



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 Prozent 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 5 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 und ist für alle Besucher kostenlos.

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 (37). 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 Rhein-Main 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 Rhein-Main 2017.“ - VW Rhein-Main 2016 - Juan Antonio Morales / Eco Terra GmbH

„Es ist toll mit einem solch guten Messeveranstalter inkl. Mitarbeiter zu arbeiten!“ - VW Rhein-Main 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 Rhein-Main 2015 - Udo Schulze / Keimling Naturkost

Termine

2016

VeggieWorld Düsseldorf | 28.-30. Oktober 2016

VeggieWorld Berlin | 26.-27. November 2016

2017

VeggieWorld Lyon | 14.-15. Januar 2017

VeggieWorld Rhein-Main | 03.-05. März 2017

VeggieWorld Utrecht | 11.-12. März 2017

VeggieWorld Hamburg | 18.-19. März 2017

VeggieWorld Barcelona | 01.-02. April 2017

VeggieWorld London | 08.-09. April 2017

VeggieWorld Paris | 22.-23. April 2017

VeggieWorld Düsseldorf | 08.-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 Düsseldorf 2016

Die VeggieWorld findet vom 28.-30. Oktober 2016 bereits zum fünften Mal in Düsseldorf statt. In Berlin bereits als Duo erfolgreich erprobt, findet in diesem Jahr zum ersten Mal zeitgleich die erste Düsseldorfer Ausgabe der erfolgreichen Heldenmarkt Messereihe – der Messe für nachhaltigen Konsum - zeitgleich im Areal Böhler statt.

Gemeinsam mit der PARACELTUS Gesundheitsmesse bieten die Veranstalter den Besuchern ein spannendes Messetrio.

Die in Berlin in 2015 erfolgreich gestartete Zusammenarbeit zwischen der VeggieWorld und dem Heldenmarkt wird damit in Düsseldorf ab 2016 fortgesetzt. Beide Veranstalter erwarten neue Besuchergruppen für ihre Aussteller, da Themen und Ziele an vielen Stellen deckungsgleich sind. Insgesamt rechnen die Veranstalter mit 250 Ausstellern und 10.000 – 12.000 Besuchern.

Die VeggieWorld wird mit über 110 Ausstellern die bis dato größte VeggieWorld in Düsseldorf. 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!

Auch das **Rahmenprogramm auf der VeggieBühne** wartet wieder mit informativen Vorträgen und unterhaltsamen Kochshows mit den Stars der Szene auf. Auf der Kochbühne erwarten die Besucher neben den Stars der Vegan-Szene wie Stina Spiegelberg, Niko Rittenau, Kirstin Knufmann und Anna-Lena Klapp auch Prominente aus anderen Bereichen, wie Claudelle Deckert (Unter Uns) oder der ehemalige Nationaltorwart Timo Hildebrand. Das vollständige Rahmenprogramm gibt es unter www.veggieworld.de.

Die Heldenmarkt-Macher wollen Anstöße für den eigenen Alltag liefern – ganz ohne erhobenen Zeigefinger. Seit über 5 Jahren dient die Messe in verschiedenen deutschen Städten als regelmäßig stattfindende Plattform rundum das Thema Nachhaltigkeit. Dabei unterliegen alle Aussteller, alle angebotenen Produkte und Dienstleistungen strengen Zulassungskriterien: eine kontrolliert ökologische Produktion, die Herstellung unter Bedingungen des fairen Handels, Ressourcenschonung – mindestens eines dieser und weiterer Kriterien müssen für eine Teilnahme am Heldenmarkt erfüllt sein. Beim ersten Heldenmarkt in Düsseldorf werden rund 85 Aussteller erwartet, die diese Kriterien erfüllen.

Wer für gewöhnlich von Ratlosigkeit angesichts des Siegel- und Zertifikatedschungels geplagt ist, kann sich beim Heldenmarkt entspannt zurücklehnen und sich darauf verlassen, dass er mit seinem Einkauf eine tatsächlich „grüne“ Entscheidung getroffen hat.

Der Heldenmarkt ist mehr, als eine reine Verkaufsplattform. Wem das Einkaufen und Kennenlernen der Macher hinter den Produkten nicht genügt, dem bieten an allen Messetagen **Experten-Vorträge die geballte Ladung Fachwissen und Hintergrundinfos**, während vielfältige Mitmach-Aktionen zum selber machen und ausprobieren einladen. Und wem die

Glücksfee hold ist, der kann sogar bei der Tombola noch von den Ausstellern zur Verfügung gestellte Gewinne mit nach Hause tragen.

Die Eintrittskarten berechtigen zum Besuch aller drei Veranstaltungen und der jeweiligen Bühnenprogramme.

