



vielfältig. natürlich. vegan

Presseinformationen

Deutschland ist der Veggie-Leader in Europa

Dass eine pflanzenbasierte Ernährung immer beliebter wird, beweist die steigende Anzahl der Veganer und Vegetarier in der Bevölkerung. Der wachsende Trend spiegelt sich auch in der Entwicklung wider.

In Deutschland ernähren sich ca. 7,8 Millionen Menschen vegetarisch und fast 1 Million Menschen vegan. Diese Zahlen veröffentlicht der VEBU (Vegetarierbund Deutschland e.V.) regelmäßig und notiert dabei, dass jeden Tag schätzungsweise 2.000 Menschen hinzukommen.

Der Markt wächst noch weiter! Laut dem Marktforschungsunternehmen Mintel wurden 2015 in Deutschland mehr vegane Produkte als in jedem anderen europäischen Land eingeführt. Deutschland steht nun mit 36% aller Einführungen an der Spitze Europas. Lediglich Großbritannien gefolgt von Spanien und Italien können ansatzweise mithalten. Außerdem hat die Auslobung „vegan“ (10%) die Kennzeichnung „vegetarisch“ (6%) bei deutschen Lebensmittel- und Getränkeprodukten überholt, so die Studie von Mintel weiter.

Laut einer Marktanalyse des Instituts für Handelsforschung (IFH) Köln wurden im Jahr 2015 Umsätze von 454 Millionen EUR mit vegetarischen und veganen Produkten erzielt. Dies ist ein Wachstumstrend von 25,9% im Vergleich zum Vorjahr.

Ungewöhnlicher, aber sehr aussagekräftiger Indikator für das enorme Wachstum der Branche ist auch die Anzahl der im Einzelhandel erhältlichen veganen Kochbücher. Gab es 2011 noch 12 Bücher am Markt, waren es in 2015 bereits 119 – Tendenz eindeutig steigend.

Und last but not least zeichnet auch die Entwicklung der führenden Messe im veganen Markt, die VeggieWorld, diesen Trend durch ihr massives Wachstum eindeutig nach.

Weltweite Verteilung

Die European Vegetarian Union (EVU) geht davon aus, dass sich in Belgien 2% der Bevölkerung vegetarisch ernähren sollen, in Österreich 3% und in der Schweiz 5%. In den USA werden 4% angenommen. Indien führt mit 20-40% (also über 200 Millionen Vegetarier). Laut Planet Wissen soll es weltweit 1 Milliarde Vegetarier geben.

Die VeggieWorld

Die VeggieWorld ist Europas älteste und größte Messe rund um den veganen Lebensstil.

Historie

Die VeggieWorld ist 2011 mit 21 Ausstellern in Wiesbaden gestartet und war vom ersten Tag an eine Erfolgsgeschichte. Die Messehalle wurde von Besuchern überrannt und Tagesschau und Tagesthemen haben berichtet.

Seit der Übernahme von Wellfairs im November 2014 wird das Thema Expansion großgeschrieben. In 2016 veranstaltete Wellfairs bereits 9 Messen an 8 Standorten in 4 Ländern.

Ab 2017 werden es dann schon 6 Messen in Deutschland und mindestens 8 im europäischen Ausland sein. Insgesamt werden in 2016 fast 1.000 Stände von Aussteller gemietet und die VeggieWorld begrüßt über 90.000 Besucher.

Wer ist eingeladen?

Die VeggieWorld ist eine Messe für Jedermann – und das ist genau so gemeint, wie es hier steht. Die Veranstalter betonen, dass neben Veganern und Vegetariern auch ganz besonders Flexitarier und Menschen, die regelmäßig Fleisch essen, herzlich willkommen sind.

„Gerade Fleischesser wissen vielleicht gar nicht, welche unglaublichen Möglichkeiten die vegane Küche bietet. Genau das ist unser Ansatz: Nicht überreden, sondern überzeugen.“, sagt Wellfairs Geschäftsführer Hendrik Schellkes.

Aber die VeggieWorld bietet auch Fachbesuchern, wie Gastronomen, Einzel- oder Großhändlern ein reichhaltiges Angebot. „Gerade die vielen kleinen Manufakturen unter unseren Ausstellern sind vielen Händlern oder Gastronomen noch nicht bekannt, da sie bis dato nirgendwo gelistet sind“, so Schellkes weiter.

Was erwartet die Besucher?

