

## MEDIENINFORMATION

### Chlorella für alle: Duplaco startet Massenproduktion

Einladung zur Vitafoods Europe, Genf (4.-8. Oktober) und Fi Europe, Frankfurt (30.11.-2.12.)

**Der niederländische Algen-Pionier Duplaco produziert die Wunder-Alge Chlorella jetzt im großen Stil: In einem innovativen Prozess mitten in Europa – sauber, zuverlässig und effizient. Perfekt als Nahrungsergänzung oder zum Aufpeppen von Lebensmitteln.**

*Oldenzaal/Niederlande, September 2021* – Sie ist grün, nur wenige Mikrometer klein und ein wahres Power-Paket: Die Mikroalge Chlorella. Mit satten 40 Prozent Protein gilt sie als Wunderwaffe, um die wachsende Weltbevölkerung zu ernähren. Und punktet bei Gesundheitsbewussten mit über 40 verschiedenen Vitaminen, Mineralien, Antioxidantien und allen essentiellen Aminosäuren. Allerdings kamen die Algen bisher meist aus offenen Zuchtbecken in Südostasien – inklusive Verunreinigungen, Lieferschwierigkeiten und Qualitätsschwankungen. Und die langen Transportwege waren alles andere als nachhaltig.



Das soll nun anders werden: Nach einem selbst entwickelten, patentierten Verfahren produziert die Firma Duplaco ihr Chlorella in Oldenzaal in den Niederlanden. Die Mikroalgen werden mit einer Kohlenstoffverbindung „gefüttert“ und wachsen in einem Fermenter. Anschließend werden sie im Sprühtrockner pulverisiert und auf Wunsch auch zu Tabletten gepresst. Die Vorteile: Die Zucht verläuft unabhängig von Sonnenlicht, Wetter- und Klimabedingungen, was eine gleichbleibende Qualität garantiert. Sie ist kosteneffizienter, weil viele Algen auf kleinem Raum produziert werden können und weniger Transportkosten anfallen. Dank des geschlossenen Systems kommt es zu keinerlei Verunreinigungen durch Schwermetalle, Dioxine oder PAK.

#### **Presslinge und Pulver für Supplements – und grüne Burger**

Erfunden hat das innovative Verfahren Marcel Oogink, Ingenieur und Gründer von Duplaco. „Unsere Produktion haben wir jetzt von 15 Tonnen auf 200 bis 300 Tonnen pro Jahr ausgeweitet. Künftig können wir sogar 1500 Tonnen pro Jahr produzieren“, sagt Oogink. „Wir wollen der größte Algenproduzent Europas werden.“

Mit dem wachsenden Gesundheitsbewusstsein boomen Nahrungsergänzungsmittel, und Chlorella gehört zu den beliebtesten Stoffen. Auf der Kundenliste von Duplaco stehen schon renommierte Hersteller von Supplements, die explizit mit der EU-Zucht auf ihren Produkten werben.

Aber auch für viele andere Branchen ist die Power-Alge interessant: „Als funktioneller Inhaltsstoff optimiert Chlorella den Nährwertgehalt beispielsweise von pflanzlichen Fleisch-, Fisch- und Milchalternativen, Pasta, Smoothies oder Backwaren“, so Marcel Oogink. Die Kult-Marke The Dutch Weed Burger aus Amsterdam setzt bei seinen Buns bereits auf Duplaco. Und wer kein grünes

Brötchen mag? „In unserem eigenen Forschungs- und Entwicklungszentrum passen wir das Nährstoffprofil der Alge an die Kundenwünsche an – und können auch die Farbpigmente herausziehen“, erklärt Oogink.



### **Viele Inhaltsstoffe, viele Möglichkeiten**

Die charakteristische grüne Farbe der Chlorella stammt übrigens vom Chlorophyll, das in unübertroffener Konzentration darin steckt. Ihm werden insbesondere in der Alternativmedizin äußerst positive Wirkungen zugeschrieben – vom Ausgleichen des Säure-Basen-Haushalts über das Hemmen von Entzündungen bis zur Krebsprävention.

Fest steht: Chlorella bietet jede Menge wertvolle Inhaltsstoffe, die bestens zusammenspielen. Und dank der Liefersicherheit, der garantierten Qualität und der nachhaltigen Produktion von Duplaco bieten die Mikroalgen auch äußerst interessante Möglichkeiten – nicht nur für Supplements, sondern auch für völlig neue pflanzliche Lebensmittel.

**Besuchen Sie Duplaco auf der Messe – wir freuen uns auf Sie!**

- **Vitafoods Europe, Genf, 4.-8. Oktober (Stand H70G)**
- **Fi Europe, Frankfurt, 30.11.-2.12. (Stand 30J242)**

[Fotos, BU-Vorschläge:]

Marcel Oogink, Gründer und Geschäftsführer von Duplaco, hat das innovative Fermentationsverfahren für Chlorella-Algen mit seinem Team selbst entwickelt.

Chlorella im Brötchen: Die Amsterdamer Kult-Marke The Dutch Weed Burger setzt bereits auf Duplaco.

**Bei Fragen, Muster- oder Interviewwünschen bitte einfach melden.**

**Dieses und weiteres Bildmaterial können Sie [hier](#) herunterladen.**

### **Pressekontakt:**

Katrin Kasper, KASPER Kommunikation

Tel. 040/288 034 92

kk@kasper-kommunikation.de

### **Über Duplaco**

Das niederländische Unternehmen Duplaco (kurz für: *Dutch Plankton Company*) wurde 2012 von dem Ingenieur Marcel Oogink gegründet. Seine Vision: zu einer gesunden Ernährung der Menschen beitragen – mit der nachhaltigen Produktion von Mikroalgen. Duplaco hat dafür ein einzigartiges Fermentationsverfahren entwickelt, mit einer Pilotanlage in Hengelo. 2020 zog das Unternehmen nach Oldenzaal um und erweiterte die Produktionskapazität auf bis zu 300 Tonnen Chlorella pro Jahr. Zu den Kunden gehören namhafte Hersteller von Nahrungsergänzungsmitteln und aus der Lebensmittelindustrie in Belgien, den Niederlanden, Deutschland und Spanien.

[www.duplaco.com](http://www.duplaco.com)