OBST & GEMÜSE profi

Artikel vom 09.05.2025 · Ausgedruckt am 13.11.2026, 12:23 Uhr

Online: https://og-profi-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/frosta-verkauft-jetzt-auch-moehrenkuchen

Frosta verkauft jetzt auch Möhrenkuchen



Aus Felix Ahlers Post “And we still look for good ideas to use the cut-offs of our carrot production: 200 tons of nice small pieces of yellow and orange carrots that we like to use in some new product innovations. Ideas are welcome!” wurde ein knappes halbes Jahr später „After months of reflection and testing, we finally had the idea to make a nice cake out of these carrot pieces, and today we start selling a limited amount at our online shop.”

Der Tiefkühlspezialist Frosta enterte mit dem Carrot Cake für 3,99 € ein neues Marktsegment: tiefgefrorenen Kuchen zum Selbstbacken. Bisher gebe es Frosta-Chef Ahlers zufolge nur fertige Kuchen oder solche, die langsam aufgetaut werden müssten, berichtet– nicht aber Kuchen, die den Duft von Selbstgebackenem in die Küche bringen.

Der Carrot Cake enthält 20 % Möhren, fünf Prozent Äpfel und Hefe statt Backpulver–keineswegs die Standardrezeptur für Rüblitorten. Das liegt daran, dass Ahlers nicht in erster Linie ein neues Produktsegment für künftiges Wachstum gesucht hat, sondern gute Verwendungsmöglichkeiten für Gemüseschnipsel, die in den Frosta-Werken anfallen - und gleichzeitig an sein selbstauferlegtes Reinheitsgebot gebunden ist.

Die Ausgangslage ist schnell erklärt: Da die Frosta Kunden schön gleichmäßige Gemüsewürfel auf dem Teller haben wollen, werden die kleinen Stückchen ausgesiebt - 200 t Karottenschnipsel jedes Jahr, 120 t halbe Erbsen, 100 t Bohnenschnipsel und noch vieles andere mehr wanderte bisher in die Biogasanlage oder die Tierfutterproduktion.

Felix Ahlers wollte die einwandfreie Ware besser verwenden. „Ideen willkommen“, schrieb er im eingangs zitierten Post. Außer pürierten Suppen war ihm selbst erst einmal nichts eingefallen. Seinen gut 2000 Followern auf Linkedin zwar auch nicht – aber unter den 1760 eigenen Mitarbeitern hatte einer die Kuchen-Idee.

Auf vorhandenen Maschinen am polnischen Standort Bydgoszcz wurden drei Tonnen Karottenschnipsel in Kuchen verbacken. Als „Limited Edition“ kamen diese im Frühjahr 2025 in den Frosta-Onlineshop. Ob dem Carrot Cake eine große Zukunft beschieden sein wird, lässt sich mit einem Klick auf den sog. Produktfriedhof überprüfen, der auf www.frosta.de Ideen sammelt, die sich nicht durchsetzen konnten.

Mehr zu Möhren im Möhrenschwerpunkt der aktuellen Ausgabe des Gartenbau-Profis.

Tim Jacobsen