

Medienmitteilung

Zürich, 10. Dezember 2019

HILTL und PLANTED gehen zusammen in die pflanzliche Zukunft

Gepflanzt, nicht geschlachtet - das gemeinsame Credo für die zukunftssträchtige Kooperation von Hiltl, dem ältesten vegetarischen Restaurant der Welt, und dem mehrfach ausgezeichneten Schweizer ETH-Spin-off, Planted.

Seit 121 Jahren begeistert HILTL seine Gäste mit gesundem Genuss, vegetarisch und vegan. Den Vegi-Burger gibt es auf der Speisekarte bereits seit den 1970er-Jahren. 2013 wurde die Hiltl Vegimetzg, die erste vegetarische Metzgerei der Schweiz eröffnet. 2015 erschien das passende Kochbuch «Meat the Green» mit über 60 vegetarischen und veganen Rezepten, die «normalerweise» mit Fleisch oder Fisch zubereitet werden. Somit ist pflanzlicher Fleischgenuss bei Hiltl auch ein historischer Fokus. In der Hiltl Akademie wird zudem stetig an der Weiterentwicklung von Klassikern wie dem Hiltl Tatar, Burgern, Hackbraten, Cordon-Bleu oder Satay-Spiessen getüftelt.

PLANTED verwandelt natürliche, pflanzliche Inhaltsstoffe in «Fleisch», das dem Geschmack, der Textur und dem Mundgefühl von tierischem Fleisch ebenbürtig ist. Für das erste Produkt, «planted.chicken» werden natürliche, lokale und sorgfältig ausgewählte Zutaten verwendet: Erbsenprotein, Erbsenfaser, Sonnenblumenöl und Wasser. Sonst nichts. Die vom Schweizer Start-up Planted entwickelte, einzigartige Technologie ermöglicht dieselbe Faserstruktur verschiedener Fleischsorten mit natürlichen Zutaten ohne Zusatzstoffe, eine flexible Wahl der Proteinquelle und eine genussvolle Saftigkeit, welche bei bisherigem «Fleischersatz» oft vermisst wird.

Beide Unternehmen teilen die Vision von «gesundem Genuss», ohne dass dafür Tiere leiden oder sterben müssen.

Finanzielle Beteiligung der Hiltl AG und Verwaltungsratsmandat

Aus nachhaltiger Überzeugung hat sich die Hiltl AG finanziell an Planted beteiligt. Zudem engagiert sich Rolf Hiltl im Verwaltungsrat des zukunftsorientierten Unternehmens: «Dieses Mandat ist eine logische Folge unserer bisherigen Aktivitäten und eine grosse Freude. Die pflanzliche Ernährung hat eine geniale Zukunft und das Team von Planted hat uns mit fantastischen Produkten und ihrer sehr authentischen und aufgestellten Art überzeugt.» Christoph Jenny von Planted sagt: «Wir freuen uns sehr, auf diese wichtige Kooperation und dass das älteste vegetarische Restaurant der Welt zur schnell wachsenden Zahl der Restaurants zählt, welche Planted-Produkte anbieten».

Erfolgreiche Testphase, gemeinsame Weiterentwicklung neuer Produkte

Testweise wurde planted.chicken in den Hiltl Restaurants und in der Hiltl Vegimetzg bereits erfolgreich angeboten: als grünes Thai Curry, planted.chicken Salat, in einem Udon Noodle Pot und als marinierte Satay-Spieße für den Grill. Nun werden weitere, genussvolle Produkte wie das planted.pulled-pork in der Hiltl Akademie getestet und verfeinert. In den kommenden Wochen wird das planted.pulled-pork schrittweise in Schweizer Gastronomie-Betrieben eingeführt. «Auch das planted.pulled-pork hat uns kulinarisch sehr überzeugt – mit den von uns kreierten Marinaden – ein wahrer (Fleisch)-Genuss!», sagt Rolf Hiltl.

1898 gegründet, ist **Hiltl** laut «Guinness World Records» das älteste vegetarische Restaurant der Welt. Heute wird der Zürcher Familienbetrieb mit rund 300 Mitarbeitenden aus über 80 Nationen in vierter Generation durch Rolf Hiltl geführt: mit gesundem Genuss, gastronomischer Leidenschaft und in «Verantwortung gegenüber der vielfältigen Schöpfung von Mensch, Tier und Natur». Im Stammhaus an der Sihlstrasse im bedientem À la Carte-Restaurant mit Buffet, Bistro, Take Away, Seminarräumen, der ersten vegetarischen Metzgerei der Schweiz und der Hiltl Akademie, dem Kompetenzzentrum für vegetarischen und veganen Genuss. Die bekannten Hiltl Buffets sind zudem 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 erhältlich. An Wochenenden tanzt man im Stammhaus im Hiltl Club durch die Nacht. Die in der hauseigenen Küche frisch zubereiteten vegetarischen und veganen Köstlichkeiten bietet das Hiltl Catering auch für zu Hause und in diversen Event-Locations an.

Um die steigende Nachfrage nach nachhaltigem Protein zu decken, entwickelt **Planted** pflanzliches Fleisch. Das erste Produkt ist "Huhn" aus Erbsen - mit der Textur und dem Geschmack von Geflügel. Die Mitbegründer Pascal Bieri, Lukas Böni, Christoph Jenny und Eric Stirnemann erkennen die dringende Notwendigkeit von Alternativen zu Fleisch aus der intensiven Tierhaltung. Das Spinn-off der ETH Zürich begann seine Forschung im Jahr 2017 und führte sein erstes Produkt im späten Frühjahr 2019 ein. planted.chicken ist im Fachhandel und Gastronomiebetrieben der deutsch- und französischsprachigen Schweiz erhältlich.

Die Medienmitteilung finden Sie in unserem Pressebereich unter www.hiltl.ch/presse.

Wenn Sie künftig keine Informationen mehr uns erhalten möchten, senden Sie bitte eine E-Mail an presse@hiltl.ch.

Kontakt

Hiltl AG
Media Relations
Sihlstrasse 28, 8001 Zürich
Phone: +41 44 227 70 24
presse@hiltl.ch
www.hiltl.ch

Kontakt

Planted
Christoph Jenny
Phone: +41 79 159 81 78
Christoph@planted.ch
www.planted.ch