole Südostasiens alle internationalen Stilrichtungen des Essens zusammen. Laut Recker genau „der richtige Ort, um Produkte zu entwickeln, die global

## UNGLAUBLICH VIEL GELD

Next Gen Foods hat sich über diverse Finanzierungsrunden mit aktuell 130 Millionen Euro ausgestattet. Hinter dem Unternehmen stehen neben Likemeat-Gründer Timo Recker auch Andre Menezes, ehemals Manager bei Country Foods Singapur. Zuletzt gab es auf die Startrunde mit 30 Millionen US-Dollar noch 100 Millionen obendrauf. Diesmal auch von internationalen Investoren wie Alpha JWC, EDBI aus Singapur und MPL Ventures aus Großbritannien. Der Staatsfond Temasek aus Singapur ist über seine Asia Sustainable Food Platform wieder an Bord, ebenso wie GGV Capital, K3 Ventures und Bits x Bites. Tindle soll damit global ausgebaut werden. lz 24-22

funktionieren“. Next Gen Foods hat deshalb für die Marke Tindle ein Halbfertigprodukt kreiert, das die gleichen Nährwerte wie Hühnerfleisch hat und alles werden kann: Saté, Schnitzel, Nuggets, Döner oder auch Sushi. Über pflanzliches Hähnchenfett, eine Spezialzutat, die Recker als „Lipi“ bezeichnet, seien unterschiedlichste Hühnerteile – von der Brust bis zum dunkleren Schenkelfleisch – zu modellieren. Auch der Bräunungsgrad komme damit an das Original heran.

Recker wünscht sich ganz offenherzig „eine nationale Foodservice-Kette“, um die Produkte auf möglichst viele Teller zu bringen. Seit dieser Woche sind sie in 40 eher gehobenen Szenelokalitäten Berlins, Münchens oder Düsseldorfs zu finden. Es ist ein kleinteiliges Geschäft, dass der Unternehmer für seinen globalen Vormarsch angeht. Hierzulande arbeitet er mit dem Metro-Gastrogroßhändler Rungis Express zusammen, der auch Beyond-Meat-Patties vertreibt.

Es ist für ihn der Weg, um Tindle zur Kultmarke aufzubauen: Immerhin ist sie dem Namen nach eine Reminiszenz an den irischen Bergsteigerpionier John Tyndall, der rund ums Matterhorn und am Mer de Glace bereits

1859 Gletscherbewegungen erforschte und dafür Treibhausgase verantwortlich machte. Tindle bringt also eine einprägsam gute Story für die Rettung des Weltklimas mit. Recker ist überzeugt, dass das Probiererlebnis in der Gastronomie das alles verstärkt, wohl wissend dass die wahre Bewährungsprobe noch aussteht: der Lebensmittel Einzelhandel. Aktuell plant er mit seinem Produktionspartner in den Niederlanden mit 1000 Tonnen für den europäischen Markt. Das ist ambitioniert, glauben Marktbeobachter. Denn die Wachstumskurve von Fleischalternativen „wird generell flacher“, sagt etwa auch Helmut Hübsch

»Die Wachstumskurve bei Fleischalternativen wird generell flacher«

CfK-Experte Helmut Hübsch

von der GfK. Plant-based-Hersteller hätten jetzt allmählich alle Produktvarianten, die das Fleischregal zu bieten hat, fleischlos nachgebaut. Der Flaschenhals werde ergründet.

