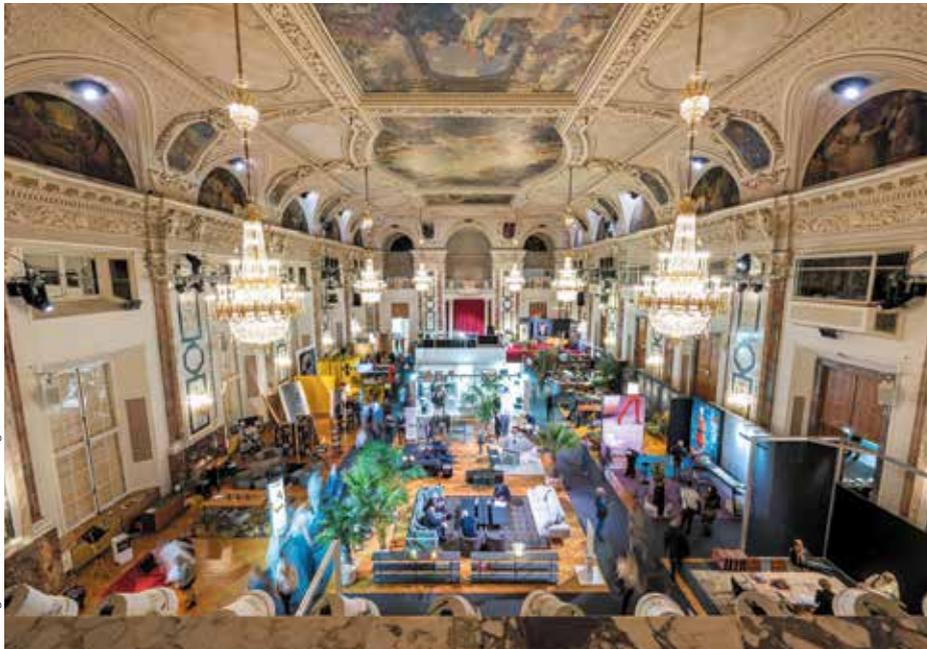


Gute Bilanz des Design District

27.000 Besucher beim „Design District 1010“ in der Wiener Hofburg – trotz 2G – sind ein neuer Rekord.



© Design Atelier/MW-Architektur fotografie

WIEN. Der „Design District 1010“, die Ausstellung für hochwertiges Wohn- und Lifestyle in Österreich, verzeichnete am Wochenende von 8. bis 10. Oktober trotz der strengen 2G-Sicherheitsregel einen neuen Besucherrekord: Über 27.000 Besucher erlebten mehr als 150 internationale Marken live in der Hofburg. Auch die VIP-Eröffnung ging zur Freude der Gäste, Designschaffenden und Interessierten in gewohnt festlicher Stimmung über die Bühne.

„Zeichen mit Signalwirkung“ „Endlich wieder persönlicher Kontakt“, war der Tenor unter Ausstellern und Besuchern. Besonders erfreut, erzählen die Veranstalter Sabine Jäger und Peter Syrch, zeigten sich die Aussteller darüber, dass die Besucher mit konkreten Plänen und hoher Kaufbereitschaft zur Messe gekommen seien. „Seit über einem Jahr hat in Österreich

keine Messe in dieser Dimension indoor stattgefunden, noch dazu 2G-konform“, sagt Sabine Jäger, „umso mehr freut es uns, dass wir trotz dieser Bedingungen eine fulminante Eröffnungsfeier sowie drei überaus erfolgreiche Messetage verbuchen dürfen.“

„Es war uns ein extrem großes Anliegen, in diesen unsicheren Zeiten ein besonderes Zeichen

mit Signalwirkung zu setzen“, so Peter Syrch. „Für unsere Aussteller, für unsere Besucher, für mehr Freude durch gutes Design.“

Die nächstjährigen Termine stehen schon fest: Die Design Days Grafenegg (www.design-days.at) finden von 6. bis 8. Mai 2022 statt, der Design District 1010 (www.design-district.at) von 7. bis 9. Oktober 2022. (red)



Peter Syrch und Sabine Jäger, Veranstalter des Design District.

FOOD-TECH PLANTED

Veganer Kebab bei Spar gelistet



© Planted

WIEN/BERLIN. Mit planted.kebab bringt das Food-Tech-Unternehmen Planted veganen Kebab-Genuss in die heimischen Küchen. Die pflanzliche Alternative zu herkömmlichem Kebab ist in Geschmack, Textur und Biss tierischem Fleisch nachempfunden und ab sofort österreichweit bei Spar (UVP: 3,99 €) in Packungen à 160 g erhältlich.

Die Kraft der Erbsen

Der planted.kebab besteht aus nur vier natürlichen Zutaten: Wasser, Erbsenprotein, Rapsöl und Erbsenfasern. Ergänzt werden diese durch Vitamin B12 sowie eine natürliche Gewürzmischung. Aroma- oder Konservierungsstoffe, andere Zusatzstoffe, Soja, Gluten oder Laktose sind ein No-Go.

„Mit der Neuerfindung des klassischen Kebabs machen wir einen weiteren wichtigen Schritt in Richtung nachhaltigem Genuss. Denn dank unseres Produktionsverfahrens beanspruchen wir im Vergleich zur konventionellen Fleischproduktion nur rund die Hälfte an Land und Wasser und sparen etwa zwei Drittel der Treibhausgasemissionen ein. Zudem gelingt es uns, mit Technologie das Tier vom Teller zu verbannen“, freut sich Pascal Bieri, Co-Gründer von Planted. (red)

© Design Atelier