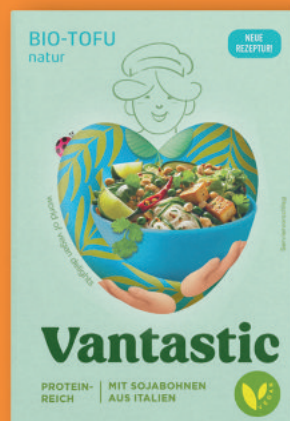


Vantastic

WORLD OF VEGAN DELIGHTS

Wir sind
20,6 Mio.

75 % DER GENERATION Y & Z IN DEUTSCHLAND GEBEN AN, REGELMÄSSIG VEGANE ALTERNATIV-PRODUKTE ZU KAUFEN. Statista 2024



EAT PLANTS,
NOT FRIENDS



hello@vantastic.vg
www.vantastic.vg





Die beiden Markenbotschafter, die GZSZ-Schauspielerin Anne Menden und der TV-Koch Benedikt Faust, erklären, wie unkompliziert eine vegane Ernährung sein kann.

Vantastic

Tasting in Hamburg

Neue vegane Produktinnovationen, frische Geschmäcker und Prominente beim Vantastic Event in Hamburg.



Fotos: © Vantastic

Im Januar lud das Vantastic Team zum Tasting nach Hamburg ein, um den neuen Markenauftritt und die Produktneuheiten zu präsentieren. In einer zentralen Location in Hamburg konnten wir die neuesten Produktkreationen der Marke verkostigen. Mit dabei waren auch der TV-Koch Benedikt Faust und die Schauspielerin Anne Menden, bekannt aus „Gute Zeiten, schlechte Zeiten“. Beide sind

Markenbotschafter von Vantastic. Die Marke gibt es seit 2004. Im vergangenen Jahr präsentierte sich die Marke in einem neuen Look und brachte ein leicht angepasstes Konzept für ihre Produktlinien auf den Markt. Fleisch-, Wurst- und Fischalternativen, vegane Basics, Street- und Fingerfood sowie pflanzliche Süßwaren sind Steckenpferde von Vantastic. Die Marke präsentiert sich bunt, divers, farbenfroh und positiv. „Ich finde

den Relaunch sehr interessant. Ich glaube, es ist gut, etwas mehr Geschmack, Veränderung und Farbe reinzubringen“, sagt die Markenbotschafterin Anne Menden, die seit zehn Jahren vegan lebt. Die Veranstaltung begann mit einem Vorwort von Koch Faust: „Der größte Hebel für mich ist zu sagen, wir haben im Alternativbereich einfach die Möglichkeit, jeden davon zu überzeugen, auf Fleisch zu verzichten.“



„Die Marke ist bunt, divers,
farbenfroh und positiv.“



Im Interview erzählte Schauspielerinnen Anne Menden, besonders am Anfang sei es schwierig gewesen, überhaupt etwas Veganes zu bekommen. Im Supermarkt gab es damals kaum Alternativprodukte. Sie fuhr fort, man müsse sich nur damit beschäftigen, „dann hast du was Gutes für dich getan, für die Umwelt getan, und was Gutes für die Tiere gemacht“.

Die Küche ruft. Ein Fünf-Gänge-Menü erwartet uns. „Wir starten in die erste Runde mit veganen Donuts Chicken-Style“, kündigt Benedikt Faust an. Nach den „Donuts Chicken-Style“ folgten die Mini-Tacos, gefüllt mit „Vantastic Mincéd Soy“ und serviert mit einem Kokos-Minz-Dip auf Chili- und Ananasragout sowie veganer Trüffelmayo. Der Folgegang brachte

„Vantastic Bites Beef-Style“ im italienischen Geschmack mit Sour Cream, Gremolata und Risoni auf den Tisch. Zwischendurch gab es die „Vantastic Sticks Cheezy-Style Chili“, begleitet von Birnenragout und Walnüssen. Zum krönenden Abschluss erwarteten uns „Fluffy Pancakes“, verfeinert mit karamellisierter Birne und Pekannuss-Topping. <

Anzeige



Wir planen nachhaltig
für die Lebensmittelindustrie.

foodfab
consultants for food production plants

ATP architekten
ingenieure

www.foodfab.eu
www.atp.ag