



## Pressemitteilung

**Kulturwandel der Ernährung erreicht die nächste Stufe: Veganz bringt veganes Ei**

**Berlin, den 27.1.2022 Mit einem prognostiziertem globalen Marktvolumen von 1,43 Milliarden Euro in 2026 gehören vegane Ei-Alternativen zu der am schnellsten wachsenden Kategorie überhaupt. Bereits 98 % der Nicht-Veganen Konsumenten sind dafür offen. (1) Mit zwei neuen Ei-Alternativen setzt Veganz seine Unternehmensstrategie konsequent fort. Dank leistungsfähiger In-House F&E und Sicherung eines Patentes für "Das Ei" erschließt sich die Innovationsmarke frühzeitig eine weitere Kategorie. Gleichzeitig stärkt das Unternehmen damit die Position als einziger veganer Vollsortimenter weiter.**

Geschmacklich steht "Das Ei" einem gekochten Ei in nichts nach. Gleichzeitig ist es auf Grund seiner pflanzlichen Zutaten deutlich cholesterinärmer. Das weltweit einzigartige Patent mit der Clean-Label-Rezeptur ermöglicht Veganz frühzeitig ein hochwertiges Produkt in der boomenden Kategorie zu platzieren. Das qualitativ hochwertige Manufakturprodukt von Veganz wird nun für den Foodservice und Handel für die Großproduktion weiterentwickelt. Veganz plant "Das Ei" noch in diesem Jahr in die Kühltheken und Systemgastronomie zu bringen.

Ebenfalls kurz vor Markteinführung steht ein leckerer Rührei-Ersatz in einer praktischen Flasche zum einfachen Dosieren direkt in der Pfanne. Die perfekte Rührealternative ist ein Trockenprodukt auf Erbsenproteinbasis und wird nach Produktion ungekühlt bis zu einem Jahr haltbar sein. Je nach Zubereitung lässt sich die Konsistenz der Ei-Alternative modifizieren. Das innovative Produkt richtet sich sowohl an die Systemgastronomie als auch an private Haushalte.

32 Millionen Deutsche ernähren sich aus Gründen des Klimaschutzes und der eigenen Gesundheit inzwischen mindestens flexitarisch. (2) Sie sind sich bewusst, dass 30% des globalen CO2 Ausstoßes durch tierische Lebensmittelproduktion verursacht werden. (3) Seit über 10 Jahren begleitet die Berliner Innovationsmarke Veganz diesen dynamischen Kulturwandel der Ernährung mit leckeren pflanzlichen Alternativen bestehend aus hochwertigen Zutaten.

Vorstandsvorsitzender Jan Bredack ist begeistert: *"Mit unseren neuen veganen Ei Alternativen können wir erneut Verantwortung für eine nachhaltige Zukunft übernehmen und leisten einen weiteren Beitrag, um in Zukunft 100% der Menschen nachhaltig ernähren zu können - und das ist Gut für dich und besser für alle."*

(1) Quelle: Foodhack, Cracked It: The 65+ Brands Hatching New Innovations In Plant-Based Eggs, Burfitt, published January 11, 2022 (<https://www.foodhack.global/articles/plant-based-eggs-2022>)

(2) Quelle: Civey Markenmonitoring, Welche dieser Ernährungsweisen trifft am ehesten auf Sie zu?, n>10.000 & Veganz Ernährungsreport 2021, <https://veganz.de/wp-content/uploads/2022/01/2022-01-11-ernaehrungsreport-2021-de-final.pdf>

(3) Quelle: Science, Vol 360, Issue 6392, Reducing food's environmental impacts through producers and consumers, Poore/Nemecek, published June 1, 2018 (<https://science.sciencemag.org/content/360/6392/987.full>)

Weitere Informationen über Veganz und zu den Produkten erhalten Sie [hier](#).

Bildmaterial zum Produkt auf Anfrage.

## Über Veganz Group AG

Veganz - Gut für dich, besser für alle - ist die Marke für pflanzenbasierte Lebensmittel. Gegründet 2011 in Berlin, wurde Veganz als europäische vegane Supermarktkette bekannt. Mit einer bunten und lebensbejahenden Unternehmensphilosophie gelang es Veganz, die vegane Nische aufzubrechen und den pflanzlichen Ernährungstrend auf dem Markt zu etablieren. Das aktuelle Produktportfolio umfasst rund 120 Produkte in 17 Kategorien und ist in mehr als der Hälfte aller europäischen Länder und in mehr als 22.000 Points of Sale (POS) weltweit erhältlich. Daneben wird das Veganz-Produktportfolio kontinuierlich um hochwertige, innovative Artikel erweitert und die nachhaltige Wertschöpfungskette stetig verbessert. Für dieses Engagement wurde Veganz in einem exklusiven Handelsblatt-Ranking 2021 zur innovativsten Lebensmittelmarke Deutschlands gewählt.

**Medienkontakt: Moritz Möller | [presse@veganz.de](mailto:presse@veganz.de) | +49 30 2936378 172**