



Pressemeldung | Precision | September 2026

## Das Ende der Hero-Nährstoffe? Wie sich unser Blick auf Lebensmittel verändert

Precision-Produktentwicklerin Tanja Engemann über die Zukunft von Milchprodukten und warum es mehr als High Protein braucht.

An Protein kommt man im Supermarkt kaum noch vorbei. Doch während High Protein längst im Mainstream angekommen ist, stellt sich die Frage: Was kommt als Nächstes? Der nächste Trend-Nährstoff oder verändert sich der Blick auf Lebensmittel grundsätzlich? Statt immer nur einen Inhaltsstoff ins Zentrum zu stellen, rückt zunehmend das Gesamtpaket in den Fokus. Lebensmittel sollen ein ausgewogenes Nährstoffprofil, Genuss und Alltagstauglichkeit zusammenbringen und gleichzeitig Themen wie Gut Health oder Longevity sinnvoll bedienen. Tanja Engemann, Product Innovation Lead beim Münchner Food-Tech-Startup Precision, erklärt, was dieser Wandel für die Produktentwicklung bedeutet und warum Precision dafür eines unserer alltäglichsten Lebensmittel neu gedacht hat: Milch.

### DAS ENDE DER HERO-NÄHRSTOFFE?

Lange wurde bewusste Ernährung vor allem darüber definiert, was wir besser weglassen sollten: weniger Fett, weniger Zucker, weniger Kalorien. Heute verschiebt sich der Blick vom Verzicht zum Mehrwert und gleichzeitig vom einzelnen Trend-Nährstoff auf das Lebensmittel als Ganzes. „Konsument:innen schauen heute genauer hin und bewerten ein Produkt nicht mehr ausschließlich danach, wie viel Protein oder Zucker es enthält. In der Produktentwicklung wird deshalb wichtiger, dass die einzelnen Bestandteile zusammenspielen und das Produkt insgesamt sinnvoll zusammengesetzt ist“, sagt Tanja Engemann. Die spannende Frage ist deshalb weniger, welcher Nährstoff nach High Protein zum nächsten großen Trend wird. Entscheidend wird vielmehr, wie gut ein Produkt unterschiedliche Erwartungen gleichzeitig erfüllt – von Nährstoffprofil und Geschmack bis hin zur Alltagstauglichkeit.

### MILCH NEU GEDACHT

Precision überträgt diesen Gedanken auf eines unserer alltäglichsten Lebensmittel: Milch. Grundlage ist die *Precision Formula*, die vollständiges Milchprotein und pflanzliche Ballaststoffe mit einem deutlich reduzierten Zuckergehalt verbindet. „Mit *Smarter Dairy* wollen wir das Gute an Milch bewahren und dort gezielt besser machen, wo es ernährungsphysiologisch sinnvoll ist: hochwertiges vollständiges Milchprotein, ergänzt um pflanzliche Ballaststoffe und deutlich weniger Zucker“, erklärt Tanja Engemann. „Am Ende interessiert Konsument:innen nicht die Formel hinter einem Produkt, sondern was ein Produkt für ihren Alltag besser macht. Genau deshalb denken wir bei der Entwicklung vom gewünschten Nutzen her und übersetzen diesen in ein entsprechendes Nährstoffprofil.“

Wie sich Precision dabei von klassischen Produkten der Kategorie unterscheidet, zeigt ein Blick auf die Zahlen: Ein Liter enthält 12 Gramm Zucker und 18 Gramm Ballaststoffe. Haferdrinks kommen durchschnittlich auf rund 35 Gramm Zucker und weniger als 9 Gramm Ballaststoffe, Vollmilch auf rund 48 Gramm Zucker und keine Ballaststoffe. Hinzu kommen vollständiges Milchprotein mit allen neun essentiellen Aminosäuren sowie unter anderem Calcium, Magnesium, Zink und verschiedene Vitamine.