Die Besucher erwartet auf einer VeggieWorld das volle Programm: Sie können an vielen Ständen probieren, sich für die nächsten Wochen mit veganen Gerichten und Zutaten eindecken – und das oft zu Messepreisen. Das wichtigste beim Einkaufen oder Degustieren ist aber der persönliche Kontakt zu den jeweiligen Herstellern. Der Hersteller kann wie kein anderer wichtige Informationen zu Inhaltsstoffen und Zusammensetzung geben und über gesundheitliche Auswirkungen sprechen.

Neben den Ausstellern erwartet die Besucher ein reichhaltiges, abwechslungsreiches und informatives Rahmenprogramm. Das Rahmenprogramm besteht aus Vorträgen, Kochshows und Workshops.

Ja und dann bietet die VeggieWorld besonders den vegan lebenden Menschen einen einzigartigen Treffpunkt – ein Treffpunkt für Gleichgesinnte. Auf der VeggieWorld kann jeder Veganer nach Herzenslust schlemmen, ohne sich Gedanken um Zutaten und Inhaltsstoffe machen zu müssen.

Über Wellfairs

Wellfairs wurde im November 2014 gegründet und startete mit der Übernahme der beiden Messereihen VeggieWorld und PARACELsus MESSE. Wellfairs ist inhabergeführt und versteht sich als Veranstalter von professionellen Messeveranstaltungen. Geschäftsführender Gesellschafter ist Hendrik Schellkes (38). Er blickt auf 13 Jahre Erfahrung im Messewesen zurück, u.a. bei der Messe Düsseldorf, Tarsus plc. und der Innofairs GmbH & Co. KG. Wellfairs beschäftigt aktuell 4 feste Mitarbeiter und bildet zwei Auszubildende zum Veranstaltungskaufmann aus.

Fünf gute Gründe vegan zu leben

(Quelle: vebu.de)

Für die Tiere

Viele vegan lebende Menschen lehnen das Töten von Tieren ab. In der sogenannten Massentierhaltung werden die Tiere als Ware betrachtet, nicht als soziale Lebewesen mit individuellen Persönlichkeiten und Schmerzempfinden. Man enthält ihnen nahezu alles vor, was ihren natürlichen Bedürfnissen entspricht. Auch werden die Tiere bereits in einem sehr jungen Alter geschlachtet. Veganer lehnen alle tierischen Produkte ab, da es den Tieren in der Milch- und Ei-Produktion kaum bessergeht, als den Tieren in der Fleisch-Produktion. In der Ei-Industrie werden jährlich rund 40 Millionen männliche Küken direkt nach dem Schlüpfen getötet, weil sie keine Eier legen können und sich nicht als Masthähnchen eignen.

Für die Gesundheit

Neben dem Wohl der Tiere geht es bei der Frage "Warum vegan?" auch um das eigene Wohlergehen. Der hohe Fleischkonsum ist eine der Hauptursachen verbreiteter Zivilisationskrankheiten wie Übergewicht, Diabetes, Herz-Kreislauf-Erkrankungen, zu hohe Cholesterinwerte und sogar Krebs. Zahlreiche Studien haben diese Zusammenhänge nachgewiesen. Auch andere tierische Produkte haben aufgrund ihrer Zusammensetzung ähnlich negative Auswirkungen auf die Gesundheit. Eine vollwertige, pflanzenbasierte Ernährungsform hat dagegen das Potenzial, den Körper mit allen wichtigen Nährstoffen zu versorgen. Die meisten Erkrankungen, die auf die Ernährung zurückzuführen sind, können so verhindert werden.

Für die Umwelt

Ein hoher Fleischkonsum ist der größte Verursacher schädlicher Treibhausgase. Eine Studie der FAO, der Lebensmittel- und Ernährungsorganisation der UN, kam zu dem Ergebnis, dass die Viehhaltung für 18% aller globalen Treibhausgase verantwortlich ist. Die sogenannte Nutztierhaltung fördert außerdem die Abholzung des Regenwaldes: Von diesem wird im Amazonasgebiet 80% für den Futtermittelanbau gerodet. Vegan lebende Menschen leisten durch ihre fleischfreie Ernährung somit einen aktiven Beitrag zum Umwelt- und Klimaschutz.

Für die Bekämpfung des Welthungers

870 Millionen Menschen leiden laut UN weltweit an Hunger. Durch den Konsum von Fleisch und anderen tierischen Produkten gehen Nahrungsmittel einen verschwenderischen Umweg über die "Nutztiere". Nur etwa 10 % der Proteine und Kalorien, die an das Tier verfüttert

werden, nehmen Menschen in Form von Fleisch oder anderen tierischen Produkten wieder auf.

