

Unternehmensportrait

Tartex bietet große Vielfalt für vegetarischen Hochgenuss

Seit über 60 Jahren steht Tartex für vegetarische Köstlichkeiten. Das größte Produktsegment bilden vegetarische Brotaufstriche in acht unterschiedlichen Linien, die wiederum in zahlreichen Geschmacksrichtungen angeboten werden. Conveniente Fertiggerichte, vielfältige Küchenhilfen und seit Frühjahr 2010 hochwertige Tiefkühlkost ergänzen das fleischlose Sortiment.

Dem ernährungsbewussten Genießer bietet Tartex gesunde Delikatessen mit langer Tradition. Die Wurzeln des Unternehmens führen in die Schweiz, wo der Chemiker Dr. Erwin Haag in der Cardinal Brauerei in Fribourg in der Nachkriegszeit den ersten Brotaufstrich auf Hefebasis entwickelte. Heute werden Tartex Produkte in Deutschland im Reformwaren- und im Naturkost-Fachhandel in vielen Geschmacksrichtungen und Größen angeboten. Allein das umfangreiche Aufstrich-Sortiment umfasst Produkte auf Hefe-, Sonnenblumenkern-, Soja- sowie Hefe- und Tofugrundlage. „Neben unseren 17 klassischen Hefepasteten bietet „Cremisso“ cremigen Genuss und vollmundigen Geschmack auf Basis von Sonnenblumenkernen, unsere Linie „Paté“ auf Hefe- und Tofubasis steht für Genuss mit außergewöhnlichen Zutaten und unsere „hmmmlisch“-Range erfreut in vier attraktiven, leicht-milden Varianten auf Sojaghurtgrundlage“ berichtet Melanie Menken, Brand Managerin von Tartex. All diese Brotaufstriche werden, wie die meisten Tartex Erzeugnisse, in kontrollierter Bio-Qualität und in der unternehmenseigenen Produktion in Freiburg im Breisgau hergestellt. Sie unterliegen vom Einkauf bis zum fertigen Produkt ständigen Qualitätskontrollen.

Um die Stammkunden zu überraschen und um auch junge und trendorientierte Käufer zu erreichen, entwickelt Tartex immer wieder exotische oder außergewöhnliche Geschmacksrichtungen. Beispiele sind die Aufstrich-Linien „Pâté“ und „Pâté Crème“ mit außergewöhnlichen Zutaten wie dem indischen Gewürz Vandouvan, gegrillter Aubergine oder Steinpilz & Cranberry. Neuester Clou sind vegetarische Tiefkühlgerichte, mit der die schnelle Küche nicht nur lecker, sondern auch gesund und bekömmlich wird. Seit Februar können die Kunden vier Tiefkühlvarianten von

Tartex kaufen, zwei davon sind ausgesprochene Kindergerichte. Sie sind geschmacklich auf kindliche Vorlieben abgestimmt und wie alle anderen Produkte ernährungsphysiologisch wertvoll. An weiteren Ideen für neue Geschmacksrichtungen bestehender Klassiker oder für gänzlich neue Linien wie der Tiefkühlkost wird fortwährend gearbeitet. In der Tartex Experimentierküche werden täglich mehrere Rezepturen erprobt, wovon nur die besten nach zahlreichen Verköstigungen und Laboruntersuchungen ihren Weg in die Ladenregale finden. Inklusiv der Saisonpasteten, die nur im Frühjahr und im Herbst in jahreszeitlich passenden Geschmacksrichtungen erhältlich sind, bringt das Unternehmen jedes Jahr ca. 15 Neuprodukte auf den Markt. Gerade bei Stammkunden beliebt sind Fertiggerichte wie zum Beispiel vegetarisches Gulasch und diverse Ravioli, Senfe in unterschiedlichen Variationen und nützliche Küchenhelfer wie das Bindemittel Bindobin. Das Tartex Sortiment soll auch weiterhin ausgebaut werden, um den Konsumenten eine große Vielfalt und für jedes Bedürfnis das passende Produkt zu bieten. Seit letztem Jahr gibt es zudem pfiffige Tartex Rezepte, die die klassische Pastete oder den mittelscharfen Senf in ein ganz neues Licht rücken und unerwartete Verwendungsmöglichkeiten aufzeigen. Die schön gestalteten Rezeptkarten zum Sammeln können im Internet heruntergeladen oder im Handel bezogen werden.

Tartex-Produkte sind im Reformwaren-Fachhandel und im Naturkost-Fachhandel erhältlich.