



Presseinformation 11er:

Frastanz, 29.03.2022

11er VEGAN Food: Genuss ganz ohne Verzicht!

Die vegane Ernährungsform ist schon lange nicht mehr nur ein Trend in der Gesellschaft, sondern vielmehr eine bewusste Entscheidung und Lebenseinstellung. Treiber sind junge, urbane Konsumenten die ihre Gesundheit, die Umwelt, Nachhaltigkeit sowie das Tierwohl in den Fokus rücken. Manche Menschen entscheiden sich grundsätzlich für eine vegane Ernährung, es gibt aber auch viele, die Fleisch essen, immer öfter jedoch auf bewusste vegane Mahlzeiten setzen. Dieser Ernährungswandel lässt neue Food- und Restaurantkonzepte wie Pilze aus dem Boden schießen und stellt die traditionelle Gastronomie vor die Herausforderung, auch ihre Speisekarten mit genussvollen veganen Gerichten zu erweitern. Dass die pflanzliche Ernährung einfach, vielseitig und genussvoll sein kann, zeigt der österreichische Kartoffelspezialitäten-Hersteller 11er mit der Publikation seines „11er VEGAN Food Magazins“.

Bunt, vielseitig und voller Überraschungen

Die vegane Küche ist extrem variantenreich und so präsentiert sich auch das **11er VEGAN Food Magazin** vom österreichischen Kartoffelspezialitäten-Hersteller 11er. Die goldene Knolle erlebt mit der veganen Trendentwicklung eine Renaissance und ein Nachfrageschub – denn sie ist von Natur aus pflanzlich. Entsprechend ist auch der Großteil der goldgelben und knusprigen 11er Kartoffel- und Röstispezialitäten vegan. Mit kreativen Ideen setzt 11er im neuen Magazin gekonnt seine vegane Produktvielfalt in Szene und kreiert außergewöhnliche und genussvolle pflanzliche Gerichte – vom täglichen Lunch bis zum raffinierten Dessert. Es kommt dabei alles auf den Teller, was die Pflanzenwelt zu bieten hat und es darf bunt, gesund und ausgefallen sein. Der Genuss kommt dabei auf keinen Fall zu kurz. Im Gegenteil: Die Rezepte sind ein kulinarisches Abenteuer und ein Feuerwerk für alle Sinne.

Pflanzliche Inspirationsquelle

Mit dem **11er VEGAN Food Magazin** liefert der Kartoffelspezialist 11er zahlreiche Ideen und Inspirationen, wie mit einfachen Schritten köstliche vegane Gerichte rund um die veganen 11er Kartoffelspezialitäten auf den Tisch und in die Speisekarte kommen. Es soll vor allem Köchen und Gastronomen zeigen, wie es gelingt für ihre Gäste eine bunte Auswahl an pflanzlichen Speisen anzubieten, die für Auge und Gaumen ein Highlight sind – ganz ohne Verzicht auf Vielfalt und Genuss. Nach dem Motto „von Köchen für Köche“ liefert das bunte Magazin viele Impulse für die Branche, hilfreiche Tipps und Tricks.

Vegan, regional, nachhaltig und klimabewusst

11er ist seit jeher darauf bedacht, so regional und nachhaltig wie möglich zu produzieren. Deshalb bezieht der österreichische Kartoffelspezialist alle Kartoffeln aus der Alpenregion: aus Österreich und Bayern. Zudem ist 11er stolz, dass alle 11er Produkte bereits seit 2015 zu 100 Prozent klimaneutral produziert werden – vom Acker bis in die Tiefkühlregale der Kunden. Dies gelingt durch aktives Handeln und die stetigen Anstrengungen zur Reduktion, Vermeidung und zum Ausgleich aller CO2 Emissionen. Im Zeitraum von 2015 bis 2020 konnte der CO2 Ausstoß pro kg Fertigware durch gezielte Maßnahmen bereits um 17,4 Prozent gesenkt werden. Um dies zu erreichen, werden zum Beispiel sämtliche Reststoffe der 11er Kartoffelspezialitäten aus der Produktion wie bspw. Kartoffelschalen in der eigenen Biogasanlage zu

11er Nahrungsmittel GmbH
Galinastraße 34
6820 Frastanz, Austria
T: +43 (0)5522 51521-0
F: +43 (0)5522 51521-5
www.11er.at / info@11er.at

Bankverbindung
Raiffeisenlandesbank Vorarlberg
Waren- und Revisionsverband
reg. Gen.m.b.H. in Bregenz
IBAN: AT17 3700 0000 0002 5023
BIC: RVVGAT2B

UID-Nummer:
ATU64421806
Firmenbuch:
FN 207308s
Landesgericht Feldkirch

Evelyn Mariacher, MA
Leitung Marketing & Presse
T: +43 (0)5522 51521 466
F: +43 (0)5522 51521 5
evelyn.mariacher@11er.at

wertvollem Biogas in Treibstoffqualität verwertet. Die eigene Biogas-Tankstelle am 11er Firmengelände ermöglicht es dem Familienunternehmen die LKWs für die Kartoffelanlieferung mit Biogas zu betreiben. So fahren sich die 11er Kartoffeln quasi selbst vom Acker zur Produktionsstätte.