Für den Genuss

Vegan leben wird immer einfacher! Viele Menschen entdecken die pflanzliche Küche aus geschmacklichen Gründen für sich. Das Angebot an veganen Kochbüchern, Lebensmitteln und Restaurants wird immer größer und viele komplett neuen Geschmacksrichtungen überzeugen selbst Skeptiker. Experimentierfreudigen Köchen und Genießern bietet eine vegane Ernährung viele besondere Geschmackserlebnisse und Neuentdeckungen.

Von flexitarisch bis vegan – wer isst was? (Quelle: vebu.de)

Flexitarier...

...vermeiden Fleisch regelmäßig und bewusst

Ovo-Lakto-Vegetarier...

...vermeiden Fleisch und Fisch.

Lakto-Vegetarier...

...vermeiden Fleisch, Fisch und Eier

Ovo-Vegetarier...

...vermeiden Fleisch, Fisch, Milch und Milchprodukte

Veganer...

...vermeiden alle vom Tier stammenden Lebensmittel

Ausstellerstimmen

Viele Aussteller haben sich positiv über ihre Erlebnisse und ihre Geschäfte bei ihrem Auftritt auf der VeggieWorld geäußert. Hier ein kleiner Ausschnitt:

„Top Messe, top Organisation, starker Besucherandrang vor allem von jungem Publikum, weiter so“ - VW München 2016 - Christian Throm / Atlantisfood

„Ausverkauft! Wir durften so viele Besucher von unseren Produkten überzeugen, dass ab Sonntagmittag natürlich noch probiert werden konnte, die Ware aber nicht mehr direkt mitgenommen werden konnte, sondern im lokalen Einzelhandel gekauft werden müsste.“ - VW Hamburg 2016 - Ulrike Schimunek / VITAM

„Es war die erste Veggie Messe an der wir uns beteiligt haben, und wir sind sehr positiv beeindruckt worden. Wir sehen uns nächstes Jahr in der VeggieWorld Hamburg 2017.“ - VW Hamburg 2016 - Juan Antonio Morales / Eco Terra GmbH

„Es ist toll mit einem solch guten Messeveranstalter inkl. Mitarbeiter zu arbeiten!“ - VW Hamburg 2016 - Jürgen Klein-Krohmann / Dr. Görg

„Der Samstag war für uns der beste Messetag in unserer jungen Unternehmensgeschichte.“ - VW Hamburg 2016 - Erik Blaich / Vetzi

„Unser Verkäufe am Samstag und Sonntag waren sehr gut! Die VeggieWorld Messen gehören für uns zu den wichtigsten Messen des Jahres. Wir freuen uns schon auf Düsseldorf und Berlin.“ - VW Hamburg 2015 - Udo Schulze / Keimling Naturkost

Termine 2017

VeggieWorld Barcelona | 01.-02. April 2017

VeggieWorld London | 08.-09. April 2017

VeggieWorld Paris | 22.-23. April 2017

VeggieWorld Düsseldorf | 09.-10. September 2017

VeggieWorld Zürich | 29. September – 01. Oktober 2017

VeggieWorld München | 07.-08. Oktober 2017

VeggieWorld Paris | 14.-15. Oktober 2017

VeggieWorld Brüssel | 21.-22. Oktober 2017

VeggieWorld Hannover | 28.-29. Oktober 2017

VeggieWorld Berlin | 11.-12. November 2017

VeggieWorld Lyon | 13.-14. Januar 2018

VeggieWorld Rhein-Main | 02.-04. März 2018

VeggieWorld Utrecht | 10.-11. März 2018

VeggieWorld Hamburg | 17.-18. März 2018

VeggieWorld Hamburg 2017

Vom **18. - 19. März 2017** geht die **VeggieWorld Hamburg** in die **zweite Runde**. Nach einem außerordentlich erfolgreichen Start in 2016, erwartet Veranstalter Wellfairs über 8.000 Besucher und ca. 90 Aussteller.

Die VeggieWorld ist eine Messe für Jedermann – und das ist genau so gemeint, wie es hier steht. Die Veranstalter betonen, dass neben Veganern und Vegetariern auch ganz besonders Flexitarier und Menschen, die regelmäßig Fleisch essen, herzlich willkommen sind.

„Gerade Fleischesser wissen vielleicht gar nicht, welche unglaublichen Möglichkeiten die vegane Küche bietet. Genau das ist unser Ansatz: Nicht überreden, sondern überzeugen.“, sagt Wellfairs Geschäftsführer Hendrik Schellkes.