#### PRECISION IM ALLTAG: GUT HEALTH SMOOTHIE



Wie sich Precision unkompliziert in bestehende Routinen integrieren lässt, zeigt der *Gut Health Smoothie*, den HAUS12, Münchens erste Longevity-Bar, exklusiv für Precision entwickelt hat.

Zutaten: 2 Handvoll Erdbeeren, 1 Handvoll wilde Blaubeeren, ½ Banane, 3–4 EL Kefir, 1 Medjool-Datteln, 1 TL Flohsamenschalen, 1 TL Baobab-Pulver, ¼ TL Topinambur-Pulver, Precision Milch nach gewünschter Konsistenz

Zubereitung: Alle Zutaten in einen Mixer geben. Mit Precision Milch bis zur gewünschten Konsistenz auffüllen und cremig mixen.

Alle Presseinfos sowie hochauflösendes Bildmaterial zu Precision stehen [hier](#) zum Download bereit.

#### ÜBER PRECISION LABS

Precision Labs ist ein Münchner Food-Tech-Startup, das mit seiner Marke Precision für eine neue Generation von Milchprodukten steht. Unter dem Ansatz *Smarter Dairy* entwickelt das Unternehmen Milchprodukte, bei denen Nährwertprofil, Geschmack und Alltagstauglichkeit gleichermaßen im Fokus stehen. Die Precision Formula bildet dabei das gemeinsame Nährstoffprinzip der Produkte: vollständiges Milchprotein und pflanzliche Ballaststoffe kombiniert mit einem reduzierten Zuckergehalt.

2025 brachte Precision Labs mit Precision sein erstes Produkt auf den Markt: eine Milchalternative, die hochwertiges Milchprotein mit pflanzlichen Ballaststoffen verbindet und deutlich weniger Zucker als klassische Kuhmilch enthält. 2026 folgte der Precision Matcha Latte ready-to-drink. Künftig soll das Portfolio um weitere Produkte aus dem Milch- und milchnahen Bereich erweitert werden. Langfristig soll Präzisionsfermentation die Herstellung von Milchproteinen ohne tierische Inhaltsstoffe ermöglichen.

Gegründet wurde Precision Labs von Dr. Fabio Labriola, Philipp von Plato und Malte Zeeck. Labriola führte zuvor fashionette bis zur Börsennotierung, von Plato leitete Westwing und gründete gemeinsam mit Zeeck InterNations, das später an New Work SE (XING) verkauft wurde.

## FACTS



### Precision® VOLL 3,5% | ab 2,49 €

- 3 Prozent Milchprotein und 97 Prozent pflanzliche Inhaltsstoffe und reines Wasser
- Laktosefrei, zuckerreduziert und reich an wertvollen Nährstoffen
- Die vollmundige Variante: extra cremig und perfekter Barista-Schaum
- Pur am besten gekühlt genießen



### Precision® FETTARM 1,5% | ab 2,49 €

- 3 Prozent Milchprotein und 97 Prozent pflanzliche Inhaltsstoffe und reines Wasser
- Laktosefrei, zuckerreduziert und reich an wertvollen Nährstoffen
- Die leichte Variante: weniger Fett und Kalorien
- Pur am besten gekühlt genießen



### Precision Matcha Latte Classic | ab 1,99 €

- Ready-to-drink in der praktischen 250 ml PET-Flasche
- Zuckerarm, fettarm & laktosefrei
- Für Puristen: der reine Matcha-Geschmack
- Am besten gekühlt genießen



### Precision Matcha Latte Mango | ab 1,99 €

- Ready-to-drink in der praktischen 250 ml PET-Flasche
- Zuckerarm, fettarm & laktosefrei
- Mit exotischem Mango-Geschmack
- Am besten gekühlt genießen

### PRESSEKONTAKT

Agentur muxmäuschenwild  
Office Berlin: Naunynstraße 38, 10999 Berlin  
Ansprechpartnerin: Dorothea Stopka  
Mail: [dorothea.stopka@mmw-berlin.de](mailto:dorothea.stopka@mmw-berlin.de)  
Phone: +49 30 755 66 794