



Fancy Pflänzi: vegane Kuchen & Snacks beim Bäcker

Der Münchener Verein rehab republic engagiert sich für nachhaltige Lebensweisen. Das erklärte Ziel: Bäckereien zu motivieren, eine größere Snack-Vielfalt ohne tierische Zutaten anzubieten. Immerhin will laut aktueller Studie jede:r zweite Deutsche den Konsum tierischer Produkte künftig verringern.

Vegane Ernährung, einst als Nischenphänomen belächelt, gehört mittlerweile längst zum Mainstream. Immer mehr Menschen berücksichtigen bei ihrem Speiseplan tierfreie Produkte. Innerhalb Europas ist in Deutschland der vegane Trend sogar am stärksten zu beobachten: Fast jede:r dritte Deutsche ernährt sich bereits flexitarisch und laut aktueller Veganz-Studie wollen mehr als 57 Prozent der Nicht-Veganer:innen den Konsum tierischer Produkte zukünftig verringern. Eine Zielgruppe mit wachsendem Zulauf, die schmackhafte pflanzlichen Alternativen sucht, wodurch die Verfügbarkeit von veganen Zwischenmahlzeiten bei den Bäckereien auch in den Fokus rücken sollte.

„In den letzten Jahren hat sich zwar einiges getan und immer mehr Cafés, Restaurants und Fastfood-Riesen bieten pflanzliche Alternativen an“, stellt Lila Schulz vom Verein rehab republic fest. Sie bemängelt jedoch, „dass es sich bei vielen Bäckereien immer noch schwierig gestaltet, einen veganen Snack auf die Hand zu bekommen.“ Das Argument vieler Bäckereien, die sich dem veganen Trend noch versperren: „Unsere Brote und Brötchen sind doch vegan.“ Und genau

darin sieht Schulz das Hauptproblem. Das vegane Angebot beschränke sich überwiegend auf unbelegte Brote, „veganes süßes Gebäck ist meistens eine Rarität“, so Schulz.

Dabei sind Bäckereien im Quick-Service-Bereich führend, wenn es um To-go-Snacks geht. Ihnen entgeht also ein großes Umsatzpotenzial, wenn sie das vegane Angebot stiefmütterlich behandeln. Auch Flexitarier und Veganer haben unterwegs Lust auf süße Teilchen und Kuchen, die weder Butter noch Sahne enthalten oder auf frisch belegte Sandwiches mit pflanzlichem Belag. Varianten aus der mediterranen oder levantinischen Küchen wie Grillgemüse und Hummus gehören auch in Deutschland längst zum Mainstream. Zudem gibt es mittlerweile auch schmackhafte Fleischersatzprodukte für die beliebte Maurermarmelade.

Um mehr fleischfreie Snackvarianten bei Bäckern zu etablieren, haben die Macher von rehab republic getreu dem Motto „einfach mal machen“ innerhalb weniger Wochen das Projekt „Fancy Pflänzi“ ins Leben gerufen. „Wir haben seitdem einige sehr engagierte Bäckereien kennengelernt“, berichtet Vereinsvorsitzender Markus Mitterer, der von München aus mit einem Team von vier ehrenamtlichen Mitarbeitenden die Kampagne gestartet hat. „Wir haben alle Fakten zu einer pflanzlichen Ernährung zusammengetragen und uns beraten lassen, welche Herausforderungen zu meistern sind, um das vegane Angebot bei Bäckereien zu erweitern“, erläutert Lila Schulz. Sie ist die Ideengeberin der Initiative, ernährt sich bereits seit fast 15 Jahren vegetarisch und lebt nun seit fünf Jahren als Veganerin.