11er Food Magazine-Ausgaben

Über die letzten Jahre hat 11er inspirierende Food Magazine zu unterschiedlichen Themen und Trends umgesetzt: **Finger Food**, **Street Food**, **Alpen Food**, **VEGAN Food** und **Gourmet Food**. Diese 11er Magazine sind Inspirationsquelle für alle Anwender und kreativen Köpfe. Sie zeigen genussvoll, was mit den 11er Kartoffelspezialitäten und innovativen Ideen alles möglich ist. Alle 11er Food Magazine können bei 11er direkt und gratis angefragt werden – digital oder in Print-Version unter info@11er.at. Das **11er VEGAN Food Magazin** wird aktuell in allen 11er Online und Social Media Kanälen präsentiert: auf der 11er Website (www.11er.at), auf Facebook @11erkartoffelspezialitäten, auf Instagram @11ergenusswelt sowie auf LinkedIn.

11er Fact Box:

- 11er ist ein Familienunternehmen mit Sitz in Frastanz, Österreich.
- 11er ist auf die Herstellung und den Vertrieb von tiefgekühlten Kartoffelprodukten spezialisiert. Höchste Qualität und regionale Zutaten stehen bei allen hausgemachten Rezepten an oberster Stelle.
- Umsatz 11er Gruppe 2020: 88 Mio. €
- Exportanteil: ca. 67 %
- Mitarbeiter: 360
- Partnerschaften: Verband der Köche Österreichs (VKÖ), Falstaff Profi im Rahmen des Young Talents Cup, Rational
- 11er Food Magazine auf Anfrage unter: info@11er.at
- Infos Nachhaltigkeit: Projektpartner klimaaktiv, Mitglied UN Global Compact, Mitglied Klimaneutralitätsbündnis 2025 – neu Turn to Zero, Gründung der eigenen 11er Klimainitiative ab 01.01.2015 entlang der gesamten Wertschöpfungskette, 100% klimaneutral (durch vermeiden, reduzieren und ausgleichen von CO₂), 11er PV-Anlage seit 2021 mit: 500 kWp Nennleistung (Leistung entspricht dem Durchschnittsbedarf von ~110 Haushalten)

Bildtexte:

- VeganeSalatBowl.jpg: Vegane Salat-Bowl mit 11er Rösti-Sticks und 11er Blumenkohlröschen paniert mit frischen Blattsalaten an Himbeer-Walnuss-Dressing, marinierte Kichererbsen, gegrillte Artischocken, frische Himbeeren und geröstete Walnüsse
- Roesti_Tacos.jpg: 11er Rösti-Tacos am Spieß gefüllt mit süß-sauren Zwiebeln, Chili-Hummus und gegrilltem Gemüse
- Pommes_de_Luxe.jpg: Pommes de Luxe – 11er Prinzess Frites im Trüffelschaum mit schwarzem Sommer-Trüffel
- Clubsandwich.jpg: Hochstapler – 11er Rösti wie hausgemacht als veganes Club-Sandwich mit Peperonata, Blattspinat und Leinsamen
- Roesti_Avocado_Tartar.jpg: Rösti-Avocadissimo – 11er Rösti wie hausgemacht mit Avocado-Tartar, Chiasamen und Granatapfelkernen dazu feine Blattsalate
- Roesti_Avocado_Traumschiff.jpg: Traumschiff – 11er Rösti-Schiffchen gefüllt mit Melanzani-Creme, gegrillter Melanzani, in Knoblauchöl gebratene Avocado und schwarzer Sesam
- Rösti-Pizza.jpg: Rösti-Pizza – 11er Pfannenrösti als vegane Pizza Margherita mit Oliven

- Cover_11erVeganFood.jpg: 11er VEGAN Food Magazin – Gratis bestellen unter www.11er.at/11er-vegan-food-magazin oder info@11er.at

Abdruck honorarfrei zur Berichterstattung über 11er. Angabe des Bildnachweises ist verpflichtend. Der Bildnachweis steht jeweils nach den Dateinamen bei den Bildtexten.

Rückfragehinweis: Evelyn Mariacher, MA; Marketing Leitung & Presse; T:+43 5522 51521 466;

evelyn.mariacher@11er.at

Zitate: bitte stets lt. Thomas Schwarz, Geschäftsführer/CEO

Druckfähiges Bildmaterial: www.11er.at/downloads/ (User: 11er; PW: download) und auf Anfrage

11er auf Facebook: www.facebook.com/11erkartoffelspezialitaeten/

11er auf Instagram: www.instagram.com/11ergenusswelt/

Der 11er Genuss-Bus Foodtruck: www.facebook.com/11erGenussBus/

11er Klimaschutzinitiative: www.11er.at/100-klimaneutral/