Aber die VeggieWorld bietet auch Fachbesuchern, wie Gastronomen, Einzel- oder Großhändlern ein reichhaltiges Angebot. „Gerade die vielen kleinen Manufakturen unter unseren Ausstellern sind vielen Händlern oder Gastronomen noch nicht bekannt, da sie bis dato nirgendwo gelistet sind“, so Schellkes weiter.

Die Besucher erwartet auf einer VeggieWorld das volle Programm: Sie können an vielen Ständen probieren, sich für die nächsten Wochen mit veganen Gerichten und Zutaten eindecken – und das oft zu Messepreisen. Das wichtigste beim Einkaufen oder Degustieren ist aber der persönliche Kontakt zu den jeweiligen Herstellern. Der Hersteller kann wie kein anderer wichtige Informationen zu Inhaltsstoffen und Zusammensetzung geben und über gesundheitliche Auswirkungen sprechen.

Neben zahlreichen Anbietern aus dem Bereich Ernährung, dürfen sich die Besucher auch auf Aussteller aus den Bereichen Bekleidung, Accessoires und Kosmetik freuen – alle Produkte sind natürlich 100% vegan!

Darüber hinaus erwartet die Besucher ein reichhaltiges, abwechslungsreiches und informatives Rahmenprogramm. Das Rahmenprogramm besteht aus Vorträgen, Kochshows und Workshops und ist für alle Besucher kostenlos.

Workshops zum Mitmachen!

Auch in diesem Jahr bietet der Veranstalter interessante Workshops rund um den veganen und nachhaltigen Lebensstil an. Themen sind u.a. die Leichte Frühlingsküche, Algen, Wildkräuter, eine vegane Weinverkostung, der richtige Smoothie oder Ernährungsexperten von und mit unseren Veggie-Experten. Erfahrene Referenten geben in kleinen Gruppen sehr praxisnah ihre Erfahrungen weiter und laden zum Mitmachen ein.

Die Plätze sind begrenzt! Alle Informationen sowie die kostenpflichtige Voranmeldung gibt es [HIER](#) auf der Homepage der VeggieWorld.

Rahmenprogramm VeggieWorld Hamburg 2017

Neben den fast 100 Ausstellern bietet die VeggieWorld den Besuchern auch in diesem Jahr wieder ein abwechslungsreiches Rahmenprogramm mit informativen Vorträgen und unterhaltsamen Kochshows.

Auf der Veggie-Bühne erwarten die Besucher zahlreiche Stars der Vegan-Szene wie Attila Hildmann, Björn Moschinski, Niko Rittenau, Kirstin Knufmann, Lea Green, Christian Kuper, Ben Urbanke oder Anna-Lena Klapp. Die Kochlöffel schwingen am **Samstag um 13.00 Uhr Björn Moschinski** (Umami – der 5. Geschmackssinn), am **Sonntag um 13:00 Uhr Lea Green** (Grüne Küche – Vegane Spinatpfannkuchen & Leas grüne Lieblingssuppe) **sowie am Sonntag um 15:00 Uhr Anna-Lena Klapp** (Vegane Süßigkeiten).

Auch die Themenvielfalt kann sich sehen lassen, sodass weder Informationsgehalt noch Unterhaltungsfaktor zu kurz kommen.

Einige der Highlights auf der VeggieBühne:

Samstag, 12.00 Uhr

Wie sieht es aus, wenn auch die Kinder vegan ernährt werden sollen? Worauf muss man achten? Und wie geht man mit Fachleuten und dem Umfeld um, wenn unqualifizierte Aussagen auftauchen? – Carmen Hercegi gibt Antworten.

Samstag, 14.15 Uhr

Gibt es Nährstoffe, welche man im Rahmen einer pflanzlichen Ernährung nicht oder nur schwer decken kann? Wie versorgen sich Veganer optimal mit Protein, Kalzium, Eisen und Omega-3-Fettsäuren und ist eine vegetarisch-vegane Ernährung für jede Lebensphase geeignet? Das und vieles mehr beantwortet der Ernährungsexperte Niko Rittenau in seinem interaktiven Ernährungsvortrag in Zusammenarbeit mit dem Reformhaus®

Samstag, 14.45 Uhr

„In diesem Vortrag möchte ich euch das vegane Angebot der Hansestadt näherbringen. Darüber hinaus verrate ich euch meine persönlichen Top 10 und zeige wie man sich schnell und unkompliziert einen Überblick aller Angebote verschaffen kann.“, so Arne Ewerbeck. Arne ist Physiker und begeisterter Hobby-Koch. Seit knapp sechs Jahren betreibt er den bekannten Blog "The Vegetarian Diaries".

