



CHRISTOPH JENNY ist einer der Gründer von Planted. Das innovative Zürcher Start-up setzt auf Poulet aus Erbsen

Im Juli 2019 haben Christoph Jenny (30), Pascal Bieri (34), Lukas Böni (30) und Eric Stirnemann (30) mit dem Projekt Planted begonnen – Fleisch aus Erbsenproteinen. Der Erfolg gibt ihnen recht. Vor kurzem konnten sie sieben Millionen Franken Investorengelder sammeln und die Produktion erhöhen, so dass ein Umzug von der ETH ins ehemalige Maggi-Areal im Kemptthal bevorsteht.

Herr Jenny, was ist der Vorteil von planted.chicken?
Sicher, dass keine Tiere sterben müssen. Wir verwenden nur natürliche Zutaten wie Erbsenprotein, Erbsenfaser, Rapsöl, Vitamin B12 und Schweizer Wasser. Im Vergleich zu konventioneller Tierhaltung werden für die Produktion 90 % weniger Land und 66 % weniger Wasser verbraucht, sowie 66 % weniger Treibhausgase erzeugt.

Gibt es auch Pläne andere Fleischsorten zu imitieren?
Von Anfang an haben wir eng mit der Gastronomie zusammengearbeitet und konnten so stetig wachsen. Gerade am Anfang war für uns auch das Feedback der Köche und Gäste elementar. So konnten wir das Produkt ständig weiterentwickeln und sind jetzt bei der Version 2.0. An der ETH sind 11 Forschungsstellen konstant dabei neue Sachen



Ausgabe Schweiz

Gala / Ausgabe Schweiz
8005 Zürich
043 501 33 33
<https://www.gala.de/>

Medienart: Print
Medientyp: Publikumszeitschriften
Auflage: 35'000
Erscheinungsweise: 26x jährlich



Seite: 10
Fläche: 46'384 mm²

CONCEPT

Auftrag: 1088040
Themen-Nr.: 666.023

Referenz: 76456447
Ausschnitt Seite: 2/2

zu entwickeln. Wir wollen aber nicht zu sehr in die Breite gehen. Zurzeit testen wir in der Gastronomie eine Variante von Pulled Pork und möchten es noch dieses Jahr herausbringen.



URSULA BORER

Planted chicken ist erhältlich bei Coop, Hiltl Vegimetzg, Farmy und unter www.planted.ch

Fajitas Rezept für 2 Personen

Zutaten

175 g planted.chicken mit
Güggeli Marinade by Hiltl
2 TL Rapsöl
1 Zwiebel geschnitten
1 Knoblauchzehe
1 Rote Peperoni geschnitten
Tortilla
Sour Cream
Avocado
Käse
Koriander

Zubereitung

1. Zwiebeln im Öl anbraten, bis sie Farbe annehmen. Dann Knoblauch dazu geben und 1 Minute anbraten.
2. Peperoni und planted.chicken dazugeben und anbraten bis das planted.chicken goldbraun wird (ca. 5 Minuten).
3. Servieren mit Tortilla, Sour Cream, Avocado, Käse und Koriander.