



AUF DIE PRESSE

PROBIEREN GEHT ÜBER RECHERCHIEREN: RUND 80 JOURNALISTINNEN UND INFLUENCER VERKOSTETEN IN HAMBURG BEIM 1. PRESSDAY PLANTBASED NEUE VEGGIE-PRODUKTE. DAS WVM WAR DABEI.

Text & Fotos Udo Taubitz

Ein Knopfdruck, und der Mixer zaubert vor den Augen der Gäste aus einem gelblich-weißen DIN A-5-Blatt schäumende Hafermilch. Schmeckt überraschend lecker. Zu sehen und zu schmecken gab es die neue Veganz „Mililk“ aus dem 2D-Drucker auf dem 1. Pressday Plantbased Ende Mai Hamburg. Elf Marken präsentierten sich im trendigen Foodlab in der Hafencity. Das Line-up liest sich wie die Crème de la Crème der Branche: Veggie-Pioniere wie Veganz, Naturli, Voelkel und Vitam zeigten der versammelten Presse ihre neuen Produkte; aber auch Konzerne wie Iglo und hippe Startups wie Wholey, Koro, Haferkater, Redefine Meat und Haselherz waren dabei.

Rund 80 Journalistinnen und Journalisten der Food-, Lifestyle- und Fachpresse sowie Influencer probierten spannende Neuheiten, erfuhren Branchen-News und tauschten sich mit Kolleginnen und Kollegen aus. „Ich habe viele spannende Storys mitgenommen. Eine ganz tolle Veranstaltung“, sagte Klaus Linnenbrügger, stellvertretender Chefredakteur TK-Report. Begeistert war auch Vera Czarnetzki von Lecker Online: „Es hat viel Spaß gemacht, alles war sehr lecker. Ich komme gern wieder.“ Und Annika Kapischke, Redakteurin beim Lifestyle-Magazin Couch: „Ich habe viele interessante neue Produkte entdeckt. Und es war eine total schöne und fröhliche Atmosphäre.“

Tastings, Live-Cooking und Happenings

Zahlreiche Tastings, Live-Cookings mit Profi-Köchen und Happenings an den Ständen luden zum Mitmachen ein. Bei Koro beispielsweise kreierte die Gäste individuelle Bruchschokolade, getoppt mit allerlei Superfoods. Bei Bedda zauberte „Zucker“ (Christopher zur Kammer) cheesy Flammkuchen ganz ohne Käse. Und das „neue Fleisch“ von Redefine Meat konnte man nicht nur probieren, sondern mit fünf Sinnen erleben.

„Im Zeitalter der Digitalisierung wird das physische Erlebnis wieder wichtiger“, sagt Katrin Kasper, Inhaberin der Agentur KASPER Kommunikation, die den Pressday Plantbased ins Leben gerufen hat. „Das echte Erleben ist gerade in der Food-PR extrem wichtig: Geruch und Geschmack entscheiden darüber, ob uns ein Nahrungsmittel überzeugt – dafür muss es aber erstmal auf dem Teller landen.“

Lifestyle statt Zeigefinger

Durch persönliches Erleben ließen sich zudem Vorurteile oder negative Erfahrungen revidieren, meint die Kommunikationsexpertin, die selbst seit 15 Jahren vegan lebt: „Viele Menschen haben pflanzliche Alternativen probiert und waren enttäuscht, weil ihre Erwartungen nicht erfüllt wurden.“ Doch heutige Produkte wie die Premium-Fleischalternativen von Redefine Meat, die vegane Butter von Naturli oder die „Fischstäbchen“ von Iglo stünden ihren tierischen Vorbildern geschmacklich in nichts mehr nach, so Katrin Kasper.

Im Übrigen werde der Lifestyle-Charakter pflanzenbetonter Ernährung immer wichtiger: „Es geht inzwischen verstärkt um eine positive, emotionale Motivation und viel weniger um rationale Argumente wie Klimaauswirkungen, gesundheitliche Vorteile und Tierwohl“. Denn diese würden schnell als erhobener Zeigefinger wahrgenommen.

Vom Laufsteg auf den Teller

Pressdays kommen ursprünglich aus der Modebranche, wo Agenturen Medienschaffende in Showrooms einladen, um ihnen die neuen Kollektionen ihrer Kundschaft zu zeigen. Der Pressetag für Plantbased-Produkte war der erste seiner Art – aber sicher nicht der letzte, glaubt PR-Frau Katrin Kasper: „Das Interesse ist groß – sowohl auf Seiten der Firmen als auch auf Seiten der Medien.“ Die nächste Veranstaltung ist für 2025 geplant, wieder in der Medienstadt Hamburg. Für Interessenten gibt es bereits eine Warteliste.



