



Veg-Alp GmbH, Zwinglistrasse 34 a, 8004 Zürich, kontakt@veg-alp.ch

Pressemitteilung, 19. Juni 2023

Veg-Alp präsentiert eine neuartige pflanzliche Delikatesse: das Randen-Steak

Nachdem Veg-Alp 2019 bereits das Bündner Trockenfleisch aus Randen erfunden hat, hat das Team rund um Esther Kern und Jann M. Hoffmann die Rande nochmals neu gedacht. Als Resultat wurde im Juni 2023 ein erstes Produkt für den grösseren Markt lanciert: das Randen-Steak.

Kann man aus Randen Bündnerfleisch machen? Diesem Challenge stellten sich Jann M. Hoffmann und Esther Kern im Jahr 2019, als sie das Projekt Veg-Alp starteten. Sie veredelten Randen erfolgreich mit Edelschimmelkulturen (Koji) und Lufttrocknung. Das mediale Interesse war riesig. Das Randen-Trockenfleisch wurde hochgelobt.

In der Folge gründeten die beiden eine Firma, die zum Ziel hat, einheimische pflanzliche Rohstoffe natürlich zu veredeln. Sie möchten damit beim Change-Prozess hin zu nachhaltiger Ernährung in der Schweiz aktiv mitwirken.

Die Rande nochmals neu erfunden

Es mag erstaunen, aber: Als erstes Produkt bringen sie nun nicht das «Bündnerfleisch» aus der Rande auf den Markt. Nein, sie haben die Rande noch weitergedacht. Sie möchten ein Produkt schaffen, das eine breitere Masse anspricht, als das mit dem Randen-Bündnerfleisch möglich ist. Denn: Es zeigte sich, dass das Gemüse-Trockenfleisch zwar als Liebhaberprodukt toll ist, dass es aber in der Herstellung aufwändig ist. Veg-Alp hat zwar ein wunderbares Produkt erfunden – das aber für viele zu teuer wäre. Deshalb tüftelten Jann und Esther weiter an einem Produkt, das skalierbar ist – und trotzdem in Handarbeit hergestellt wird. Zudem: Die beiden hatten den Wunsch, dass sie ein Gemüse-Produkt schaffen möchten, mit dem auch gekocht werden kann. Sprich ein Produkt, das in der Alltagsküche einen festen Platz auf dem Speisezettel bekommt. Auf der Basis dieses Wunsches und mit viel Knowhow und jahrelangem Tüfteln ist es ihnen nun gelungen, eine Delikatesse zu erschaffen, die hoffentlich schon bald in vielen Schweizer Küchen zum Standard-Essen wird: das Randen-Steak. Sie lancieren es im Juni 2023 in einer Kleinauflage als Beta-Phase.

Schmeckt wie Gemüse – wird zubereitet wie ein Steak

Um die obligate Frage vorwegzunehmen: Muss es wirklich Steak heissen? Geschmacklich möchte Veg-Alp ganz klar beim Gemüse bleiben: Verarbeitet wird Rande und das Steak schmeckt wie Rande. Das ist auch gut so. «Wir haben uns trotzdem für den Begriff 'Steak' entschieden», sagen die beiden Macher*innen. «Und zwar, weil wir glauben, dass wir Menschen abholen müssen in ihrem kulinarischen Gedächtnis und bei ihren Kochgewohnheiten.» In diesem Fall verweist der Begriff «Steak» auf die Garmethode (anbraten mit etwas Öl) und auf die Serviermöglichkeiten (mit Sauce und Beilage). Und: Dank ausgeklügelter Verarbeitungsmethode ist es dem Team von Veg-Alp gelungen, der Rande einen Biss, eine Textur zu verleihen, die einmalig ist und so eben zu einem neuen Gemüseerlebnis auf dem Teller verhilft.

Übrigens: Die Randen für das Steak sind roh bis ein Kilo, mache sogar über ein Kilo schwer. Sprich: Das Randen-Steak ist eine geballte Ladung Gemüse und hat auch einen entsprechenden Preis. Da es ein Naturprodukt ist, sind unsere Steaks in verschiedenen Grössen erhältlich.

Randen-Steak steht symbolisch für neue Esstraditionen

Was wir mit unserer Delikatesse möchten? Wir wollen zeigen, dass man Gemüse neu erfinden kann. Ganz ohne Zusatzstoffe aus dem Labor. Wir möchten zeigen, wie wertvoll Gemüse ist, wie wertvoll die Arbeit von Bauern ist – und wir denken, mit der Veredelung des ganzen Gemüses erzählen wir eine Geschichte von Feld bis Teller, mit Schweizer Rohstoffen für Schweizer Konsumentinnen und Konsumenten.

