

## Medienmitteilung

Zürich, 9. Mai 2019

### **Hiltl lanciert Bio-Babybrei in Zusammenarbeit mit yamo**

**Ab sofort kommen auch die jüngsten Gäste in allen Hiltl-Restaurants in den gesunden Vegi-Genuss! Hiltl, das älteste vegetarische Restaurant der Welt, bietet ab sofort seinen eigenen Bio-Babybrei an. «Spinocchio», so heisst der Babybrei, ist in Zusammenarbeit mit dem Schweizer Start Up yamo entwickelt worden und exklusiv in allen Hiltl-Restaurants, den beiden Hiltl Badi-Restaurants im Mythenquai und Kilchberg sowie der Hiltl Vegimetzg erhältlich.**

Gestern konnten hungrige Babys, Mamis und Papis den Hiltl Babybrei aus Apfel, Seidentofu und Spinat am gemeinsamen Release-Event in der Hiltl Akademie genussvoll verkosten. Der vegetarische Bio-Babybrei wird in Zürich hergestellt, kalt gepresst, sodass wertvolle Vitamine und Nährstoffe erhalten bleiben und besteht aus natürlichen, biologischen Zutaten. Zudem kommt er ohne die Beigabe von Zucker, Salz und sonstigen Zusatzstoffen aus.

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.

**yamo** ist ein Schweizer Start Up mit Sitz in Zug, das 2016 gegründet wurde. Es stellt hochwertige, frische und leckere Bio-Babynahrung her, die mit dem innovativen Hochdruckverfahren schonend kaltgepresst und gekühlt zu den Kunden nach Hause geliefert wird. yamo ist das erste Unternehmen in Europa, dass Babynahrung mit dem sogenannten HPP-Verfahren verarbeitet. Durch dieses Verfahren werden hitzelabile Vitamine und natürliche Farben geschont und es entsteht ein frischer leckerer Bio-Babybrei. Damit will yamo den Babyfoodmarkt aufmischen.

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)