Die Highlights der Pressday-Premiere

Naturli

Butter genießt einen guten Ruf, ungeachtet Klimabilanz, Tierwohl und gesundheitlicher Bedenken. Damit es eine wirklich „gute Butter“ gibt, hat Naturli aus Shea, Kokos, Raps und Mandeln den „Organic Block“ kreiert. Für seinen authentischen Geschmack hat er schon reihenweise Preise abgeräumt, Ökotest gab dem Testsieger die Note „sehr gut“. Praktischerweise gibt es mit „Bio Streichart“ auch eine streichfähige Variante. Beim Pressday Plantbased verkosteten die Gäste beide Sorten auf frischem Brot – und waren durchweg begeistert. Auch Eiskaffee und Kakao auf Haferbasis von Naturli kamen gut an. Das Unternehmen aus Dänemark stellt über 100 pflanzliche Alternativen zu Milchprodukten her, die meisten sind in Deutschland – leider, leider – noch nicht erhältlich.

Vitam

Das Familienunternehmen aus Hameln produziert schon seit exakt hundert Jahren einen Hefeextrakt, der als Würzmittel auch veganen Bouillons und Brotaufstrichen einen herzhaften Umami-Geschmack in Bioqualität verleiht. Beim Pressday Plantbased präsentierte Inhaberin Ulrike Schimunek neben diesem Klassiker auch leckere Sommerrollen mit einem neuen käsigen Nacho-Dip aus Cashewkernen, feine Leberwurst und eine Steinpilz-Hefebouillon. Während die Gäste sich durchprobieren, erfuhren sie vom angenehmen Nebeneffekt des Umami-

Kicks: Hefe enthält den gesamten Vitamin-B-Komplex und viele essentielle Aminosäuren – optimal für eine ausgewogene Vitamin- und Eiweißversorgung. Da schnappt man sich doch gerne noch ein Häppchen!

Haselherz

Der Duft nach frischen Waffeln zog die Besucher wie magisch zum Stand von Ebru Erkunt. Die Gründerin der Marke Haselherz servierte dazu als Dip ihre Nuss-Nougat-Creme, die aus nur vier Zutaten besteht: Haselnüsse, Kakao, Sonnenblumenöl und Kokosblütenzucker. „Es geht auch ohne Palmöl und weißen Zucker, und selbstverständlich sollte es vegan und bio sein“, erklärte Erkunt. Nach ihrer erfolgreichen Teilnahme an der TV-Gründershow „Die Höhle der Löwen“ erweiterte sie das Sortiment. So konnten Journalisten und Influencer beim Pressday Plantbased auch vegane Haferriegel in den Sorten Kirsche, Kokos und – ganz neu – Erdnuss-Karamell und Schoko-Haselnuss probieren. Ein süßer und dennoch nachhaltiger Traum – die vielen „Mmh“-s waren unüberhörbar.

Iglo

Wer bei Iglo an Fischstäbchen aus der Tiefkühltruhe denkt, lag auch auf dem Pressday Plantbased nicht falsch. Nur waren die goldenen Sticks hier aus dem Green Cuisine-Sortiment von Iglo – und völlig vegan. Kochprofi Thomas Lange machte daraus leckere Fisch-Hotdogs mit Mango, Ananas-Mayon-

naise und Röstzwiebeln. Yummie! Er zog aber noch viele andere Köstlichkeiten aus seinem Ofen, etwa die veganen „Chicken“-Dinos, passend verpackt im „dinotastischen Mini Burger“. Und mit den neuen veganen Chicken-Nuggets „Cheese“ bietet Iglo jetzt sogar eine vegane Alternative zu klassischen Nuggets mit Käse. Ebenfalls käsige, aber nur vegetarisch hingegen sind die Zucchini-Käse-Laibchen. Doch ob vegetarisch oder vegan: Kompliziert geht anders.

Koro

Konzentriert bogen sich die Köpfe über den langen braunen Tisch: An der „Schokoladenstraße“ entstanden mit den veganen Schokodrops von Koro süße Kunstwerke, die fast zu schön waren zum Aufessen. Individuell verziert wurden die Bruchschokoladen mit Pistazien, getrockneten Beeren, Nüssen, Laugenbrezeln und Reiswaffeln – um nur ein paar der möglichen Toppings zu nennen. Denn das Sortiment des Online-Shops ist riesig und geht mit Brotaufstrichen, Supplements und sogar Küchenzubehör weit über gesundes Knabberzeug hinaus – ganz nach dem Firmenmotto: „Mehr ist mehr“. Ich jedenfalls streute mir noch eine Extra-Portion Granatapfelkerne über meine Schoki, bevor sie zum Schmelzen im Ofen verschwand. Das Wiedersehen war skandalös lecker!

