



ZWISCHEN VURST UND WANDEL

TIEF IM SÜDEN, WO BRATWURST-INFLUENCER MARKUS SÖDER REGIERT, ZEIGT DER 1. PRESSDAY PLANTBASED MÜNCHEN, DASS DIE ZUKUNFT DER WURST PFLANZLICH IST.

Text und Fotos: Udo Taubitz

München, ein sonnig-warmer Oktobertag. In den geduckten Buden auf dem Viktualienmarkt bestaunen Chinesen Leberkäse und Wurst-Semmel. Nebenan, in den hochherrschaftlichen Räumen des traditionsreichen Kustermann-Hauses, feiert der Pressday Plantbased seine Bayern-Premiere. Rund 70 Journalistinnen, Influencer und Creator sind gekommen, um zu erleben, was es jenseits des Weißwurst-Äquators Neues gibt – und wie überraschend pflanzliche Ernährung heute schmeckt.

Nach zwei erfolgreichen Events in Hamburg zeigt der Pressday Plantbased von KASPER Kommunikation nun erstmals spannende pflanzliche Innovationen im Süden Deutschlands: Milch aus Kartoffeln, Rippchen mit essbaren „Knochen“, fermentierte Snacks, Schwarzkümmel-Shots und vieles mehr. Zwölf Hersteller treffen auf 70 Journalistinnen und Influencer, die probieren, fragen und entdecken.

Die Stimmung ist offen, interessiert und herzlich. Zwischen Verkostungsständen und Kameras wird geredet, gestaunt und gelacht. Good Vibrations liegen in der Luft; man spürt, dass pflanzliche Ernährung längst Lifestyle ist – und dass er verbindet. Selbst über Ländergrenzen hinweg: Neben bekannten Marken aus Deutschland sind auch Hersteller aus Großbritannien, Schweden und Slowenien hier.

Für viele Lacher und Diskussionen sorgt ein lebensgroßer Pappaufsteller von Ministerpräsident Markus Söder: Bayerns Bratwurst-Influencer, der regelmäßig gegen „Tofu-Terror“ stichelt, war auch eingeladen, ist nicht gekommen – aber wird nun trotzdem zum Selfie-Magneten. Des schadet ihm recht, gel?

Das Welt Vegan Magazin dreht eine Runde.



JUICY MARBLES

In der Kustermann-Küche zischt es, als die Whole Cut-Steaks von Juicy Marbles in der Pfanne brutzeln. Der Duft erinnert an Grillabende – das Team aus Slowenien zeigt, wie täuschend echt pflanzliche Filets schmecken und aussehen können. Fürs echte Barbecue-Feeling sorgen auch die weltweit ersten pflanzlichen Rippchen mit „Knochen“ aus dehydriertem Protein: gegessen wird mit den Händen, das „Fleisch“ fällt butterzart vom Knochen. Krass!



DUG

An der Bar heißt es neugierig: „Kartoffeln im Kaffee – echt jetzt?“ Die schwedische Marke DUG beweist auf dem Pressday Plantbased, dass sich aus der unscheinbaren Knolle nicht nur Püree, Pommes und Gratin, sondern auch Milch zaubern lässt – mit vielen Nährstoffen, feinflüffig aufschäumbar und sogar ganz ohne Zucker. Gerade noch auf einer Messe in Mailand, bringt Gründerin Helene Nielsen die weltweit erste Kartoffelmilch jetzt nach München – und alle wollen probieren.