Sonntag, 12.00 Uhr

Attila Hildmann kommt zur VeggieWorld! Der Super-Star der veganen Szene berichtet gemeinsam mit Reformhaus Vorstand Rainer Plum über seine neuen Produkte und die Zusammenarbeit mit den Reformhäusern.

Sonntag, 14.15 Uhr

„No way out. Die ganz private Gründungsgeschichte zu Vincent Vegan. Ein Rückblick. Ein Einblick. Ein Ausblick.“ Christian Kuper, berichtet über seinen Weg mit Vincent Vegan.

Das vollständige Rahmenprogramm gibt es unter www.veggieworld.de

Aussteller der VeggieWorld Hamburg 2017

Die VeggieWorld Aussteller halten auch in diesem Jahr wieder viele kulinarische Köstlichkeiten für die Besucher bereit – ein bunter Mix aus Fleischersatzprodukten, Superfoods, Süßigkeiten, Nahrungsergänzungsmitteln, Smoothies und vielem mehr.

Viele Aussteller bieten Gratisproben an und erklären gerne im Detail Herkunft, Zusammensetzung und Wirkung ihrer Produkte. Außerdem können alle Produkte vor Ort natürlich direkt gekauft werden – und dies oft zu Messepreisen.

Eine pflanzliche Lebensweise bezieht sich für viele Menschen aber nicht nur auf die Ernährung, sondern auch auf alle anderen Bereiche des Lebens. Und neben einer großen Zahl an Angeboten von Speisen und Getränken, zeigt die VeggieWorld auch Angebote von Herstellern pflanzlicher Kosmetik, Kleidung und Accessoires.

„Wir wollen den Besuchern der VeggieWorld einen Überblick über den Markt pflanzlicher Produkte geben. Vor Ort treffen die Besucher sowohl auf den internationalen Marktführer, wie auch auf die kleine Ein-Mann-Manufaktur aus der Region. So ist gewährleistet, dass die Messe wirkliche Neuigkeiten bietet, die im Lebensmitteleinzelhandel so (noch) nicht vertreten sind“, sagt Hendrik Schellkes, Geschäftsführer von Veranstalter Wellfairs.

Die vollständige Ausstellerliste ist unter www.veggieworld.de zu finden.

Die Location

MesseHalle Hamburg-Schnelsen GmbH | Moderating 1a | 22457 Hamburg

Neuheiten auf der VeggieWorld Hamburg 2017

Was gibt es Neues? „Diese Frage höre ich in der Vorbereitung auf eine VeggieWorld am häufigsten. Und ich bin sehr froh, sie immer sehr ausführlich beantworten zu können – denn Neuheiten sind das Salz in der Suppe einer jeden Messe“, so Wellfairs Geschäftsführer Hendrik Schellkes.

Auch zur VeggieWorld VeggieWorld Hamburg 2017 haben die Aussteller wieder **zahlreiche Neuheiten** im Gepäck. Hier eine Auswahl:

Die Firma **bianco di puro** stellt auf der Veggie World ihre brandneue Vakuumpumpe vor, die mit allen Hochleistungsmixern des Herstellers kompatibel ist. Mit der Pumpe lassen sich vor jedem Mixvorgang die Mixbehälter vakuumieren, wodurch die Smoothies besonders nährstoffschonend verarbeitet werden, länger frisch bleiben, strahlendere Farben aufweisen und noch besser schmecken.

LunchVegaz aus Mecklenburg-Vorpommern präsentiert auf der VeggieWorld Hamburg 7 verschiedene Bio-Frischegerichte aus aller Welt – vegane, ausgewogene Hauptmahlzeiten frisch gekocht aus hochwertigen, natürlichen und weitgehend regionalen Zutaten. Auf Geschmacksverstärker und Konservierungsstoffe wird bei LunchVegaz gänzlich verzichtet, dank der Vakuumverpackung haben die Gerichte dennoch eine Haltbarkeit von 21 Tagen. Ideale Begleiter für den stressigen Alltag, wenn die Zeit oder Gelegenheit zum Selberkochen fehlt.

Das Unternehmen **PÄX Food** aus Magdeburg hat eine erstmals wirklich knusprige Bio-Banane entwickelt, die weder frittiert ist, noch irgendwelche Zusatzstoffe enthält. Aufgrund des Verfahrens bleiben bis zu 80 % der Inhaltsstoffe der Rohbanane erhalten. "Mittels unseres innovativen PÄX-Trocknungsverfahrens, einer speziell entwickelten Bananenschneidemaschine und Vortrocknung, eröffnen wir Veganern den Genuss knuspriger Bananenchips und das alles ohne jegliche Zusätze. Denn wir trocknen mit schnell und mit niedrigeren Temperaturen. Dadurch karamellisiert der Zucker nicht, die Bananenscheibe wird einzigartig knusprig. Als Snack oder Zutat zu Müsli und Desserts, bereichert der Veganer seine Mahlzeiten mit einem geschmacksintensiven, authentischen Bananenaroma. Und: diese hat weniger Fett als frittierte Bananen – knusprig gePÄXte Bananen haben ca. 1,3 g Fett pro 100g , hingegen gängig in Fett frittierte Bananen ca. 30 g pro 100 g.", so Konstantin Hauf, Vorstand Marketing und Vertrieb von PÄX Food.

