

Veganz in Berlin – Unsere veganen Supermärkte im Überblick



100% vegan in Berlin: Unsere Veganz Märkte sind verteilt über die ganze Stadt und für dich immer gut erreichbar. Dich erwarten über 2.500 leckere, pflanzliche Lebensmittel sowie jede Menge Artikel des täglichen Bedarfs – darunter mehr als 70 Fleisch- und Wurstalternativen, 80 pflanzliche Käsealternativen sowie eine beachtliche Anzahl an unverpackten und innovativen Produkten wie vegane Alternativen zu Lachs, Sushi & Bacon und auch lose Produkte in einer praktische Abfüllstation wie Bohnen, Hanfsamen, Müsli und Co. So machen wir es dir möglich, nach Herzenslust ins Regal zu greifen, ohne vorher die Zutatenliste zu studieren.

Hier findest du uns:

Veganz Berlin-Prenzlauer Berg
Schivelbeiner Straße 34
10439 Berlin
Deutschland

Veganz Berlin-Friedrichshain
Warschauer Straße 33
10243 Berlin
Deutschland

Veganz Berlin-Kreuzberg

Marheinekeplatz 15 · Marheineke Markthalle/Obergeschoss
10961 Berlin
Deutschland

Als besonderen Service bieten wir dir in den Veganz Märkten:



- Über 120 Veganz Artikel – von Snacks wie Bliss Balls und Waffelschnitten über Herzhaftes wie Hanfauflagen und unsere Fischalternativen Räucherlachs und Sea Style Sticks bis hin zu süßen und salzigen Snacks wie die Choc Bars, veganen Tafeln und Cracker.
- Insgesamt mehr als 2.500 rein vegane Artikel: dazu gehören über 70 Fleisch- und Wurstalternativen von bekannten Marken wie Tofurky, Vegini, Planty of Meat und Fry's sowie 80 pflanzliche Käsealternativen bspw. von Veganz, Gondino, NaturWunderbar und Simply V.
- Im Prenzlauer Berg findest du eine brandneue Frische-Bedienungstheke mit veganen Wurst- und Käsespezialitäten, Feinkost und Sandwiches, Lunch- und Frühstück-Bowls sowie knusprigen Brötchen und Brot von ZEIT FÜR BROT sowie eine SONETT Selbstabfüllstation mit veganen Reinigungsmitteln wie Handseife, Universalreiniger, Colorwaschmittel und Geschirrspülmittel
- Innovative Produktneuheiten wie vegane Mascarpone, rein pflanzlicher Feta und Sauce Hollandaise, handgemachte Käsealternative sowie vegane Alternativen zu Quark, Kefir und Eis.
- Eine große Obst- und Gemüseauswahl sowie eine beachtliche Anzahl regionaler und saisonaler Produkte aus Berlin und Umgebung wie Karottenlachs von RICEUP, veganer Bacon und Salami von Terra Vegane, Sprossen von der Berliner Sprossenmanufaktur sowie die Berliner Bio-Limonade "Disco-Limo" mit richtig viel natürlichem Koffein.

- Die Unverpackt-Selbstbedienungstheke mit bis zu 85 unverpackten Artikeln: Nuss-, Getreide- und Fruchtspezialitäten sowie Süßwaren wie schokolierete Mandeln, Fruchtgummi und anderen Knabbereien.
- Eine tolle Auswahl an To Go-Artikeln: z.B. Onigiri und Sushi von RiceUp sowie Rohkostkuchen von Cake What Else.
- Jeden Dienstag 10% Rabatt* für Studierende, Auszubildende, Schüler*Innen und alle Personen mit einem Berlinpass

Das sind unsere Partner im Friedrichshain:

Veganes Bistro Grüngut

Nach deinem Einkauf im Veganz Berlin-Friedrichshain hast du die Möglichkeit die abwechslungsreichen, veganen Speisen vom Bistro Grüngut zu entdecken und nebenbei das lebendige Treiben der Stadt zu beobachten. Das Bistro mit Fokus auf deutsche Hausmannskost und spanischer Küche, bietet zudem typische Café-Klassiker an: Kuchen und Sandwiches stehen so selbstverständlich auf der Karte wie Soja- und Matcha Latte. Du musst oder willst wegen einer Allergie glutenfrei oder laktosefrei essen? Dann hat Grüngut bestimmt die passende Leckerei für dich im Angebot.