Vor allem: Recker ist im Markt nicht allein und diesmal nicht mehr Pionier. Wenngleich er wie diejenigen, die Tindle probiert haben, von Geschmack und Textur begeistert ist, andere können auch Hähnchenerersatz: Die Kollegen von Like Meat etwa sind gerade mit Listungen für ihr neues Hähnchenfilet bei Rewe und anderen Einzelhändlern angekommen. Gleichfalls auf Soja-Basis sind die Chicken Nuggets von Rügenwalder gefertigt. Sie gelten unter Insidern als Benchmark im Veggie-Regal. Hähnchenerersatz ist also kein Neuland. Und just auch in der Systemgastronomie waren andere schneller: The Vegetarian Butchers etwa, die zu Unilever gehören, sind mit „Long Chicken“ mit Burger King liiert. Sie liefern Hähnchen-Patties auf Basis von Soja und Weizen. Und seit März diesen Jahres hat die Deutsche Bahn das Schweizer Foodtech-Startup Planted mit ihrem Hühnerersatz an Bord geholt. Den Angaben zufolge besteht dieser zu einem Drittel aus westeuropäischem Erbsenprotein. Die Sweet-Chili-Wraps kosten im ICE-Restaurant 5,40 Euro, das Teriyaki-Gericht 11,90 Euro. Auch Multifrequenz-Händler Subway hat sich bereits bei Plant-based-Spezialist Meatless aus den Niederlanden für ein Chicken Teriyaki Sub ausgestattet.

Es wird also nicht einfach zu jetzigen Zeitpunkt und gerade in Deutschland, der Heimat der einstigen Schnitzelmacher, Fuß zu fassen. Dass der Launch-Event in Berlin immer wieder verschoben werden musste, mag auch daran gelegen haben, dass man zunächst eine veritable Startgröße wollte und der ganz große Multifrequenz-Partner sich noch nicht finden ließ. Der Start aber dürfte als gelungen gelten. Ein Medienaufschlag wird es allemal. Das ist etwas, was in der Szene und auch im Ausblick auf das noch anzugehende Handelsgeschäft ein echtes Pfund ist. lz 24-22

**Timo Recker is back. The vegan entrepreneur, who made millions selling Like Meat two years ago, does not come from the province this time, but from Singapore. One of the hotspots when it comes to New Food.** *By Heidrun Krost*

Timo Recker is back. There, where it all began, in Germany. Not Düsseldorf this time, but Berlin. This weekend's launch event will also be a family celebration. Mother, father and sister are all meeting in the capital. And there is a lot to celebrate: the market launch of the vegan-entrepreneur in Germany with his next plant-based food concept. And the sale of the family business Recker Convenience GmbH from Diepholz has also been sealed. "We have finally said goodbye to mass factory farming as a family," says Recker in an interview with the LZ. With Tindle, a plant-based chicken substitute that, according to Recker, has "only nine ingredients", he initially approaches the market via the gastronomy scene. Grocery retail is the next step, he says, without giving a precise timeline. Pre-packaged products have already been developed.

The 36-year-old grew up in Lower Saxony's Schweinegürtel. That shaped him from an early age. The roots of the "Die Schnitzelmacher" brand, for which he worked after studying economics, go back to the 1950s. Father Hermann entered the frozen food market in 1981, supplying retailers and wholesalers with the Germans' favorite dish - ready-to-cook and breaded. The chicken stables, hatcheries and processing plants of the widely ramified Wesjohann Group around Rechterfeld and Lohne are not far away either. That's what Recker is aiming for with its Tindle vegan chicken brand. The days of factory farming are over, he says. "It's a technology to feed two billion people, not eight billion. If you priced in the real costs, then it wouldn't break even."

