

## Münchner Revolution: Die Weißwurst aus Pflanzen kommt auf die Wiesn

Münchner Foodtech Start-up erfindet erste vegane Weißwurst auf Erbsenbasis und stellt die bayrische Weltneuheit im Vorfeld der Wiesn auf der Wirtshaus-Speisekarte des Herr'schafts`zeiten – Das Paulaner im Tal in München vor.



v.l. Costantino Medde (Wirt Herr'schafts`zeiten – Das Paulaner im Tal) und Thomas Isermann (Gründer & CEO Greenforce)

**München, 11. Juli 2022.** Ein echtes Weißwurstfrühstück ganz ohne Fleisch? „A geh weida“ – grantlt jetzt freilich der ein oder andere Urbayer, für den das traditionelle Schmankerl absolut unantastbar ist. Und jetzt kommt da ein modernes Münchner Foodtech Start-up daher und kreierte den Münchner Klassiker auf Basis von Erbsen? Ja da schau her, Greenforce bringt eine nachhaltige und vegane Alternative für Fans der bayrischen Küche auf den Markt und erstmalig auch auf die Speisekarte eines Wirtshauses in München.

Die Weißwurst zählt zu den wohl bekanntesten bayrischen Spezialitäten und genießt zumindest bis zum sogenannten Weißwurstäquator, der scherzhaft die Grenze zwischen Altbayern und dem übrigen Deutschland markiert, einen beinahe heiligen Kultstatus. „Zurecht“, meint auch Herr'schafts`zeiten Wirt & Inhaber Costantino Medde. Die Weißwurst wird bis 12 Uhr, traditionell gemeinsam mit süßem Senf, einer Brezn und Weißbier serviert. Nach einem alten Brauch darf sie das Zwölf-Uhr-Läuten nicht hören. Die Weißwurst wurde damals frühmorgens hergestellt und dann roh verkauft. Aufgrund fehlender Kühlmöglichkeiten sollte sie im Anschluss, aber bis spätestens 12 Uhr, verzehrt werden.

Ab sofort gesellt sich eine vegane Variante dazu und lässt die Feinschmeckerherzen all jener höher schlagen, die sich vegetarisch, vegan, bewusst oder einfach a bisserl nachhaltiger ernähren wollen. Das Alternativprodukt sieht nicht nur aus wie das tierische Original, sondern kommt auch bei Geschmack und Konsistenz erstaunlich nah an dieses heran. „Bei der Parallelverkostung der herkömmlichen Variante neben der veganen Weißwurst von Greenforce haben uns Geschmack und Optik überzeugt. Wir freuen uns künftig auch vegetarischen und veganen Gästen ein

Weißwurstfrühstück anbieten zu können und so alle an einen Tisch zu bekommen“, so Medde.

Das kürzlich renovierte Paulaner im Tal öffnete Anfang März 2022 unter dem neuen Namen „Herr`schäfts`zeiten“ nach knapp zwei Jahren Umbauphase wieder seine Pforten und überzeugt mit einem modernen, zeitgemäßen Wirtshauskonzept. Neben traditionellen Klassikern ist das Wirtshaus stolz auf 40% vegane und vegetarische Gerichte auf der Karte. Der Wirt begründet dies wie folgt: „Uns ist es eine Herzensangelegenheit, all unseren Gästen das bestmögliche bayrische Geschmackserlebnis zu bieten und gleichzeitig unser traditionelles Kulturgut nicht zu verlieren. Das bedeutet, dass wir zum einen selbstverständlich Klassiker wie Schweinsbraten anbieten, zum anderen aber auch den aktuellen Zeitgeist einfangen indem wir eine Vielzahl an pflanzlichen Alternativen für diejenigen bieten, die ganz oder hin und wieder mal bewusst auf Fleisch verzichten möchten. Mit der veganen Weißwurst von Greenforce sind wir das erste Wirtshaus in München, das es den Menschen ermöglicht, ein komplett pflanzliches Weißwurstfrühstück zu genießen.“

Die vegane Weißwurst von Greenforce überzeugt vor allem durch den 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, 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 im Lebensmitteleinzelhandel sowie B2B-Shop (unter [b2b.greenforce.com](https://b2b.greenforce.com)) und ab dem 26. Juli auf der Speisekarte des Herr`schäfts`zeiten – Das Paulaner im Tal zu finden.

Bildmaterial liegt unter dem nachfolgenden Link ab: [hier](#)

## **Über die GREENFORCE FUTURE FOOD AG:**

Die GREENFORCE FUTURE FOOD AG entwickelt und vertreibt vegane, nachhaltige Lebensmittel. GREENFORCE verfolgt mit seiner Omnichannel-Strategie und Innovationskraft die Vision, Europas führendes pflanzenbasiertes Food-Tech-Unternehmen zu werden und dabei einen messbaren Beitrag zum globalen Klima- und Tierschutz zu leisten. GREENFORCE wurde gegründet von Thomas Isermann. Er bildet gemeinsam mit Hannes-Benjamin Schmitz den Vorstand der GREENFORCE FUTURE FOOD AG.

Weitere Informationen unter: [www.greenforce.com](https://www.greenforce.com)

## **Pressekontakt**

Marie Bund

Senior PR & Communications Manager

E-Mail: [mbu@greenforce.com](mailto:mbu@greenforce.com)