

## TOP SPIRIT

„Dry January“  
mit Undone

WIEN. Der Jänner steht nicht nur im Zeichen des tierischen Verzichts („Veganuary“), sondern auch der Alkoholabstinenz: Der „Dry January“ wurde 2012 in Großbritannien initiiert und hat über die letzten zehn Jahre zunehmend Bekanntheit in den USA wie in Kontinentaleuropa erlangt.

Insbesondere in der jüngeren Zielgruppe ist die Nachfrage nach alkoholfreien „Drinks“ kontinuierlich am wachsen – für den deutschen Markt wird etwa mit einem jährlichen Wachstum von zehn Prozent in der Kategorie der alkoholfreien Spirituosen gerechnet – einer der Schrittmacher ist die Hamburger Marke „Undone“, seit dem Vorjahr im Portfolio der Schlumberger-Vertriebs Tochter Top Spirit.

## Cocktails im der Gastro

Im Handel erhältlich u.a. bei Interspar und gurkerl.at, kommen die Undone-„Spirituosen“ seit Anfang Jänner auch in diversen heimischen Bars bei Zero-Alcohol-Cocktailkreationen zum Einsatz – ein Auszug teilnehmender Lokale: Truth&Dare (Wien), Moby Dick (Wien), Moxy (Flughafen Wien-Schwechat), Steigenberger Hotel Herrenhof (Wien), Peacock (Mattersburg), Skyfall (Eisenstadt), Paradiso (St. Pölten), Kostbar (Alt Lengbach) und Vincent Bar (Bregenz). (red)



© Undone/Top Spirit

# Billa holt „Heura“ nach Österreich

Mit der spanischen Plant-based-Marke hält erstmals eine vegane „Chorizo“ Einzug in Österreichs LEH-Regale.



© Billa/Robert-Hanson (2)

## Neulistung

Verena Wiederkehr, Billa Head of Plant-Based Business Development (l.), mit Shani Wright, Heura Foods Head of Global Corporate Communications and PR.

WIENER NEUDORF. Billa erweitert sein plant-based Angebot um drei Produkte des spanischen Start-ups Heura Foods; neben Filetstücken „natur“ und „mediterran“ wird auch eine pflanzliche Chorizo gelistet – und zwar in sämtlichen Billa- und Billa Plus-Märkten Österreichs sowie im Onlineshop.

„Gemeinsam mit Heura bieten wir unseren Kunden innovative Produkte eines aufstrebenden Unternehmens und gehen gleichzeitig einen wichtigen Schritt, um das rein pflanzenbasierte Sortiment bei Billa weiter auszubauen. Denn plant-based ist längst kein Trend mehr, sondern eine nachhaltige Entwicklung in unserer Gesellschaft“, betont Erich Szuchy, Billa-Vorstand Einkauf.

## Solides Nährstoffprofil

2017 in einem Co-Working-Space in Barcelona gegründet, zählt Heura mittlerweile zu den

am schnellsten wachsenden Unternehmen im Plant-based-Bereich und ist in mehr als 22 Ländern vertreten, darunter Spanien, Italien, Großbritannien, der Schweiz, Frankreich, Portugal, Deutschland, Singapur, Hongkong, Kanada – und nun auch Österreich.

Die drei Produktneuheiten – bei entsprechendem Anklang ist

auch eine Ausweitung denkbar – enthalten als 100%ig pflanzliche Pendant nur ein Drittel des Fettgehalts bei der gleichen Menge an Eiweiß. Die plant-based Chorizo hat nach Angaben von Heura Foods eine um mehr als 175% höhere Proteindichte als das tierische Original und gleichzeitig 60% weniger gesättigte Fette. (red)



**Alternative** Die Heura-Produkte basieren auf Sojaproteinkonzentrat; Olivenöl und Aromastoffe sollen den Fleischgeschmack authentisch imitieren.