Um die Handwerksbetriebe dabei zu unterstützen, ihr veganes Sortiment zu erweitern, bietet die Webseite fancy-pflaenzi.de unter anderem eine Übersicht von Zulieferern veganer Produkte und spezieller Seminare sowie weiterführende Hintergrundinformationen. Für das Backen ohne Eier verweist ein Link auf den „Vegan-Leitfaden für Bäckereien“ der Albert Schweizer Stiftung mit Rezepten zum Herunterladen sowie diverse Anleitungen für vegane Aufstriche. Des Weiteren werden die Verbraucher:innen motiviert, Bäckereien in ihrer Nachbarschaft auf ein veganes Sortiment anzusprechen. „Denn immer mehr Menschen

entscheiden sich aus ökologischen, ethischen oder gesundheitlichen Gründen für vegane Lebensmittel. Gerade wenn es schnell gehen muss, sind Bäckereien eine beliebte Anlaufstelle für den frischen Snack auf die Hand“, so Schulz.

„Seit 2021 gibt es nicht nur unseren veganen Zwetschgendatschi, sondern zudem Hummus Kruste, Focaccia Antipasti und Originale sowie einen Apfel-Mandeldatschi und eine Zimtschnecke“, erzählt Martina Schweiger, verantwortlich für

bei der 1881 gegründeten Traditionsbäckerei Anker in Wien stehen viele süße vegane Snacks im Fokus wie Ribisel-, Apfel- und Erdbeer-Vanille Tascherl oder Marillenkrapfen und Powiidlgolatschen.



Bäckereien mit einem umfangreichen veganen Snack-Angebot erhalten von der Fancy-Pflänzi-Initiative eine Auszeichnung und werden auf der Webseite gesondert gelistet, sodass Konsument:innen die Betriebe besser finden können.

Vorbildliche Betriebe mit einem vielfältigen Angebot veganer Kuchen und herzhafter Snacks werden auf der Fancy-Pflänzi-Webseite gesondert ausgelobt, sodass Konsument:innen Betriebe in ihrer Nähe leichter finden können. Zu den Fancy-Bäckereien gehören bereits Wolf aus Augsburg (30 Filialen), Hempies aus Köln (zwei Backmobile und ein Bistro) sowie Donringer's aus Mannheim (zwei Filialen). Auch das Backhaus Rischart erhielt im vergangenen Jahr die Fancy-Pflänzi-Urkunde. Die Münchener Bäckerei bietet für ihre vorwiegend junge und weibliche Zielgruppe eine stattliche Anzahl an veganen Snacks in allen 18 Filialen an.

das Marketing bei Rischart. Sie berichtet, dass sich besonders die Filialleitungen für vegane Produkte engagieren und auch dazu beigetragen haben, dass das rein pflanzliche Snack- und Kuchensortiment erweitert wurde.

Ebenfalls fancy-pflänzi ist die Münchener Bäckerei Stemerowitz, bei der vegan belegte Maisecken, Spinat-Börek, Bananenkuchen und Mandelhörnchen locken. Auch

Das Angebot wächst und die Anzahl der Backbetriebe mit veganen Produkten ebenso. Um sich die vegane Zielgruppe besser zu erschließen, ist der Monat Januar für Einsteiger:innen in die vegane Produktpalette besonders attraktiv, nicht nur wegen der üblichen guten Vorsätze, sondern weil dann bundesweit pflanzliche Mahlzeiten in den klassischen und sozialen Medien im Fokus stehen: Das Jahr 2023 startet mit dem Veganuary. Die vegane Challenge findet bereits zum zehnten Mal statt. Die Bezeichnung geht zurück auf die gleichnamige, gemeinnützige Organisation, die Menschen weltweit dazu anspricht, sich im Januar und darüber hinaus vegan zu ernähren. Es sei die effektivste Maßnahme, um die Umwelt zu schützen, den Klimawandel aufzuhalten und gesünder zu leben. Dabei spielen Bäckereien auch eine wichtige Rolle, denn für einen guten Snack lohnt sich der Weg in das Fachgeschäft. ■

Mithilfe einer Umfrage will rehab republic, die tatsächliche Nachfrage von veganen Kuchen & Snacks besser einschätzen:
<https://3ki8odyia0p.typeform.com/to/bRREgE6w>

