

5 Trends vom Pressday Plantbased in München

Beim Pressday Plantbased Ende 2025 haben Start-ups und etablierte Hersteller neue Veggie-Produkte vorgestellt. LZ direkt zeigt die Trends der eintägigen Mini-Messe.

1

FERMENTIERTES

Was früher nur der Haltbarkeit diene, ist heute trendy. Complete Organics fermentiert Bio-Gemüse zu unpasteurisiertem Kimchi – bunt, pikant und im Glas. Der fermentierte Tofu „Feto“ von Taifun schmeckt kalt wie warm und überzeugt sogar Tofu-Skeptiker mit seiner fein-säuerlichen Note. Better Nature hat mit Tempeh eine eigene Kategorie etabliert: Das fermentierte Sojaprodukt bedient gleich mehrere Trends – vom Protein-Hype über Darmgesundheit bis hin zum „Fibremaxxing“.



Foto: xuanhuongho/iStock



Foto: KucherAV/iStock

2

FLEISCH NEXT LEVEL

Pflanzliche Alternativen holen bei Geschmack und Textur weiter auf. Die Whole Cuts, also ganze Fleischstücke, von Juicy Marbles setzen auch optisch neue Maßstäbe: Baby Ribs mit „Knochen“ aus dehydriertem Protein wirken täuschend echt – und fallen beim Essen butterzart vom Knochen. Redefine Meat hebt Fleischalternativen auf die nächste Stufe: Ihr Steak zeigt eine faserige Struktur und „Blut“ wie beim tierischen Original und liefert ebenso viel Protein.



Foto: RuriBya ku/iStock

3

SÜSSES BEWUSST GENIESSEN

Naschen ja, aber bitte smarter: Viele Verbraucher möchten Süßes genießen und dennoch Zucker reduzieren. Die Schokoladen von Djoon und Vivani, ausschließlich mit Dattel gesüßt, zeigen, dass Genuss auch ohne Industriezucker funktioniert.

Die neuen „Fruitballs“ von Rapunzel aus Trockenfrüchten und Nüssen kommen ebenfalls ohne Zuckerzusatz aus.

Nabio wiederum interpretiert die klassische Zimtschnecke neu: Die Creme im Glas enthält dank weißer Bohnen rund 60 Prozent weniger Zucker und Fett als vergleichbare Aufstriche.



Foto: Djoon



4

MILCHPRODUKTE AUS NEUEN ROHSTOFFEN

Pflanzliche Alternativen zu Milchprodukten sind etabliert, trotzdem gibt es Überraschungen. Der weltweit erste Kartoffeldrink DUG ist allergikerfreundlich, leicht aufschäumbar, zucker- und fettarm – und dennoch nährstoffreich. Die veganen „Pure Joy:ghurts“ von Zott kombinieren Hafer und Kokoscreme mit echten Fruchtstücken für besondere Cremigkeit. Und Taifun zeigt, dass sich Seidentofu in köstliche Schokomousse verwandeln lässt.

5

IMMUN-BOOSTER

„Performance Health“ bleibt gefragt – befeuert durch die steil wachsende Longevity-Bewegung. Algensalat mit Ingwer, Erbsen-Guacamole und Weißer-Bohnen-Dip von Bio-Verde bieten Selbstoptimierung für Bio-Hacker. Das ungefilterte Schwarzkümmel-Öl von Bio Planète zeigt, wie gut die Natur bereits vorsorgt. Wer sich im Alltag mehr Energie, Fokus oder schnellere Regeneration wünscht, greift zu den Shots von Voelkel: Kleine Fläschchen mit Guarana, Rote Bete und Ingwer, die schnell wirken und sich unkompliziert in den eiligen Alltag integrieren lassen.

Foto: Juicy Marbles



Foto: Bio Planète

VEGAN IN ZAHLEN

So steht Deutschland bei Vegan

6% der unter 30-Jährigen in Deutschland ernähren sich vegan.

77% der Erwachsenen in Deutschland reduzieren ihren Fleischkonsum, essen kein Fleisch oder kaufen trotz omnivorer Ernährung pflanzliche Alternativen. Fast jeder Dritte (31 %) greift aus Gewohnheit zu veganen Optionen.

51% der Deutschen haben vor, ihren Konsum von Lebensmitteln zu ändern, indem sie entweder weniger tierischer Produkte (34 %) und/oder mehr pflanzliche Optionen verzehren (38 %).

78% der Deutschen finden, dass ein verringerter Fleischkonsum dazu beitragen könne, die globale Ernährung zu sichern. 58 % meinen, es sollten hierfür mehr pflanzliche Ersatzprodukte gegessen werden. 75 % finden es wichtig, für den Klimaschutz weniger Fleisch zu essen.

12,5% weniger Fleisch wurde im deutschen Lebensmitteleinzelhandel im Januar 2024 im Vergleich zum Vorjahresdurchschnitt abgesetzt. Mit dem Veganuary nimmt der Fleischkonsum im Januar seit mehreren Jahren spürbar ab, so das Bundesamt für Statistik.

Quelle: Veganuary Toolkit auf veganuary.com/de