

## VEGANER „FISCH“

*Eat Happy setzt auf plant-based*

WIEN. Pflanzenbasierter Fischersatz liegt im Trend – und findet nun auch Eingang in das Sortiment von Sushi-Spezialist Eat Happy. Seit Kurzem werden drei Produktneuheiten – Vegan Lachs Nigiri, Vegan Lachs Maki und Vegan Thunfisch California – an vier Teststandorten bei Rewe und Spar in Wien, Salzburg und Innsbruck angeboten. Erkennbar an einem apfelgrünen Lollipop, sollen die drei Produkte nach der Testphase in ganz Österreich – und damit in 50 eigenen Eat Happy Shops und über 1.000 Truhen im LEH – erhältlich sein.

## Tapioka-„Lachs“

„Wir sehen den Anteil jener Menschen, die sich rein vegan ernähren, auch in Österreich ständig steigen“, so Peter Sturm, CEO Eat Happy Österreich (Bild). Der Lachsersatz basiert auf Tapiokastärke, der „Thunfisch“ auf pflanzlichen Ölen und pflanzlichen Proteinen. Sturm: „In der veganen Version unseres Sushis verwenden wir Fisch-Ersatzprodukte. Aber auch hier war es uns wichtig, der Eat Happy-Philosophie zu folgen und nur Top-Qualität mit einzigartigem und natürlichem Geschmack zu verwenden.“ (red)



© Eat Happy Österreich



© Tchibo

## Im Herzen Wiens

Das Kaffee Max findet sich am Wiener Bauernmarkt 11–13, wenige Gehminuten vom Stephansplatz entfernt. Angeboten wird ausschließlich nachhaltig-zertifizierter Kaffee.

# Startschuss für das „Kaffee Max“

Kaffeeröster Tchibo hat sein erstes eigenes Kaffeehaus eröffnet – Namensgeber ist Konzerngründer Max Herz.

WIEN. Vor 74 Jahren gründeten Kaffeehändler Max Herz und Gewürzhändler Carl Tchilling-Hiryan die Tchibo GmbH. Während zweiterer im Firmennamen, ein Kürzel für „Tchilling-Bohne“, verewigt ist, wurde ersterem diese Ehre nun mit der Eröffnung des „Kaffee Max“ in der Wiener Innenstadt zuteil.

## Aushängeschild für Tchibo

„Guter Kaffee bedeutet vor allem eines: Genuss. Mit dem ‚Kaffee Max‘ präsentieren wir einen Ort, an dem wir die Faszination Kaffee erlebbar machen und zeigen, wie viel Emotion und Leidenschaft in unseren Kaffees steckt“, so Erik Hofstädter, Geschäftsführer Tchibo Österreich, im Rahmen der Eröffnung.

„Wir sind Experten für Kaffeespezialitäten – vom Ursprung

bis in die Tasse – und um unserer Herkunft, Gegenwart und Zukunft eine eigene Bühne zu ge-

ben, haben wir das Konzept des Kaffee Max entwickelt,“ führt Hofstädter aus.

„

*Mit dem Kaffee Max präsentieren wir einen Ort, an dem wir die Faszination Kaffee erlebbar machen und zeigen wie viel Leidenschaft in unseren Kaffees steckt.*

**Erik Hofstädter**  
Geschäftsführer  
Tchibo Österreich

“

## Vor Ort oder to-go

Im „Kaffee Max“ am Wiener Bauernmarkt werden ausschließlich nachhaltig-zertifizierte Kaffeesorten angeboten, die von geübten Baristas zubereitet werden; Kunden können dort Kaffeekreationen bei einer kleinen Auszeit in moderner Atmosphäre vor Ort oder auch to-go konsumieren – um möglichst nachhaltig zu agieren, kooperiert man dafür mit dem Mehrwegbecher-Startup myCoffeeCup.

Die ausgeschenkten Sorten sind vor Ort auch als Ganze Bohne zu kaufen; kulinarisch erwartet die Gäste eine Auswahl an Feingebäck und pikante Snacks wie getoastete Bagels. (red)