Secret Garden

Über unserem veganen Supermarkt erwartet dich im ersten Obergeschoss das Secret Garden. Das 100% vegane Sushi Restaurant wird von den Berliner Meistern der veganen Asia-Küche betrieben. Hinter Secret Garden stehen die Macher von den vegan-asiatischen Restaurants Soy, Feel Seoul Good und 1990 Vegan Living. Im Secret Garden Restaurant direkt über unserem Veganz Markt erwartet dich eine qualitativ hochwertige Fusion Küche und asiatisches Interior Design mit Holzmöbeln, leuchtend grünem Moos und einem authentischen Asia-Garten-Pavillon-Ambiente. Neben veganem Sushi, welches vor allem durch kreative Toppings und Füllungen besticht, kredenzt dir das Secret Garden Team gefüllte Sommerrollen, warme Bowls, Ramen mit Pak Choi und natürlich auch herrliche Desserts für den süßen Gaumen. Ein perfekter Ort für Dates, Treffen mit Freunden oder auch um gemütlich mit deiner Familie zusammen zu sitzen.

avesu

Natürlich gehört auch Mode zu einem veganen Lifestyle mit dazu: Direkt nebenan gibt es bequeme, stylische und gleichzeitig 100% vegane Schuhe vom Schuhladen avesu. In Berlin Friedrichshain, direkt an der Warschauer Brücke, bietet der umweltfreundliche avesu Flagship Store aktuelle vegane Schuhmode und Accessoires auf nachhaltigen Möbeln mit Holz aus der Region, auf einem recycelten Fußboden und mit Ökostrom versorgt. Seit 2013 gehen hier vegane Sneaker und Barfußschuhe, ebenso wie Business Schuhe und Pumps oder Gürtel, Taschen und Portemonnaies über den Ladentisch.

Das sind unsere Partner im Prenzlauer Berg:

Fashionstore DearGoods

Die Macher des nachhaltigen Fashionstores lieben, was sie tun und sind dabei immer auf der Suche nach neuesten Trends und Innovationen, die die Welt ein bisschen schöner und ein bisschen fairer machen. Bei DearGoods werden nur Produkte verkauft, welche aus fairer Herstellung und fairem Handel stammen. Dabei geht das Team aber noch einen Schritt weiter, denn auch Tier- und Umweltschutz liegt DearGoods sehr am Herzen.

Kleidung, Accessoires und Taschen, die bei DearGoods verkauft werden, sind deshalb so ökologisch wie nur möglich, vegan und vor allem fair. Dafür stehen die 3 Herzen im Logo – für die Liebe zu Tier, Mensch und Umwelt.

SauberKunst Seifenmanufaktur

SauberKunst fertigt vegane, palmölfreie Seifen an und legt großen Wert auf hochwertige Zutaten und handgefertigte Produkte, die ein Genuss für Auge und Haut sind. Inzwischen gehören nicht nur vegane Seifen, sondern auch vegane Kosmetik, wie SheaMousse und CremeDeo, aber auch feste Shampoos zum Sortiment. Alles selbstverständlich plastikfrei verpackt.

Die Vegane Käse-Manufaktur von Veganz

In der veganen Käse-Manufaktur wird mit dem neuen Bio Veganz Cashewbert eine Clean-Label-Alternative für Camembert auf Cashewbasis hergestellt. Die eigene Produktion startete Ende September 2020 in Berlin Prenzlauer Berg – direkt neben dem ersten Veganz Supermarkt. Die handgemachte Käsealternative mit veganen Starterkulturen punktet mit einem geringen CO₂-Fußabdruck und verursacht ca. 2/3 weniger CO₂ Emissionen pro 175g Packung im Vergleich zu seinem konventionellen Gegenstück.

In der Manufaktur werden wöchentlich 10.000 Cashewkäse-Laibe in Handarbeit hergestellt. Bereits jetzt ist die Nachfrage des Handels deutlich höher und eine weitere Produktionsstätte wird bereits aktiv geplant. Dort werden dann zusätzliche Sorten veganer Käsespezialitäten, wie beispielsweise ein rein pflanzlicher Blauschimmelkäse, sowie vegane Fisch- und Fleischalternativen produziert.