### **Tech hotspot Singapore**

Recker wants to fuel the transformation process. He has the money for it. According to media reports, the butcher's son is said to have received 120 million euros in 2019 for the sale of his startup Like Meat to Livekindly. He went to Singapore with it. To where international investors romp and the state fund Temasek – incidentally one of the most powerful in the world – actively collects money for new food entrepreneurs. Temasek, local giants such as FEBE Ventures or K3 Ventures as well as Blue Horizon or Metros NX-Food got Recker's second founding idea, the company Next Gen Foods, going. Recently there was another cash injection: Next Gen Foods reported 100 million US dollars at the end of February. According to the information, this is the largest Series A financing round that has ever existed for a manufacturer of plant-based meat alternatives. "An incredible sum and completely overvalued," believes a local meat company, who prefers not to read his name in the newspaper. It is a mixture of recognition and sheer amazement that moves medium-sized companies in this country in the face of such sums. What's more, at the same time as the announcement, Next Gen Foods had already landed in restaurants in New York, San Francisco, Los Angeles and Miami with its plant-based chicken alternative. In April, Great Britain followed, after the Netherlands, as the second European destination. "The USA, UK and Germany are the most important markets for plant-based products, they represent two-thirds of the global market," says Recker.

Not only does money flow in Singapore, the transfer of know-how also works. Recker says that he was able to attract "top talents". He is currently one of the first to take up residence in the Food Technology Innovation Center (FTIC), a research center initiated by Temasek. Things are going faster and more directly than in this country. Above all, all international styles of food flow together in the financial and tourist metropolis of Southeast Asia. According to Recker, "just the right place to develop products that work globally". Next Gen Foods has therefore created a semi-finished product for the Tindle brand that has the same nutritional values as chicken and can be made into anything: satay, schnitzel, nuggets, doner kebab or even sushi. Using vegetable chicken fat, a special ingredient that Recker calls "Lipi", a wide variety of chicken parts - from the breast to the darker thigh meat - can be modeled. The degree of browning also comes close to the original.

Recker openly wishes for “a national food service chain” to get the products on as many plates as possible. As of this week, they can be found in 40 rather upscale trendy bars in Berlin, Munich and Düsseldorf. It is a small-scale business that the entrepreneur tackles for his global advance. In Germany he works with the Metro gastro wholesaler Rungis Express, which also sells Beyond Meat patties.

For him, it is the way to develop Tindle into a cult brand: after all, its name is a reminiscence of the Irish mountaineering pioneer John Tyndall, who researched glacier movements around the Matterhorn and on the Mer de Glace as early as 1859 and blamed greenhouse gases for this. So Tindle brings along a memorable good story for saving the global climate. Recker is convinced that the tasting experience in gastronomy reinforces all of this, knowing well that the real test is still to come: the food retail trade. He is currently planning 1,000 tons for the European market with his production partner in the Netherlands. That's ambitious, market observers believe. Because the growth curve of meat alternatives "is generally becoming flatter," says Helmut Hübsch from GfK. Plant-based manufacturers have now gradually recreated all product variants that the meat shelf has to offer without meat. The bottleneck is getting tighter.

Above all: Recker is not alone in the market and this time no longer a pioneer. Although he is enthusiastic about the taste and texture - like everyone who has tried Tindle so far - others can also use chicken substitutes: The colleagues from Like Meat, for example, have just arrived at Rewe and other retailers with listings for their new chicken fillet. Rügenwalder's chicken nuggets are also based on soy. Insiders regard them as a benchmark on the veggie shelf. So chicken substitutes are not new territory. And others were faster in system catering: The Vegetarian Butchers, for example, which belong to Unilever, are in a relationship with “Long Chicken” with Burger King. They supply chicken patties based on soy and wheat. And since March of this year, Deutsche Bahn has brought the Swiss foodtech startup Planted on board with their chicken substitute. According to the information, one third of this consists of Western European pea protein. The sweet chili wraps cost 5.40 euros in the ICE restaurant, the teriyaki dish 11.90 euros. Multi-frequency retailer Subway has already bought a chicken teriyaki sub from plant-based specialist Meatless from the Netherlands.

So it won't be easy to gain a foothold at this point in time, especially in Germany, the home of the former schnitzel makers. The fact that the launch event in Berlin had to be postponed again and again may also have been due to the fact that a veritable starting size was initially wanted and the really large multi-branch partner could not yet be found. But the start should be considered a success. It will always create media attraction. This is something that is a real asset in the scene, also in view of the retail business that is still to come.