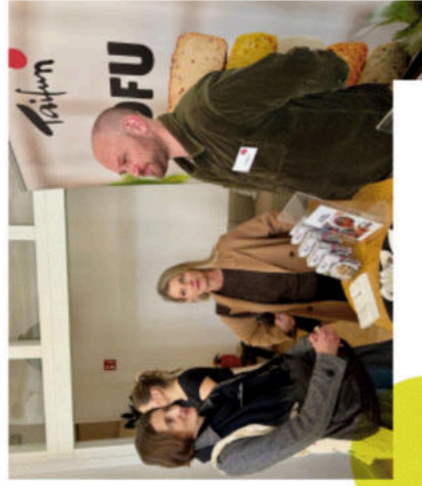
DJOON

Am Stand von Djoon kann man kaum vorbeigehen, ohne zu naschen! Das junge Münchner Start-up zeigt, wie süß gesünder geht – mit Pralinen, Lebkuchen und Schokolade, die ganz ohne Zucker auskommen. Statt Industriezucker sorgt die natürliche Süße der Medjool-Datteln für das „Mmmh“ der Gäste. „Wir wollten Naschen neu denken – üppig, aber gut“, sagt Gründer Martin Grellner und reicht noch eine glänzende Himbeerpraline über den Tresen.



BIO PLANÈTE

In elegantem Schwarz präsentiert Bio Planète die Premiere seines ungefilterten Schwarzkümmels aus Ägypten. Angeblich schwor schon Nofretete auf das Schönheitselixier. Wer will, kann beim „Schwarzkümmel-Typentest“ herausfinden, ob er eher Beauty, Healthy oder Genießer ist. Dazu gibt es Shots, die zeigen, wie vielseitig sich das „Gold der Pharaonen“ in der Küche verwenden lässt.



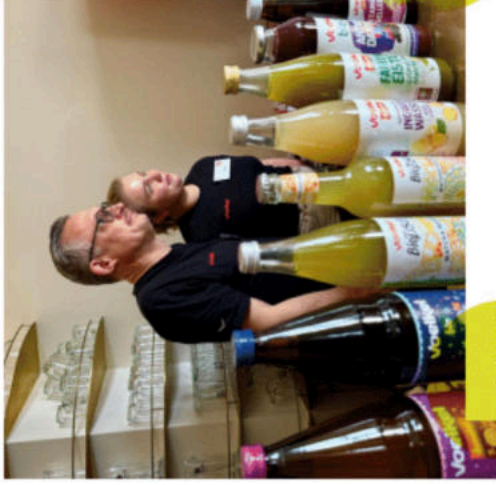
TAIFUN

Bei Taifun darf man sich die Schokomousse aus Seidentofu selbst toppen – mit getrockneten Erdbeeren, Kokosraspeln oder Mangopüree. Der europäische Marktführer beweist, dass Tofu nicht nur Sojawurstchen kann, sondern auch süß. Und „käsig“, wie beim fermentierten Tofu, kurz „Feto“. Alle Sojabohnen dafür stammen aus europäischem Bio-Anbau, den Taifun in den 90ern selbst initiiert hat.



COMPLETE ORGANICS

Zehn Sorten Kimchi gibt es bei Complete Organics aus Bayern – fein-säuerliches Gemüse im Glas, bunt und fermentiert. Was früher der Halibarkheit diente, ist heute trendy: Fermentation fördert die Darmgesundheit und sorgt für pikanten Geschmack. Neu bei Complete Organics ist die Sorte „Mediterran“ mit Weißkohl, Oliven und Paprika. Serviert mit Kichererbsen und frischen Tomaten ein leckerer Appetizer!



RAPUNZEL

Auch beim Bio-Urgestein Rapunzel gibt es spannende Neuheiten zu verkosten: von köstlichem Pistazienmus und Pistaziencreme über gesunde Fruitballs ohne Zuckerzusatz und einen Cranberry-Nuss-Mix bis zur Caramel & Salt-Schokolade auf Haferbasis. Kreativ werden lässt es sich beim DIY-Saladressing mit verschiedenen Nussmusen und spannenden Geschmacksrichtungen wie zum Beispiel Haselnuss-Kaffee.



