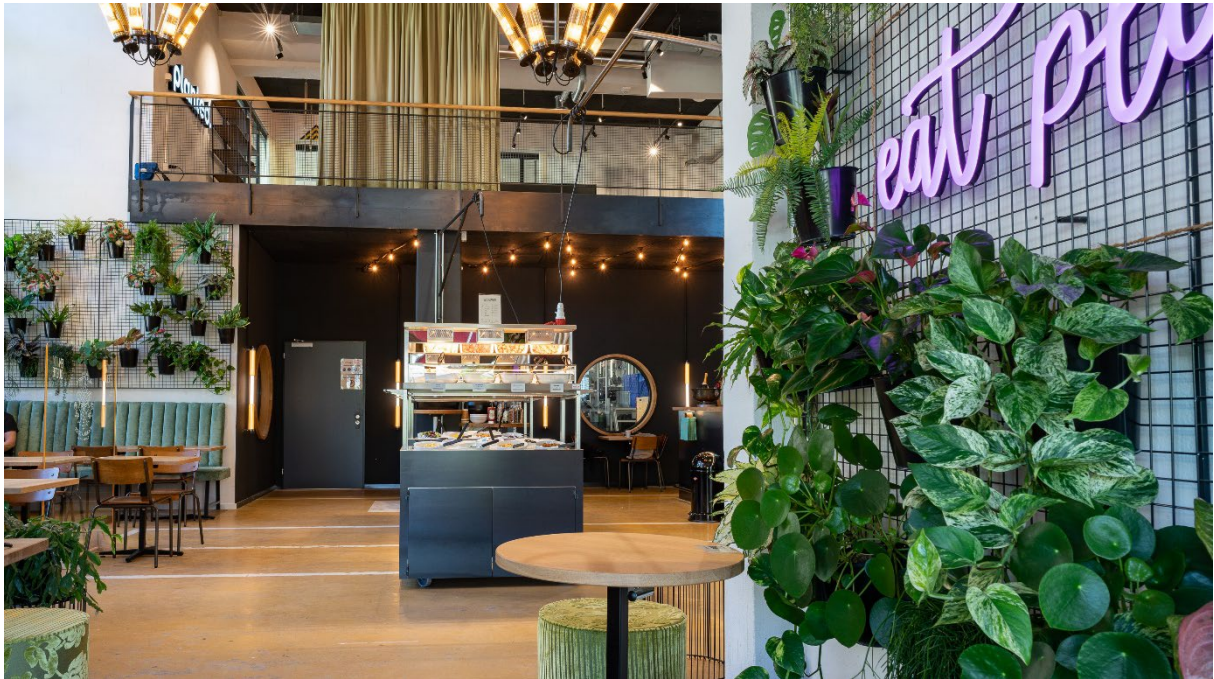


Medienmitteilung

Zürich, 27. Juni 2021



Hiltl eröffnet planted.bistro by Hiltl

Das planted.bistro by Hiltl hat als erstes rein pflanzliches Hiltl-Restaurant am Montag, 21. Juni 2021, in der gläsernen Produktion von Planted im The Valley in Kempththal seine Tore geöffnet.

Gemeinsame Werte verbinden: Hiltl, das laut Guinness World Records älteste vegetarische Restaurant der Welt, hat mit Planted bereits mehrfach erfolgreich an der Kreation hausgener Marinaden wie auch an der Weiterentwicklung des pflanzlichen Fleisches von Planted gearbeitet. Es ist der stetige Drang nach Innovation, der beide Unternehmen verbindet. Deshalb haben sie sich entschieden, die Zusammenarbeit weiter zu vertiefen und die Umsetzung von genussvollen Ideen und Projekten voranzutreiben. Daraus entstanden ist das planted.bistro by Hiltl in der Produktionsstätte von Planted im The Valley. Wie in allen Hiltl-Restaurants, bildet das beliebte Hiltl Buffet das Herzstück des jüngsten Restaurants des traditionsreichen Familienunternehmens. Die Gäste schöpfen nach Lust und Laune und bezahlen nach Gewicht. Auf dem Menü stehen im planted.bistro by Hiltl zu 100% pflanzliche Gerichte. "Wir freuen uns sehr über die Vertiefung der Zusammenarbeit. Mit Planted haben wir einen Partner gefunden, der dieselben Werte lebt und die pflanzliche Ernährung aus natürlichen Zutaten revolutioniert.", sagt Rolf Hiltl. Das Bistro begeistert seine Gäste montags bis mittwochs von 7:30 bis 17 Uhr und donnerstags bis freitags von 7:30 bis 18 Uhr – inklusive Take-Away. Zusätzlich öffnet es an jedem ersten Samstag des Monats, an dem auch öffentliche Führungen in der Planted-Produktionsstätte angeboten werden. Ab August sollen das Bistro und die neuen Räumlichkeiten in Kempththal auch für Kochkurse, Firmen-Events und private Anlässe zur Verfügung stehen. Weitere Informationen unter eatplanted.com/meet.

