

## Pressemitteilung

### Veganz Honigalternative Ohnig von PETA mit Vegan Food Award 2021 "Beste Produktinnovation" ausgezeichnet

**Berlin, der 08.06.2021: Mit der veganen Honigalternative Ohnig beweist Veganz einmal mehr ein gutes Gespür für klimafreundliche und leckere Lebensmitteltrends. Für seine Kreation wird der vegane Vollsortimenter am 8. Juni 2021 zum wiederholten Mal mit dem Vegan Food Award ausgezeichnet - dieses Mal in der Kategorie "Beste Produktinnovation".**

Was den Veganz Ohnig so innovativ macht? Er ist nicht nur zu 100 Prozent vegan und trägt damit zum Tierwohl und Erhalt der Artenvielfalt bei. Die innovative Herstellung auf Basis von Tapiokasirup sorgt auch dafür, dass nur 0,7 Gramm Zucker und 40 Prozent weniger Kalorien als in Bienenhonig enthalten sind. Er schmeckt dabei wie ein milder Sommerblütenhonig mit Noten aus Karamell, Kräutern und Vanille.

Zusätzlich bringt er einen hohen Ballaststoffgehalt und damit ein hervorragendes Nährwertprofil mit. Und weil Innovation nicht bei den Zutaten aufhört, ist der Veganz Ohnig in einer Eco Pack-Spenderflasche aus 50 Prozent recyceltem PET erhältlich, deren Etiketten ausschließlich mit mineralölfreien Druckfarben bedruckt sind.

*„Der Vegan Food Award 2021 honoriert die wachsende Vielfalt und Innovationskraft pflanzlicher Produkte im Nahrungsmittelsektor. Die Menschen wollen mit Genuss und tierfreundlich essen. Dass sich Tierschutz, Gesundheit und Klimafreundlichkeit in einem leckeren Produkt vereinen lassen, beweist Veganz mit dem Produkt „Ohnig“ Wir gratulieren herzlich zur Auszeichnung in der Kategorie „Beste Produktinnovation““, so Harald Ullmann, 2. Vorsitzender PETA Deutschland e.V.*

Der Veganz Ohnig überzeugt jedoch nicht nur mit seinen inhaltlichen Eigenschaften, er lässt sich auch wunderbar vielseitig genießen. Dank der besonders streichfähigen Textur eignet sich die vegane Honig-Alternative hervorragend als Brotaufstrich, aber auch zum Backen von leckeren Muffins oder Süßen von Kalt- und Heißgetränken. Außerdem verzichtet Veganz bei der Herstellung gänzlich auf Gentechnik. Damit ist der Ohnig die perfekte Alternative für alle, die gern bewusst naschen.

*"Ohne Bienen keine Artenvielfalt! Wir haben mit unserem Veganz Ohnig eine geschmackvolle und bienenfreundliche Alternative zu Bienenhonig entwickelt, die aktiv zum Erhalt der Artenvielfalt und Schutz unserer Umwelt beiträgt. Deshalb sind wir mächtig stolz über die Auszeichnung mit dem Vegan Food Award 2021 und freuen uns sehr, dass unsere neueste Innovation so schnell viele Fans gefunden hat!", freut sich Veganz Gründer und CEO Jan Bredack.*

Der Veganz Ohnig ist ab sofort in allen drei Veganz Märkten sowie ab Ende Mai 2021 bei teilnehmenden Veganz Partnern sowie online unter <https://veganz.de/> erhältlich.

Weitere Informationen zum Produkt sowie Bildmaterial zum Download gibt es [hier](#).

### **Über Veganz:**

Veganz – Gut für dich, besser für alle – ist die Marke für pflanzliche Lebensmittel. 2011 in Berlin gegründet, wurde das Unternehmen als erste vegane Supermarktkette Europas bekannt. Mit einer bunten und lebensbejahenden Unternehmensphilosophie schaffte es Veganz, die vegane Nische aufzubrechen und den pflanzlichen Ernährungstrend am Markt zu etablieren. Inzwischen sind rund 400 Produkte der Marke Veganz entwickelt worden. Das aktuelle Produktportfolio ist weltweit in 28 Ländern und in über 22.000 Märkten des Lebensmitteleinzelhandels und in Drogeriemärkten erhältlich. Zudem wird das Veganz-Produktportfolio kontinuierlich um qualitativ hochwertige, innovative Artikel erweitert sowie die nachhaltige Wertschöpfungskette stetig verbessert. Für dieses Engagement wurde Veganz 2021 als einziges deutsches Unternehmen in einem exklusiven Handelsblatt-Ranking unter die Top-3-Innovationsbrands und zur innovativsten Food Brand Deutschlands gewählt.

**Medienkontakt: Kim Julia Matthies | [presse@vegan.de](mailto:presse@vegan.de) | +49 30 2936378 108**