

## Medienmitteilung

Zürich, 22. Mai 2019

### «Greentopf» – genussvoll vegetarisch kochen in der Schulküche

**Der weit über 2 Mio. mal verkaufte Kochbuchklassiker «Tiptopf» erhält Zuwachs: Am 23. Mai 2019 erscheint im Schulverlag plus in Zusammenarbeit mit Franziska Stöckli und der Hiltl Akademie der «Greentopf» mit vegetarischen und veganen Rezepten. Der Erfolg des «Greentopf» macht sich bereits vor der Publikation bemerkbar: Zahlreich vorbestellte Exemplare und bis Mai 2020 ausgebuchte Kurse in der Hiltl Akademie.**

Jugendliche im Sekundarschulalter spielten bei der Entwicklung des «Greentopf» eine zentrale Rolle. Das tägliche gemeinsame Zubereiten der Mittagessen und Zwischenverpflegungen in der Tagesschule führte die damalige Klassenlehrerin Franziska Stöckli zur Idee, ein Kochbuch von Jugendlichen für Jugendliche herauszugeben. Die Rezepte kreierte die Schülerinnen und Schüler zusammen mit der Hiltl Akademie, dem Kompetenzzentrum für vegetarische und vegane Ernährung des ältesten vegetarischen Restaurants der Welt. Dabei standen die Rezeptentwickler der Hiltl Akademie den Schülerinnen und Schülern mit Rat und Tat zur Hilfe. Aus dieser Zusammenarbeit entstanden über 200 vegetarische und vegane Rezepte aus der Schweiz und aller Welt, welche im «Greentopf» vereint wurden. Das Kochbuch enthält zudem übersichtliche Hinweise zu Allergenen und Unverträglichkeiten. Informationen zu wichtigen Nahrungsmitteln der vegetarischen Küche, sowie Geschichten der Jugendlichen rund ums Essen und Kochen ergänzen die genussvollen Rezepte.

Der Schulverlag plus brachte seine langjährige Erfahrung in der Lehrmittelproduktion ein und kümmert sich um den verlegerischen Teil.

Weitere Informationen auf [www.greentopf.ch](http://www.greentopf.ch)

1898 gegründet, ist **Hiltl** laut «Guinness World Records» das älteste vegetarische Restaurant der Welt. Heute wird das Ur-Zürcher Unternehmen mit rund 300 Mitarbeitenden aus 70 Nationen in vierter Generation durch die Familie Hiltl geführt: mit gesundem Genuss, gastronomischer Leidenschaft und in Verantwortung gegenüber vielfältiger Schöpfung von Mensch, Tier und Natur. Im Stammhaus an der Sihlstrasse im bedientem À la Carte-Restaurant mit Buffet, Bistro, Take Away, Seminarräumen, dem Hiltl Laden mit der ersten Vegimetzg der Schweiz sowie der Hiltl Akademie, dem Kompetenzzentrum für vegetarischen und veganen Genuss, genauso wie ausserhalb vom Haus Hiltl: in der Pflanzbar im Blumen Krämer beim Paradeplatz, der Dachterrasse im PKZ Women an der Bahnhofstrasse, in der Sihlpost am Europaplatz beim Hauptbahnhof, an der Zürcher Langstrasse und im Sommer in zwei Badi-Restaurants am Zürichsee. An Wochenenden tanzt man im Stammhaus im Hiltl Club durch die Nacht. Die in der hauseigenen Küche frisch zubereiteten vegetarischen und veganen Köstlichkeiten sind zudem an Caterings und diversen Events zu geniessen.

Die Medienmitteilung finden Sie in unserem Pressebereich unter [www.hiltl.ch/presse](http://www.hiltl.ch/presse).

Wenn Sie künftig keine Informationen mehr von Hiltl erhalten möchten, senden Sie bitte eine E-Mail an [presse@hiltl.ch](mailto:presse@hiltl.ch).

#### Kontakt

Hiltl AG

Media Relations

Sihlstrasse 28, 8001 Zürich

Phone: +41 44 227 70 24

[presse@hiltl.ch](mailto:presse@hiltl.ch)

[www.hiltl.ch](http://www.hiltl.ch)