

Von Kartoffelmilch bis Dattel-Lebkuchen

Der erste „Pressday Plantbased“ in München zeigte, dass pflanzlicher Genuss mehr ist als ein Trend. Die Redaktion von rhw management zeigt besondere Entdeckungen.

In der Event-Location vom Kaufhaus Kustermann präsentierten bekannte Marken und spannende Start-ups ihre pflanzlichen Innovationen: von Milch aus Kartoffeln über fermentierte Snacks bis hin zu pflanzlichen Whole-Cut-Steaks.

Milch aus Kartoffeln

Die schwedische Marke **DUG** bewies auf dem Pressday Plantbased, dass sich aus der unscheinbaren Knolle nicht nur Püree, Pommes und Gratin, sondern auch Milch verarbeiten lässt. Mit vielen Nährstoffen, gut aufschäumbar und sogar ganz ohne Zucker. Erfunden hat die Mixtur eine Professorin aus Schweden. Gerade noch auf einer Messe in Mailand, brachte Gründerin Helene Nielsen die weltweit erste Kartoffelmilch jetzt nach Deutschland zur Premiere.

In elegantem Schwarz präsentiert **Bio Planète** die Premiere seines ungefilterten Schwarzkümmelöls aus Ägypten. Angeblich schwor schon Nofretete auf das Schönheitsexier.

Der europäische Marktführer für Sojaprodukte, **Taifun**, bewies mit seinem Schokomousse aus Seidentofu, 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 schon in den 90ern selbst initiiert hat.

Algen aus Handernte

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 Imageproblem – bis man es kostet. Die Algen stammen aus schonender

Handernte an der Atlantikküste. Auch Erbsen-Guacamole und Weiße-Bohnen-Mousse kommen gut an – ein Beweis, was sich mit Hülsenfrüchten alles zaubern lässt.

Kimchi aus dem Glas

Zehn Sorten Kimchi gibt es bei **Complete Organics** aus Bayern: fein-säuerliches Gemüse im Glas, bunt und fermentiert. Was früher der Haltbarkeit diente, ist heute trendy: Fermentation fördert die Darmgesundheit und sorgt für ein intensives Geschmackserlebnis. Ganz neu ist die Sorte „Mediterran“ mit Weißkohl, Oliven und Paprika – serviert mit Kichererbsen und frischen Tomaten ein leckerer Appetizer.

Beim Bio-Urgestein **Rapunzel** gab es ebenfalls Neuheiten zu verkosten: von Pistazienmus und Pistaziencreme über fruchtige Fruitballs ohne Zuckerzusatz und einen Cranberry-Nuss-Mix bis zur veganen Caramel & Salt-Schokolade, die in der Schweiz entwickelt wurde.

Das Thüringer Team von **Nabio** präsentiert herzhaftes Pestos, Cashew-Cremes und süße Aufstriche, die zeigen, wie vielseitig Hülsenfrüchte schmecken können. Überraschender Favorit: die Zimtschnecken-Creme aus weißen Bohnen und Agavensirup.

Die bayerische Traditionsmolkerei **Zott** zeigt mit ihrer pflanzlichen Linie, dass auch vegan sehr cremig kann: Pure Joy heißt sie – mit Joghurts in Mango, Pfirsich-Maraçuja, Kirsche und Erdbeere sowie schokoladigen Puddings.

Am Stand von **Djoon** konnte niemand vorbeigehen, ohne zu naschen: Das junge Münchner Start-up zeigt, wie Süß auch gesund geht – mit Pralinen, Lebkuchen und Schokolade, die ganz ohne Zucker auskommen. Statt Industriezucker sorgt die natürliche Süße der Medjool-Datteln für Genuss. Jede Packung ist handsigniert von den Gründern.

„Wir wollten Naschen neu denken – üppig, aber gut“, sagte Djoon-Gründer

Martin Grellner.

● Robert Baumann/Red