Öffnungszeiten:

28.-30. Oktober täglich von 10-18 Uhr

Adresse:

Areal Böhler | Alte Schmiedehallen | Hansaallee 321 | 40549 Düsseldorf

Eintrittspreise:

Online Vorverkauf: 8,00 EUR

Tageskasse: 10,00 EUR | ermäßigt 8,00 EUR

Kontaktdaten der Veranstalter:



Heldenmarkt – Messe für nachhaltigen Konsum

Forum Futura UG (haftungsbeschränkt)
Winsstraße 7
10405 Berlin

Tel.: 030 35121592

www.heldenmarkt.de/ausstellerinformationen
www.facebook.com/Heldenmarkt



VeggieWorld – Die Messe für nachhaltiges Genießen

Wellfairs GmbH
Bockholtstraße 151
41460 Neuss

Tel: 02131 66399 18

Für Interviewanfragen stehen Ihnen die Geschäftsführer der Veranstalter gerne zur Verfügung

Herr Lovis Willenberg
Herr Hendrik Schellkes

Telefon: 030 35121592 / presse@heldenmarkt.de
Telefon: 02131 66399 18 / schellkes@veggieworld.de

Rahmenprogramm VeggieWorld Düsseldorf 2016

Für interessierte Laien

Neben den über 110 Ausstellern bietet die VeggieWorld den Besuchern auch in diesem Jahr wieder ein abwechslungsreiches Rahmenprogramm mit informativen Vorträgen und unterhaltsamen Kochshows.

Auf der Kochbühne erwarten die Besucher neben den Stars der Vegan-Szene wie Stina Spiegelberg, Niko Rittenau, Kirstin Knufmann und Anna-Lena Klapp auch Prominente aus anderen Bereichen, wie Claudelle Deckert (Schauspielerin, u.a. „Unter Uns“), Marion Kracht (Schauspielerin) oder der ehemalige Fußball-Nationaltorwart Timo Hildebrand.

Inhaltlich werden viele Themengebiete der pflanzlichen Lebensweise abgebildet. So hinterfragt Ernährungsexperte Niko Rittenau z.B. die verschiedenen Ernährungstrends wie Low Carb, Paleo, Rohkost oder Vegan. Mafred Görg, Inhaber und Gründer von Kokosprodukte-Marktführer Dr. Goerg spricht über die Vorzüge der Kokosnuss und der daraus hergestellten Produkte. Auch Rainer Plum, Vorstand der Reformhaus eG hält einen Vortrag, genauso wie Ben Urbanke, der über die Leistungssteigerung im sportlichen Bereich durch pflanzliche Ernährung spricht.

Das vollständige Rahmenprogramm gibt es unter www.veggieworld.de.

Für Fachbesucher

Speziell für Fachbesucher bieten Veranstalter Wellfairs und der Vegetarierbund Deutschland e.V. (VEBU) ein fachspezifisches Rahmenprogramm am Freitag, dem 28.10.2017 an.

Hier geht es zunächst um das Wort „vegan“ selbst. Schreckt es ab? Ist es ein Gütesiegel? Wie gehen Marketing-Spezialisten und Produkthersteller mit diesen Fragen um.

Anschließend zeigen die Veranstalter eine Social Media Analyse von Brandwatch mit dem Titel „Veganer Ernährungstrend in deutschen Supermärkten“. Ein spannender Blick in das Meinungsbild in den Social Media Kanälen.

Diesen beiden Vorträgen folgen eine Experten-Diskussion über die häufig unterschätzte Kraft von Lupinen, eine Kochshow von Gemeinschaftsverpflegungs-Expertin Marketa Schellenberg sowie ein Vortrag des VEBU zur Nutzung und Verbreitung des V-Labels.

Das vollständige Programm für Fachbesucher finden Interessierte auf der Homepage des VeggieWorld unter www.veggieworld.de/B2B.

Aussteller der VeggieWorld Düsseldorf 2016

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

Das Areal Böhler liegt genau auf der Grenze zwischen Düsseldorf und Meerbusch.

Neben denkmalgeschützte Architektur aus der Gründerzeit von 1914 reihen sich Gebäude verschiedener Epochen bis zu den 1970er-Jahren. Die VeggieWorld findet in der beeindruckenden Atmosphäre der Alten Schmiedehallen statt. Ihre aufwendige Sanierung ist seit Juli 2012 abgeschlossen. Der unverwechselbare Charakter der alten Industriekulisse wurde beibehalten, die historischen, robusten Stahlträger sind im Originalzustand erhalten und vermitteln im Zusammenspiel mit dem noch vorhandenen alten Meisterbüro einen besonderen Charme. Gleichzeitig bieten die Alten Schmiedehallen modernste Event-Technik und sind mit allen Verkehrsmitteln direkt und schnell zu erreichen.