In diesem Sinne sehen wir das Randen-Steak auch als ein Produkt, das symbolisch für einen Wandel steht, als ein Produkt, das zeigt, dass wir im Bereich pflanzenbasiert noch viel Luft nach oben haben.

In diesem Sinn planen Esther Kern und Jann M. Hoffmann auch noch weitere tolle neue Gemüse-Delikatesen, die zeigen, dass pflanzenbasiert auch mit natürlicher Veredelung geht.



Veg-Alp GmbH, Zwinglistrasse 34 a, 8004 Zürich, kontakt@veg-alp.ch

Wo ist das Randen-Steak erhältlich?

Lanciert wurde das Randen-Steak als Beta-Version am 19. Juni in Zürich, mit einer Vernissage im Marktladen Berg und Tal. Dort ist das Produkt in der ersten Woche exklusiv erhältlich. Ab 28. Juni öffnet das Team von Veg-Alp den Online-Shop für eine erste Sammelbestellung, die noch erste Hälfte Juli ausgeliefert wird. Ab 30. Juni ist das Randen-Steak dann auch in Basel erhältlich, bei «Das Depot», einem Feinkostladen.

Je nachdem, ob wir noch Randen-Steaks aus unserer Beta-Produktion vorrätig haben, gibt es nach den Sommerferien, Ende August, nochmals Sammelbestellungen in unserem Online-Shop. Zudem haben schon diverse Läden Interesse angemeldet, das Randen-Steak ins Sortiment aufzunehmen.

In der Beta-Phase geht es darum, auszuprobieren, welche Verkaufskanäle passen und in welchen Grössen unsere Randen-Steaks begehrt sind. Da wir ein Naturprodukt verkaufen, ist jedes Stück einzigartig – toll, weil es pure Natur ist; allerdings erschwert es etwas unsere Verkaufsmodelle;-)

Ab Herbst 2023 möchten wir dann mit der neuen Randen-Ernte aus der Schweiz in grösserem Stil Randen-Steaks produzieren und verkaufen.

Über das Projekt Veg-Alp – mittlerweile Veg-Alp GmbH

2019 entstand das Projekt Veg-Alp. Es wurde initiiert von Jann M. Hoffmann und Esther Kern, in Zusammenarbeit mit graubündenVIVA, einer Initiative des Kantons Graubünden. Auf einer Alp veredelten Kern und Hoffmann pflanzliche Rohstoffe mit natürlichen Methoden. Das Projekt nannten sie Veg-Alp. Unter anderem veredelten die beiden Randen so, wie es mit Bündnerfleisch gemacht wird (marinieren, fermentieren mit Edelschimmel, lufttrocknen) – das Resultat, eine Art Bündner Trockenfleisch aus Randen – schlug medial Wellen.

Die erste Projektphase, die mit graubündenVIVA durchgeführt wurde, war 2021 zu Ende. Weil aber Esther Kern und Jann M. Hoffmann das Bedürfnis hatten, ihr Wissen rund um die Veredelung von pflanzlichen Rohstoffen weiterzugeben, gründeten sie 2022 eine Firma. Sie haben sich zum Ziel gesetzt, zu zeigen, dass man pflanzliche Rohstoffe natürlich veredeln und sie so zu neuen Delikatessen aufbereiten kann. Das Randen-Steak ist ihr erstes Produkt, weitere sollen folgen.

Über die Macher*innen

Hinter Veg-Alp stehen Esther Kern und Jann M. Hoffmann.

Esther ist Journalistin, Autorin, Gemüse-Scout. Sie ist bekannt für ihre Aktion «Leaf to Root®», die international mehrfach ausgezeichnet wurde. Mit ihrer Tätigkeit als Referentin und Moderatorin ist sie auch zu einer Art Gemüse-Botschafterin der Schweiz avanciert. Sie arbeitet zudem als Food-Journalistin für so renommierte Medien wie Beobachter, Fooby oder neu auch als Stimme für Radio SRF1 (Sendung A Point).

Jann hat sich als Koch einen Namen gemacht für geradlinige und ehrliche Küche aus regionalen Produkten. Mit seinem eigenem Restaurant (Café Boy, Zürich) hat er ein Jahrzehnt lang die Zürcher Gastroszene mitgeprägt. Bekannt ist er aber auch von regelmässigen Auftritten in Radio und Fernsehen. Aktuell ist er selbstständig als Berater und Koch tätig.

Gemeinsam initiierten Jann und Esther für graubündenVIVA die Veg-Alp als Projekt. Von der Resonanz auf ihre Arbeit überwältigt, zogen sie das Projekt unabhängig vom Standort Graubünden weiter.

Medienkontakt

Für Fragen bitte direkt an Esther Kern wenden. esther@waskochen.ch