

## GREENFORCE FEIERT OFFIZIELLE WIESN-PRÄMIERE

Das vegane Foodtech Startup GREENFORCE feiert heuer erstmalig eine offizielle Präsenz auf dem Münchner Oktoberfest. Die pflanzlichen und nachhaltigen Produkte konnten gleich zwei der bekanntesten Zelte geschmacklich überzeugen: die Käfer Wiesn-Schänke sowie das Hofbräu Festzelt. In der Käfer Wiesn-Schänke wird die vegane Wirsing Roulade mit GREENFORCE Hack gefüllt und mit Gräuboden Kartoffeln und Tomatenkompott serviert. Im Hofbräu Festzelt haben es gleich zwei Gerichte auf die Speisekarte geschafft: die vegane Currywurst mit Kartoffelsemmel sowie die vegane Weißwurst mit süßem Senf.



Die vegane Weißwurst von GREENFORCE gilt als eine der spannendsten pflanzlichen Food-Innovation auf dem deutschen Lebensmittelmarkt und überzeugt sogar den ein oder anderen skeptischen Grantler vor allem durch täuschend echten Geschmack. Zudem punktet sie mit stolzen 76% weniger Fett und 62% weniger Kalorien. Die ursprüngliche Idee kam bei einem Gespräch zwischen GREENFORCE Gründer Thomas Isermann und dem Wirtschaftsreferenten der Landeshauptstadt München, Wiesnchef Clemens Baumgärtner auf: „Die Nachfrage nach veganen und nachhaltigen Produkten auf der Wiesn steigt stetig. Was aber noch vollständig fehlte, war eine adäquate Alternative für das klassische Weißwurstfrühstück.“, kommentiert Baumgärtner. Das hat sich das Foodtech Start-up nicht zweimal sagen lassen: „Unsere vegane Weißwurst ist vor allem eine Hommage an unseren Gründungsort München, womit wir einfach nur dazu beitragen wollen, dass man sich in der Oktoberfest-Metropole ein Stückchen nachhaltiger ernähren kann. Und warum sollte eine pflanzliche Weißwurst keine Daseinsberechtigung haben?“, so Isermann. Die vegane Weißwurst von GREENFORCE ist ab sofort großflächig im Lebensmitteleinzelhandel erhältlich (Filialsuche über den GREENFORCE Storefinder auf [www.greenforce.com/pages/storefinder](http://www.greenforce.com/pages/storefinder)).

Die GREENFORCE FUTURE FOOD AG entwickelt und vertreibt pflanzliche, nachhaltige Lebensmittel und wurde 2020 von Thomas Isermann gegründet. Er bildet gemeinsam mit Hannes-Benjamin Schmitz den Vorstand der GREENFORCE FUTURE FOOD AG und beschäftigt über 80 Mitarbeitende in München. Mit seiner Omnichannel-Strategie und

Innovationskraft verfolgt das Foodtech Startup die Mission, durch inspirierende und nachhaltige Food-Innovationen die Erde zu erhalten. Die Produktpalette umfasst aktuell über 40 Produkte und wird als nachhaltigste Alternative in Pulverform zum Selbstmischen im Onlineshop oder auch als Frische-Produkte in den Kühlregalen angeboten. Zu den prominentesten Investoren zählen unter anderem Michael Käfer, der TV-Moderator Joko Winterscheidt und der Fußballnationalspieler Thomas Müller. Das klimaneutrale Unternehmen ist mittlerweile in über sechs Ländern aktiv ist mittlerweile in über 10.100 Einzelhändlern (u.a. Rewe, Edeka, Lidl sowie Billa) erhältlich.



## REZEPTVORSCHLAG: VEGANES WIESN HOTDOG (ETWA 4 PORTIONEN)

### Für den Hotdog:

½ Packung Easy To Mix Bratwurst Wiesenkräuter  
4 Laugenstangen  
4 EL Krautsalat  
4 Essiggurken  
4 EL Röstzwiebeln  
1 Handvoll frische Petersilie

### Für die Hotdog Sauce:

3 EL Ketchup  
2 EL vegane Mayonnaise  
1 EL mittelschafer Senf  
1 TL Essig  
Prise brauner Zucker  
Etwas Paprikapulver & Chilipulver



- ♥ Easy To Mix Bratwurst nach Anleitung mixen und kühlen.
- ♥ Laugenstangen aufschneiden und Petersilie fein hacken. Essiggurken in Scheiben schneiden.
- ♥ Hotdog-Sauce zubereiten: Alle Zutaten in eine Schüssel geben und verrühren.
- ♥ Die Bratwurst nach Anleitung zubereiten und in einer beschichteten Pfanne braten.
- ♥ Laugenstangen in der folgenden Reihenfolge belegen und in einen Hotdog verwandeln: Hotdog-Sauce, Krautsalat, Bratwurst, Essiggurkenscheiben, Röstzwiebeln, Petersilie, Hotdog-Sauce.

### Presseanfragen bitte an:

Marie Bund  
Senior PR & Communications Manager  
[mbu@greenforce.com](mailto:mbu@greenforce.com)