Haferkater

Wer öfter mal mit der Bahn fährt, kennt Haferkater – entweder durch die Filialen an den Bahnhöfen oder aus dem Bordrestaurant. Den veganen Bio-Porridge des Berliner Startups gibt es jetzt aber auch in über 1.800 Supermärkten in Deutschland und Österreich – und zum Probieren beim Pressday Plantbased in Hamburg. Ob in der Sorte Apfel-Zimt oder Blaubeere, drin sind jeweils nur sechs Zutaten: Wasser, Haferflocken, Rübenzucker, Zitronensaftkonzentrat, Äpfel und Zimt bzw. Heidelbeeren und Johannisbeer-Saft-



konzentrat. Gespannt tauchten Journalisten und Creatoren ihre Löffel in die Becher. Kann ein Fertigprodukt so gut schmecken wie frisch gekochter Haferbrei? Anerkennendes Nicken bei den Probanden. Ja, es kann!

Veganz

Besonders gespannt waren viele Gäste des Pressday Plantbased auf „Mililk“, die neue Milchalternative aus dem Drucker. Das überwiegende Urteil der Testtrinker: Schäumt gut, schmeckt gut. Und spart vor allem viel Schlepperei nebst CO2 für den Transport. Denn Wasser hat ja jeder in der Leitung, und wer keinen Mixer hat, bekommt ihn im Starter-Pack bei Veganz gleich dazu. Aber auch sonst hatte der Veggie-Allrounder spannende Neuheiten im Gepäck. Zum Beispiel den „Cremebert“ – eine besonders cremige Camembert-Alternative auf Blumenkohlbasis. Und als drittes Highlight den Choc Bar White Lemon – einen Zitronencremeriegel, umhüllt mit weißer Kakaobutter. Sorry, Leute, Ihr müsst jetzt sehr tapfer sein: Gib't's nur in limitierter Edition.



Wholey

Ziemlich cool sind die brandneuen Tiefkühl-Shakes von Wholey, die man beim Pressday Plantbased blindverkosten konnte. Wer erschmeckte, was drin steckte, gewann eine Kokosnussschale mit samt Löffel. Früchte, Datteln, Nüsse – ja, aber auf Blumenkohl im „Mango Magic“ kam fast keiner! Ebenfalls neu sind die drei Cereal-Sorten Crispy Choccies, Space Flakes und Happy Pops. Bio, vegan und nur mit Datteln gesüßt, sagt Wholey damit den überzuckerten Frühstücksflocken im Supermarkt den Kampf an. Wir testeten uns durch: Kellogg's, Ihr könnt einpacken! Zum Schluss dann schnell noch das neue „Good Mood Müsli“ probiert: Der Mix aus Vollkorngetreide und – je nach Sorte – innovativen Dattelflakes oder veganer Schoko macht seinem Namen alle Ehre.

Redefine Meat

Noch gibt es die Premium-Fleischalternativen von Redefine Meat nicht im Laden, sondern nur in der gehobenen Gastronomie – und seit Juni auch im Onlineshop Velivery. Sowie beim Tasting auf dem Pressday Plantbased, wo sich das israelische Startup in schwarzem Chic präsentierte. Mit dem Flank Steak bringt es ein ganzes Stück Fleisch auf den Teller – aus rein pflanzlichen

Zutaten und dennoch unglaublich fleischig. Genauso wie das Pulled Pork, das Kevin Graham, früher Küchenchef im Kölner Luxushotel Wasserturm, kunstvoll in Wraps wickelte. Welche Sinne beim Fleischgenuss eine Rolle spielen, konnten wir derweil im „Five Senses“-Koffer riechen, fühlen, hören und sehen. Zum Schluss war das Schmecken dran. Krass! Genau so hat das früher geschmeckt!

Voelkel

Das Familienunternehmen ist ein Urgestein der deutschen Bioszene. Seine Säfte und Limos sind aber längst nicht mehr nur im Bioladen zu haben, sondern auch in Supermärkten, auf Festivals, in Cafés und Restaurants. An der Bar des Foodlab hatte man die Qual der Wahl: Die neuen Biozisch-Sorten Light Kräuter und Light Bittersüß sind zuckerreduziert – gut für meine Kalorienbilanz auf der Pressday-Premiere. Zero Mate kommt sogar ganz ohne Zucker aus und hilft auch noch gegen die Fressnarkose. Genauso wie der Matcha-Eistee oder ein Cappuccino mit der frischen Hafer Barista von Voelkel ... Allerdings war mein verfügbares Magenvolumen nach stundenlangem Dauerschlemmen extrem geschrumpft. Ich entschied mich für einen Shot Ingwer & Kurkuma. Kick!