Die Firma **CURMIL** präsentiert auf der VeggieWorld, das erste Bio Mandelgetränk (ugs. Mandelmilch) mit Kurkuma & Vanille in einer 330ml "Ready-to-Go" Verpackung. Die „Goldenen Milch“-Rezeptur blickt in der ayurvedischen Lehre auf eine lange Tradition zurück. CURMIL ist 100% natürlich, ohne Aromen, Zusatzstoffe, Emulgatoren und Stabilisatoren.

Die Firma **Bruno Zimmer** stellt ihr neues Produkt ENNA Care Bitter B12 vor, Bitterstoffe in Kombination mit Vitamin B12 zum einfachen Einsprühen in den Mund. Nicht nur Veganer leiden unter einem B12 Mangel, und die Bitterstoffe wirken positiv auf die Verdauung und dienen als natürlichen Appetitzügler. ENNA Care BITTER wurde zum Patent angemeldet.

olive joy präsentiert auf der VeggieWorld in Hamburg die frischen und sortenreinen Olivenöle des Jahrgangs 2016 / 17.

Tropifruit bietet 100% natürliche exotische Früchte und Superfruits in Premium und Bio-Qualität an, praktisch püriert, portionsweise tiefgekühlt und somit jederzeit bereit zum Genießen! 100% natürlich und natürlich 100% VEGAN!

Die Weinmarke **Sontino® BioVegan** ist seit Mitte 2016 in neuer Ausstattung unterwegs. Mit dem facelifting, das in Zusammenarbeit mit dem Vegetarierbund Deutschland e.V. erarbeitet wurde, überzeugt Sontino® BioVegan mit einer sehr klaren Ansprache, einer reduziert wertigen Auslobung und weiterhin verlässlichen Qualität. Aufgrund seiner Eigenschaften ist Sontino® BioVegan ein Wein am Puls der Zeit.

Sontino® BioVegan startet im März im Raum Hamburg die nächste City-Initiative. Verbraucher können dann die VeggieWorld nutzen, um Sontino® BioVegan zu kosten und kennenzulernen. In einem workshop zum Thema Veganer Wein informiert Langguth über alle Besonderheiten bei der Herstellung und über die Qualitätsaspekte.

Die **Kombucha Manufaktur "Fairment"** präsentiert in auf der diesjährigen VeggieWorld Hmburg zum ersten Mal ihr Kombucha Komplett-Set für Einsteiger zum Selberbrauen. Das Starter-Set enthält das nötige Equipment, hochwertige Zutaten, die Kombucha Kultur und einen 80-seitigen Fairment Kombucha-Guide für den ersten eigenen Kombucha-Brauansatz. Nie war Kombucha brauen einfacher!

Die Firma **VIDANA** stellt ein neues Produkt zur physikalischen Wasseraufbereitung aus dem Hause H.Preiss International, Ipsheim, den „H.Preiss Wasser-Aktivator“, vor. Leitungswasser verliert durch die Behandlung im Wasserwerk sowie durch den großen Druck mit dem es durch die Rohre gepresst wird, seine natürliche Struktur. Der wartungsfreie „H.Preiss Wasser-Aktivator“ gibt dem Leitungswasser seine natürliche Struktur zurück. Beweisbar.

Die **LeHA GmbH**, bekannt unter der Marke Schlagfix, präsentiert auf der VeggieWorld in Hamburg erstmalig ihre neue vegane Currywurst. Die vegane Bratwurst in aromatischer Currysauce gibt es im 270g Glas und ist ein Kooperationsprodukt mit der PETA zwei. Zudem präsentiert LeHA ihren neuen Lupinenkaffee aus 100% biologisch angebauten, deutschen Süßlupinen. Der Kaffee ist koffeinfrei und zeichnet sich durch seinen nussig-malzigen Geschmack aus.

Die perfekte Alternative zur bayerischen Brotzeit bietet Vegan-Spezialist **Vitam** mit seinem Chäas-Schmankerl an. Der neuen, milchfreien Alternative zum Obatzda Käse mit milder Schärfe und feinem Kümmelaroma.

