

## Vegan

## Molkerei Bauer auf Utry.me

**D**er Münchner Online-Probiermarkt Utry.me erweitert sein Sortiment um Kühlprodukte. Die Privatmolkerei Bauer nutzt die Plattform, um die Produktlinie ihrer neuen Marke „GrünKraft“, bestehend aus pflanzlichen Joghurt- und Käsealternativen, zu präsentieren.

Die pflanzlichen Joghurt-Alternativen mit bayerischem Hafer kommen ohne gehärtete Fette, Konservierungsstoffe, künstliche Aromen, Geschmacksverstärker und künstliche Farbstoffe aus. Neben Natur-Joghurt gibt es die Sorten Erdbeere, Heidelbeere, Kirsche und Pfirsich-Maracuja.

Auch im pflanzlichen Scheibenkäse finden sich keine gehärteten Fette, sondern Wasser, Kartoffelstärke aus deutschen Mühlen und Olivenöl sowie die Zutaten, die die über die Pur-Variante hinausgehenden Geschmacksrichtungen Tomate-Olive und Schnittlauch ausmachen.

Die Verpackungen sind recycelbar, sodass im Vergleich zu den regulären Hartschalenverpackungen 38 bzw. 80 % des verarbeiteten Plastiks eingespart werden können.

**Quelle:**

Redaktion prBote, Pressemeldung vom 06.04.2021



© Privatmolkerei Bauer

## Peta Vegan Food Award

## Veganz „Ohnig“

**F**ür die vegane Honigalternative „Ohnig“ wird Veganz zum wiederholten Mal mit dem *Vegan Food Award* der Tierrechtsorganisation PETA ausgezeichnet – dieses Mal in der Kategorie „Beste Produktinnovation“.

Ohnig ist zu 100 % vegan. Das Produkt auf Basis von Tapiokasirup (64 %; restliche Zutaten: Maltit, Honigaroma) enthält nur 0,7 g Zucker pro 100 g und mit 180 kcal/100 g etwa 40 % weniger Energie als Bienenhonig. Zusätzlich bringt Ohnig einen hohen Ballaststoffgehalt mit.

Die vegane Honigalternative schmeckt wie ein milder Sommerblütenhonig mit Noten aus Karamell, Kräutern und Vanille und lässt sich vielfältig genießen: Aufgrund der besonders streichfähigen Textur eignet sich Ohnig

als Brotaufstrich, aber auch zum Backen oder zum Süßen von Kalt- und Heißgetränken. Außerdem verzichtet der vegane Vollsorbimenter bei der Herstellung auf Gentechnik.

Das Produkt ist in einer 250 g-Eco-Pack-Spenderflasche aus 50 % recyceltem PET erhältlich, deren Etiketten ausschließlich mit mineralölfreien Druckfarben bedruckt sind.

Das Produkt ist in den drei Berliner Veganz Märkten, bei teilnehmenden Veganz Partnern sowie online (→ <https://veganz.de/>) erhältlich.

**Quelle:**

Veganz, Pressemeldung vom 08.06.2021



© Veganz

## Meat &amp; Plants

## Migros: The Mix

**T**he Mix ist eine Kombination von Schweizer Fleisch und pflanzlichen Bestandteilen. Die Hybrid-Produktlinie von Migros (zusammen mit der Tochterfirma Micarna) umfasst Gehacktes, Burger, Grillwürste, Hackballs oder Nuggets. Mitte Juni kommt ein hybrides „Knackerli“ hinzu.

The-Mix-Produkte enthalten mindestens 40 % weniger Fleisch als vergleichbare Standard-Fleischprodukte. Je nach Varietät besteht der pflanzliche Anteil aus

Champignons und Erbsenprotein oder aus Tomaten und Karotten.

Gedacht sind die Produkte für VerbraucherInnen, die ihren Fleischkonsum reduzieren oder mehr Pflanzen in ihre Ernährung integrieren möchten. Erhältlich sind The-Mix-Produkte in größeren Migros-Filialen (Schweiz) im Kühlregal.

**Quelle:**

Migros, Pressemeldung vom 16.06.2021



© Migros-Genossenschafts-Bund

Pflanze oder Fleisch? Beides!