Ein Kreis schliesst sich

Der Standort in Kempththal steht in einer langen Tradition von visionären Ideen. Hier wurde schon vor 100 Jahren mit Hülsenfrüchten erfolgreich experimentiert: Julius Maggi erfand Fleischersatzprodukte unter anderem auch die weltbekannte Maggi-Würze für Menschen, die sich tierisches Fleisch nicht leisten konnten. Mit den Zeiten hat sich auch das Konzept der Produktionsstätte verändert. War man in vergangenen Tagen eher auf Geheimhaltung bedacht, setzt Planted im Gegensatz zur Fleischindustrie auf Transparenz und öffnet sich der Idee einer "gläsernen Produktion".

Planted not butchered

Fleischproduktion wurde für die Endkonsumenten in den letzten Jahrzehnten immer abstrakter und undurchsichtiger. Wer sich im Supermarkt ein Stück abgepacktes Fleisch kauft, der kann sehr einfach ausblenden, was eigentlich dahintersteckt. Hinter dicken Mauern, nahezu unsichtbar, wird geschlachtet. Diese Geheimhaltung zieht sich jedoch auch weit über die Fleischindustrie hinaus. Es scheint, als hätten die meisten Produktionen etwas zu verbergen. Inspiriert von einigen wenigen transparenten Bier- und Schokoladenproduktionsstätten hat Planted eine völlig transparente Fleischproduktion in der gläsernen Produktionsanlage gebaut. Das bedeutet: Man wird beim Essen miterleben können, wie Planted das pflanzliche Fleisch herstellt. „Wir sind stolz zu zeigen, dass wir transparent und sauber Arbeiten“ sagt Mitgründer Christoph Jenny, weiter „dies mit kulinarischem Genuss von Hiltl zu verbinden, erfreut uns“.

Über Hiltl

1898 gegründet, ist Hiltl laut Guinness World Records das älteste vegetarische Restaurant der Welt. Heute wird das Ur-Zürcher Unternehmen mit rund 250 Mitarbeitenden aus über 80 Nationen in vierter Generation durch Rolf Hiltl als Inhaber und Coach geführt: mit gesundem Genuss, gastronomischer Leidenschaft und in Verantwortung gegenüber Mensch, Tier und Natur. Im Stammhaus an der Sihlstrasse im bedientem À la Carte-Restaurant mit Buffet, Bistro, Take Away, Seminarräumen, der Hiltl Vegimetzger mit der ersten vegetarischen Metzgerei 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, im planted.bistro by Hiltl im Kemptthal und im Sommer in zwei Badi-Restaurants am Zürichsee. Die in der hauseigenen Küche frisch zubereiteten vegetarischen und veganen Köstlichkeiten sind zudem an Caterings und diversen Events zu geniessen. Seit 2009 kommen Flugpassagiere der SWISS auch hoch über den Wolken in den vegetarischen Genuss von Hiltl-Gerichten und Hiltl Special Meals.

Über Planted

Eine wachsende Weltbevölkerung, höhere Lebenserwartung und Einkommen lassen die weltweite Nachfrage nach Fleisch stark ansteigen. In der aktuellen Grössenordnung ist die Fleischindustrie jedoch nicht nachhaltig. Planted will das ändern! Das Schweizer ETH Spin-off, 2019 von Pascal Bieri, Lukas Böni, Christoph Jenny und Eric Stirnemann gegründet, hat nichts Geringeres vor, als mit seinem köstlichen Fleisch aus Pflanzen eine Revolution zu starten. Mit einer noch nie dagewesenen Ähnlichkeit zu herkömmlichem Fleisch in Bezug auf Geschmack und Textur. Planted hat sich dazu verpflichtet, nur 100% natürliche Zutaten und keine Zusatzstoffe zu verwenden. Das macht Planted zu einer wirklich gesunden und besseren Option für alle. Die Planted-Produktreihen, die jeweils aus verschiedenen Proteinquellen (Erbsen, Hafer, Sonnenblumen) bestehen, umfassen: planted.™ chicken, planted.™ pulled und planted.™ kebab und schon bald planted.™ schnitzel. Das engagierte Wissenschaftsteam ist hungrig nach Veränderung und arbeitet in ihrer neu gebauten Fabrik und den Forschungslaboren der Schweiz hart daran, die Nahrungskette zu revolutionieren. En Guete!

planted.bistro by Hiltl

Kemptpark 32-34
8310 Kemptthal
hiltl.ch/planted

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

Kontakt Hiltl AG

Media Relations
Sihlstrasse 28
8001 Zürich
+41 44 227 70 24
presse@hiltl.ch
hiltl.ch/presse

Kontakt Planted

Media Relations
Kemptpark 32-34
8310 Kemptthal
Sabrina Balestra
+ 41 78 891 56 88
press@eatplanted.ch
eatplanted.com/media

Events Request

event@eatplanted.com
eatplanted.com/meet