Die junge Firma „**Vitasprosse- glutenfreie Vitakost**“ aus Sachsen-Anhalt hat sich auf die Produktion und Verarbeitung von Keimsaaten, unseren heimischen Superfoods spezialisiert. Auf der VeggieWorld 2017 in Hamburg stellt das Team erstmalig die neuen Rohkost-Tortenböden und Rohkost-Pizzen zum selbst belegen vor und zeigt damit, wie schnell und einfach die Rohkost-Küche sein kann. Daneben gibt es leckere Neuheiten im Bereich

Konfekten (Ingwerkonfekt), Kräckern (mit Sauerkraut oder Kürbiskernen) und anderen Rohkostlichkeiten (Früchtebrot, Mohnstangen).

Die Firma **ALGAMAR** ist auf der VeggieWorld Hamburg 2017 mit ihren Produkten im Relaunch am Start, mit dem "Rohalgen-Sortiment", der Anti-Pasta-Variante "Algen und Shiitake in Marinade", "Vollkorn-Spaghetti mit Algen" und anderen veganen Meeresalgenspezialitäten. Unsere wilden Meeresalgen gehören unbedingt in die europäische Veggie-Küche, denn sie sind von Natur aus reich an verschiedenen Mineralien, Vitaminen, Spurenelementen, essentiellen Aminosäuren, Proteinen und Ballaststoffen.

Das Hamburger Start-Up **March & June** zeigt auf der VeggieWorld Hamburg erstmals seine getreidefreien Bio Superfood Müslis. Die glutenfreien Produkte eignen sich nicht nur allgemein für Veganer, sondern besonders auch für Menschen mit Gluten- und Getreideunverträglichkeit.

Essen nicht vertragen zu können, bedeutet auch, nicht mehr selbstverständlich am gesellschaftlichen Leben teilnehmen zu können. Besonders das beliebte Kaffeetrinken reduziert sich oft auf ein Minimum, um bloß nichts Falsches zu sich zu nehmen. Doch da schafft die Hamburgerin Katrin Lange (33) mit ihrem Start-up „**elikat**“ Abhilfe: Ihre kleinen veganen Küchlein im Glas gibt es nicht nur ohne Gluten, Laktose und Fruktose, sondern auch ohne Konservierungsstoffe, Farbstoffe, künstliche Aromen und Hefe – aber mit köstlichem Geschmack.

NOA präsentiert in Hamburg wieder pflanzliche Produkte aus natürlichen Zutaten zum Dippen, Snacken und Streichen: Frei von tierischen Zutaten und Gluten und ganz ohne Gentechnik, Konservierungsmittel und Aromen hergestellt. Nach einem erfolgreichen ersten Jahr mit vier Sorten wird es 2017 mit neuen Produkten weitergehen – vielleicht verraten die Mädels von NOA schon was am Messestand. Es lohnt sich vorbeizuschauen

Die Firma **SOBO Naturkost** bietet auf der VeggieWorld endlich die lang erwarteten BIO Soja-Medaillons an, ideal zum Grillen oder für die Pfanne – so kann der Sommer kommen! Sie sind von der gleichen leckeren Qualität wie unsere anderen „altbewährten“ Soja-Schnetzel, die es natürlich auch zum Probieren gibt.

Simply Chai aus Düsseldorf, Spezialist für vegane Gewürztees, präsentiert auf der VeggieWorld seinen ersten Chai auf Grünteebasis. Die Sorte „Matcha-Anis“ kombiniert den kräftigen Geschmack des Matcha mit der wärmenden Wirkung von Anis und einem Hauch von Spinat. Simply Chai steht für Instant-Chai-Tees, die auf Basis von Bio-Rohrzucker aus fairem Handel nach original indischem Rezept hergestellt werden. Außerdem erhältlich sind Simply Chai „Classic“, „Spicy“ und „Vanilla“ sowie die Sorte „Not Sweet“ ohne Rohrzucker.