Areal Böhler | Alte Schmiedehallen | Hansaallee 321 | 40549 Düsseldorf

Neuheiten auf der VeggieWorld Düsseldorf 2016

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 Düsseldorf 2016 haben die Aussteller wieder zahlreiche Neuheiten im Gepäck. Hier eine Auswahl:

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.", so Konstantin Hauf, Vorstand Marketing und Vertrieb von PÄX Food.

Vyros von **Papayorgo** aus Oberhausen steht dem Gyros aus Fleisch in Nichts nach, wenn es nicht sogar besser schmeckt, jedoch kommt hierfür kein Tier zu Schaden! Somit ist Vyros nicht nur hervorragend geeignet für Veganer, sondern selbstredend auch für Vegetarier, für Figurbewusste oder für Menschen, die sich aus diversen weiteren Gründen einfach mal frei von Fleisch, Milch, Ei und anderen tierischen Stoffen ernähren möchten.

Die junge Marke **NOA** ist überhaupt erst das zweite Mal auf einer Messe unterwegs und begeistert mit pflanzlichen Brotaufstrichen. Besonders ist, dass diese nicht wie viele andere Brotaufstriche auf Fett-, Tofu- oder Sojabasis hergestellt sind, sondern proteinreiche Hülsenfrüchte als Grundlage verwendet werden. Zudem sind die Produkte noch frei von Aromen, Konservierungsmitteln, Gluten und ohne Gentechnik - was will man mehr?!

Die **Genußschmelzerei Essendorfer** hat ihre Klassiker „Steirisches Kernpesto“, „Oase Namib“ & „Pesto Rosso“ veganisiert und zeigt sie auf der VeggieWorld in Düsseldorf. Außerdem im Gepäck hat Andreas Essendorfer die Fruchtaufstriche „Marille-Blaubeere“ oder „Erdbeer-Holunder-Blüte“, zubereitet ausschließlich mit veganem Rohrzucker.

Einmalig in Deutschland sind japanische Vegan-Kochkurse von **Culina Japan**, bei denen naturbelassene Grundzutaten aus Japan, wie unterschiedliche Sojasoßen, Miso, Meeressalg und Sesam mit europäischem Gemüse und Getreide sinn- und geschmackvoll kombiniert werden. Die Zutaten sind natürlich am Stand erhältlich.

Passend zur Weihnachtszeit gibt es den **Vegan Box** Adventskalender in neuem, optimiertem Design. Besuchern können sich direkt vor Ort die tierleidfreie Alternative eines Adventskalenders sichern. Außerdem gibt es neue Weihnachtssäckchen mit ausschließlich veganen Leckereien zum Verschenken oder selber schlemmen, solange der Vorrat reicht.

Akal Food kommt aus dem Indischen und steht für „Lebendes Essen“. Seit 2009 forscht man hier am nachhaltigen Anbau von Spirulina, um die Lebenskraft der Natur respektvoll weiterzugeben. Die Süßwasseralge Spirulina wird sanft bei 42°C getrocknet, zum Erhalt der Vital- & Nährstoffe und zur Entfaltung eines eigenen Geschmacks. Spirulina ernährt, bestärkt, und entgiftet dank einer erstaunliche Vielfalt an Nährstoffen, hochwertigen Proteinen, assimilierbarem Eisen und Magnesium, Reich an Beta-Carotin, Vitamin des B-Komplex & E und Antioxidantien.

DR. GOERG ist deutscher Marktführer im Bereich Premium Kokosnussprodukte – legt das Hauptaugenmerk auf die transparente, faire und ökologisch-nachhaltige Produktion hochqualitativer Kokosnussprodukte aus kontrolliert biologischem Anbau auf den Philippinen und das eigene „Fair Trade for Fair Life“. Neu im Sortiment für die VeggieWorld Zürich sind das DR. GOERG Premium Bio-Kokos-Quartett, der DR. GOERG Premium Bio-Kokosblütensirup 1350 g und die DR. GOERG Premium Bio-Kokosraspel 500 g.

SONNENTOR kommt ebenfalls mit 3 Neuheiten zur VeggieWorld nach Düsseldorf: dem Neujahrstee, den würzigen Kurkuma Tees und den neuen Kannentees in 10 verschiedenen Sorten.

Im Kochbuch „Vegan durch den Tag“ werden die vielfältigen Anwendungsmöglichkeiten der Schlagfix Produkte von **Leha** an über 80 innovativen Rezepten von Frühstück bis zum Abendessen dargestellt. Der Leser erfährt, wie er mit normalen Artikeln aus dem Supermarkt leckere und gesunde Rezepte einfach selbst zu Hause zubereiten kann. Neben bekannten Namen wie Björn Moschinski, Carsten Kuschel oder Andreas „Bär“ Läscher präsentieren Natalia Soares (Brasilien) und Tom Franz (Israel) ihre Lieblingsgerichte mit Schlagfix.

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
Stephanie Stragies
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.

