

Am 10. Juni ist Tag des veganen Fischbrötchens

Vegan verliebt in den nordischen Kult-Snack



Hamburg, Juni 2021 - Fischbrötchen, hoch sollst du leben - und zwar in all deiner Vielfalt! Am „Tag des veganen Fischbrötchens“ feiert iglo nicht nur das nächste Original - das vegane „Fischstäbchen“, sondern auch die bunte Vielfalt flexitarischer Ernährung: Denn bereits jeder Dritte greift laut Ernährungsreport des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft im Supermarkt zu vegetarischen und veganen Alternativen*. Da kommt der Tag des veganen Fischbrötchens doch genau zur richtigen Zeit!

Während der #VeganuaryFishWeek, einer Themenwoche zu Fischalternativen der gemeinnützigen Organisation „Veganuary“, ist der Ehrentag nun Anlass, um die moderne Variante des norddeutschen Kult-Snacks zu feiern. Veganuary-Geschäftsführerin Ria Rehberg: „Der Griff zu rein pflanzlichen Alternativen wird enorm erleichtert, wenn leckere, vegane Produkte einfach und überall verfügbar werden. Neben Fleisch- und Milchalternativen spielen dabei Fischalternativen eine entscheidende Rolle - gerade auch Klassiker wie das iglo-Fischstäbchen in einer veganen Variante. Wir freuen uns sehr, wenn Menschen die #VeganuaryFishWeek und den „Tag des veganen Fischbrötchens“ zum Anlass nehmen, um rein pflanzliche Alternativen für eine nachhaltigere, ausgewogene Ernährung zu probieren.“

Nun gilt für alle veganen Matrosen: Setzt im Kalender ein Kreuz und schnappt euch am 10. Juni ein veganes Fischbrötchen auf die Faust!

Über den Veganuary

Veganuary ist eine gemeinnützige Organisation und Kampagne, die Menschen weltweit dazu ermutigt, sich im Januar und darüber hinaus vegan zu ernähren. Allein während der Kampagne 2021 haben sich über 580 000 Menschen bei Veganuary angemeldet, um eine rein pflanzliche Ernährung auszuprobieren. Darüber hinaus arbeitet Veganuary eng mit Unternehmen der Lebensmittelwirtschaft zusammen, um das Angebot pflanzlicher Produkte kontinuierlich auszuweiten. Mit der #VeganuaryFishWeek macht die Organisation nun auch im Sommer auf nachhaltigere und bewusstere Ernährung mit Schwerpunkt auf Fischalternativen aufmerksam.

Über die Green Cuisine

Die neue ESS-Klasse in der Tiefkühltruhe ermöglicht eine einfache, fleischlose Ernährung für alle, die in Hinblick auf Umwelt, Tierwohl und die eigene Gesundheit bewusster leben möchten. Genuss ganz ohne Geschmacksverstärker oder Konservierungsstoffe, der zusätzlich mit einem deutlich geringeren CO₂- sowie Wasserfußabdruck überzeugt. Mit den veganen „Fischstäbchen“ gesellt sich als erste Fischalternative in die Range ein echtes Original vom Erfinder der Fischstäbchen.

Das vegane „Fischbrötchen“ von iglo



*Laut Forsa-Umfrage zum „BMEL-Ernährungsreport 2021 - Deutschland, wie es isst“, S. 12 (flexitarische Ernährung gewinnt weiter an Bedeutung)

Kontakt:

Janka Jungclaus
segmenta communications GmbH
+49 / 172 84 80 398
iglo@segmenta.de

Dorothea Schmitz
iglo Deutschland
040 / 18 02 49 – 455
dorothea.schmitz@iglo.com