Das Hamburger Start-Up-Unternehmen **Veganur** steht für ein optimiertes, veganes Herstellungs- und Rezepturverfahren, verbunden mit einem übergreifenden Marken- und Marktkonzept in allen Bereichen des Lebensmitteleinzelhandels. Das spezifische Produktverfahren ermöglicht den elementaren Ausschluss von allergenen Stoffen und bietet zudem Pluspunkte im Geschmack, in der Stabilität, Haltbarkeit und Lagerfähigkeit. Veganur präsentiert zur VeggieWorld sein Startsortiment unter der Marke Vegawell, das aus veganer

Mayonnaise, Aioli und drei veganen Salatdressings (French Dressing, American Dressing, Dressing Sylter Art, jeweils 250 ml) besteht. Weitere Informationen: www.veganur.com

Beim Österreichischen Bio-Pionier **SONNENTOR** wird's besonders farbenfroh. Die leuchtend gelbe Wunderwurz Kurkuma gilt als eines der meist gehypten Superfoods der letzten Jahre und präsentiert sich auf der Veggie World im neuen Gewand: als Latte und Tee. Für rosa Träume sorgt hingegen der neue Einhorn Tee, der in einer limitierten Auflage erhältlich ist.

Das im März 2016 erfolgreich eingeführte vegane Gesamtsortiment mit über 150 Artikeln der Marke „**vegan leben**“ wurde kürzlich um neue Highlights erweitert. Wahre Kraftpakete sind die brandneuen veganen Energiebällchen auf Fruchtbasis in drei Geschmacksrichtungen. Außerdem neu im Sortiment die veganen Proteinpulver, die ohne Sojaprotein und beigefügten Zucker auskommen. Natürlich wird am Stand wieder ausgiebig verkostet!

Das Startup **JANUR** hat für die Veggieworld in Hamburg eine seiner neuesten Kreationen mit im Gepäck: in Kokosblütenzucker karamellierte Erdnüsse, mit Rauchsatz und Chili. Für das volle Spektrum an Aromen und Vitalstoffen sorgen hier neben dem Alleskönner Kokosblütenzucker auch die naturbelassenen Erdnüsse. Und so sind die JANUR Erdnüsse nicht nur ein ausgewogener Snack; sie eignen sich auch hervorragend als Topping für Salate oder Suppen.

Green Petfood verbindet außergewöhnliche Rezepturen mit Innovation und Nachhaltigkeit. Neben dem getreidefreien VeggieDog grainfree präsentiert Green Petfood mit VeggieDog light eine leicht verdauliche, fettreduzierte Sorte, die als vegetarisches Alleinfuttermittel für ausgewachsene Hunde geeignet ist. Green Petfood-Futter ist nun auch in Zwei-Kilogramm-Säcken mit neuem, innovativem Design erhältlich.

2010 baute **Akal Food** in Frankreich, die erste Spirulina Farm die mit Biogas geheizt wird. Seit 2014 mit unseren Partner an der Universität Gießen, haben wir Jahr für Jahr für eine deutsche Spirulina von der Forschung zu Marktreifen Produktion gearbeitet. 2016 haben wir hoch skaliert auf ein 500 m² Becken und über das gesamte Jahr kultivieren können. Dieses Jahr 2017, starten wir mit der Produktion und dem Vertrieb dieser ersten in Deutschland gezüchtet und nach Rohkost Qualität bei unter 42°C getrocknete Spirulina.

Die Firma **Vegablum** stellt auf der VeggieWorld Hamburg zum ersten Mal ihre veganen Honig- und Met-Alternativen vor. Es gibt die leckeren neue Sorten Gänseblümchen-Vonig und Ringelblumen-Vonig, sowie den veganen ElfenTrunk (VET) in pur und Vanille“.

Die **Tierschutzpartei** tritt im Herbst zur Bundestagswahl an und informiert auf der Veggieworld das Publikum über ihre politische Arbeit rundum die Themen Tierschutz, Tierrecht und Veganismus.

Simply V ist die erste vegane Käse-Alternative, die bundesweit im LEH erhältlich ist – bei EDEKA ebenso wie bei REWE, Kaufland, Netto, Globus und Tegut, um nur einige zu nennen. Streichgenuss und Genießerscheiben sind damit für jeden ganz einfach verfügbar – und ganz einfach ist auch die Rezeptur: Die Produkte (auf Mandelbasis) bestehen aus einigen wenigen Zutaten natürlicher Herkunft und enthalten weder Soja noch Palmöl.

Kontakte

Ihr Ansprechpartner zur VeggieWorld

Hendrik Schellkes || Geschäftsführer
+49 2131 66399 18 || schellkes@wellfairs.de

Ihre Ansprechpartnerin rund um den veganen / vegetarischen Lebensmittel:

Pressestelle des VEBU
Wiebke Unger
Leitung Pressestelle
Telefon +49 30 29028253-0/-19
presse@vebu.de

Downloads

www.veggieworld.de/download-category/downloads/

Hier finden Sie Logos und Pressebilder zum Download und zur freien Verwendung.

www.veggieworld.de/presse

Hier können Sie sich für die nächsten VeggieWorlds akkreditieren.