

BLUU Seafood und VAN HEES starten Zusammenarbeit

- **BLUU Seafood** – entwickelt Lebensmittel aus Fischzellen, die im Fermenter wachsen
- **VAN HEES** – liefert Geschmack und Funktionalität für die Lebensmittelindustrie: mit Gewürzen, Gewürzmischungen, Gütezusätzen sowie Soßen und Marinaden hat sich das Unternehmen in der Lebensmittelindustrie – insbesondere im Fleischbereich, aber auch im pflanzlichen, veganen Sektor – über Jahrzehnte einen Namen gemacht

Gewürzkompetenz trifft Zukunft der Ernährung: VAN HEES kooperiert mit BLUU Seafood, einem führenden Food-Biotech für kultivierten Fisch

Walluf/Hamburg, 01.07.2025 – Die VAN HEES GmbH, ein international tätiges Familienunternehmen mit rund 80 Jahren Erfahrung in funktionellen Gütezusätzen und Gewürzmischungen, geht einen weiteren Schritt in Richtung Innovation und Zukunft: Seit Mai 2025 kooperiert das Unternehmen mit **BLUU Seafood**, einem der führenden europäischen Food-Biotech-Unternehmen im Bereich für kultivierten Fisch.

Mit dieser strategischen Partnerschaft bringt VAN HEES seine technologische und kulinarische Expertise in ein zukunftsweisendes Segment ein: die Entwicklung genussvoller, sicherer und nachhaltiger Lebensmittel auf Zellkulturbasis. Im Fokus steht die Entwicklung maßgeschneiderter Produktlösungen für sogenannte **Hybridprodukte**, die pflanzliche Bestandteile mit kultivierten Fischzellen kombinieren. Ziel ist es, hochwertige, nachhaltige und sensorisch überzeugende Alternativen zu traditionellen Fisch- und Meeresfrüchteprodukten zu schaffen.

„Wir sehen großes Potenzial in kultiviertem Fisch als Teil einer nachhaltigen Proteinversorgung. Diese Kooperation ermöglicht es uns, unsere Innovationskraft in ein zukunftsweisendes Segment einzubringen und aktiv an der Transformation des Ernährungssystems mitzuwirken“, erklärt **Robert Becht**, Geschäftsführer der VAN HEES-Gruppe.

Auch BLUU Seafood sieht in der Zusammenarbeit enormes Potenzial:

„Beide Seiten – wir von BLUU Seafood als Pionier im Bereich der Kultivierung von Fischzellen sowie VAN HEES als etabliertes und erfahrenes Lebensmittelunternehmen – können von der Partnerschaft nur profitieren. Das bietet enorme Chancen für die Entwicklung leckerer und gleichzeitig nachhaltiger Lebensmittel“, betont **Dr. Sebastian Rakers**, Geschäftsführer der BLUU Seafood Gruppe.

Funktionalität trifft Innovation

VAN HEES bringt in die Zusammenarbeit seine umfassende Kompetenz in funktionellen Inhaltsstoffen, Gewürztechnologie und Lebensmittelsicherheit ein. Ziel ist es, Textur, Stabilität und Aromaprofil der neuartigen Produkte gezielt zu optimieren. Dabei arbeitet das Unternehmen eng mit seinem langjährigen Partner **Aromatech** im Bereich Aromatechnologie zusammen und integriert die Expertise seines Kompetenzzentrums **Food.PreTECT** zur Erhöhung von Produktsicherheit und Haltbarkeit.

BLUU Seafood liefert mit seinem innovativen Biotech-Ansatz die kultivierten Fischzellen – tierische Zellen, gewonnen ganz ohne Tierleid und Umweltbelastung.

Mit dieser Kooperation unterstreicht VAN HEES seine Rolle als **Innovationspartner der Lebensmittelindustrie**, der nicht nur bestehende Märkte bedient, sondern deren Weiterentwicklung aktiv mitgestaltet. Für BLUU Seafood ist die Zusammenarbeit ein weiterer wichtiger Schritt auf dem Weg zur **Marktreife kultivierter Fischprodukte**.

Im Zentrum steht für beide Partner die Mission, genussvolle Lebensmittellösungen mit einem kompromisslosen Anspruch an Geschmack, Technologie und Verantwortung zu schaffen.

Über VAN HEES

Die VAN HEES GmbH ist ein Familienunternehmen mit fast 80 Jahren Firmengeschichte. Mit Gewürzen, Gewürzmischungen, Gütezusätzen, Soßen und Marinaden hat sich VAN HEES in der Lebensmittelindustrie – insbesondere im Bereich Fleisch und Wurst – einen Namen gemacht. Auch im pflanzlichen und veganen Bereich entwickelt das Unternehmen richtungsweisende Lösungen. Im Fokus stehen stets bester Geschmack, höchste Qualität und umfassender Service. Neben technologischer Beratung, individueller Produktentwicklung und Qualitätssicherung gehören wirtschaftliche Lösungen zum Markenkern. Gegründet Ende der 1940er Jahre von Kurt van Hees ist das Unternehmen heute mit über 500 Mitarbeiter:innen in mehr als 80 Ländern weltweit aktiv. Hauptsitz ist Walluf im Rheingau.

Weitere Informationen: www.van-hees.com/de

Über BLUU Seafood

Das Food-Biotech **BLUU Seafood** ist das erste Unternehmen Europas, das sich auf die kommerzielle Herstellung von kultiviertem Fisch spezialisiert hat. Als Pionier an der Schnittstelle von Zell- und Lebensmitteltechnologie entwickelt BLUU Seafood schmackhafte, gesunde und nachhaltige Fischprodukte auf Zellkulturbasis – ganz ohne Tierleid und Umweltzerstörung.

Das Unternehmen wurde 2020 in Lübeck von **Dr. Sebastian Rakers** und **Simon Fabich** gegründet und beschäftigt heute rund 30 Mitarbeiter:innen aus 13 Nationen an den Standorten Hamburg und Berlin. Ziel ist es, kultivierten Fisch als zuverlässige, zukunftsfähige Proteinquelle zu etablieren.

Mehr Informationen: www.bluu.bio

VAN HEES GmbH

Michaela Quetsch
Marketing Specialist Mediendesign & PR
Tel.: +49 6123 708-452

BLUU GmbH

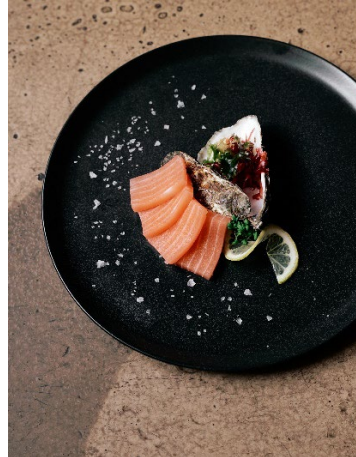
Dr. Cornelius Lahme
Tel.: +49 171 696-7864

Bildmaterial

Bildunterschrift (v.l.n.r.):

Matthias Hill (VAN HEES), Dr. Cornelius Lahme (BLUU Seafood), Natalie Laqua (VAN HEES), Martin Kempkes (VAN HEES), Dr. Sebastian Rakers (BLUU Seafood), Robert Becht (VAN HEES), Dr. Tuğçe Parreidt (BLUU Seafood), Julia Völker (BLUU Seafood)

Begleitendes Bildmaterial:



Die Nutzung ist für redaktionelle Zwecke und unter Angabe der Bildquelle frei.