BETTER NATURE

Leuchtendes Gelb auf Verpackungen, T-Shirts und Tischdecke: Der Stand von Better Nature aus London zieht die Blicke auf sich. In der Küche nebenan brüteln Tempelbröckchen in der Pfanne – goldbraun, mariniert in Teriyaki-Soße. Gründerin Elin Roberts erklärt, warum das fermentierte Soja-Produkt so guttut: Es steckt voller Ballaststoffe, fördert die Darmflora und liefert nachhaltiges Protein. Ein herzhafter Snack, der zeigt, dass Superfood richtig yummy schmecken kann.



ZOTT

Bunte Becher, süße Früchtchen, gute Laune: Bei Zott wird's farbenfroh. An der „Wall of Pure Joy“ lassen sich Gäste mit ihren selbst gestalteten Joghurt-Bowls von einer Polaroid-Kamera ablichten. Die bayerische Traditionsmolkerei zeigt mit ihrer pflanzlichen Linie, dass auch vegan herrlich cremig kann: Pure Joy heißt sie – mit Joghurts in Mango, Pfirsich-Maracuja, Kirsche oder Erdbeere und schokoladigen Puddings... Ja mei, do legst di nieda!





NABIO

Der Duftfrisch gebackener Waffeln zieht durch den Raum. Die Herzen sind liebevoll verziert und serviert mit den neuesten Kreationen von Nabio. Das Thüringer Team präsentiert herzhaftes Pesto, Cashew-Cremes und süße Aufstriche, die zeigen, wie vielseitig Hülsenfrüchte schmecken können. Überraschender Favorit: die Zimtschnecken-Creme mit weißen Bohnen und Agavensirup – leichter, als man denkt, und einfach himmlisch.



BIO-VERDE

Am Stand von Bio-verde wird probiert, was man sonst eher vom Sushi kennt: Algensalat und Alge-Ingwer-Dip. Noch hat das Superfood hierzulande ein kleines Imageproblem – bis man es hier kostet. „Schmeckt richtig gut“, staunt eine Besucherin. Die Algen stammen aus schonender Handarbeit an der Atlantikküste. Auch Erbsen-Guacamole und Weißbohnen-Mousse kommen bestens an – ein Beweis, was sich mit Hülsenfrüchten alles anstellen lässt.



VOELKEL

An der runden Kustermann-Bar erfrischen sich die Pressaday-Gäste mit Raw Kombucha von Voelkel, noch mehr pushen die Rote Beete-Shots mit Ingwer und Guarana. Wer's gemütlicher mag, für den gibt's heimeligen Hygge Punsch in der neuen Sorte „Zimtsnegle“. Apfel- und Traubensaft mit Zimt, Kardamom und Vanille. Und mit etwas Glück gibt's hier sogar noch ein Paar saftig bestickte Socken dazu.

25 Jahre

VIVANI

THE ART OF CHOCOLATE

BEWUSSTER GENUSS

Natürlich ohne Kristallzucker



NEU



GANZ OHNE ZUGESETZTEN ZUCKER



GANZ OHNE ZUGESETZTEN ZUCKER

Zarte Bitterschokolade mit der natürlichen Süße von Datteln. Die sorgfältig vermahlenen Früchte verleihen ihr ein mild-säuerliches Aroma – und machen zusätzlichen Zucker überflüssig.

AUSGEZUCKERT - DER NEUE HUNGER NACH WENIGER ZUCKER

Immer mehr Menschen achten auf eine bewusste Ernährung ohne raffinierten Kristallzucker. Ob gänzlich zuckerfrei, zuckerreduziert oder alternativ gesüßt – VIVANI bietet eine große Bandbreite an Schokoladen, die gänzlich ohne raffinierten Zucker auskommen. Spannende Informationen rund ums Thema Zuckeralternativen, ein tolles zuckerfreies Brownie-Rezept sowie weitere Tipps gibt's in unserem großen Themen-Special. „Ausgezuckert - Der neue Hunger nach weniger Zucker“.

vivani.de/themenspecial-ausgezuckert/

