

DIE KOOOP DES JAHRES

GRÜN GOLD



Wenn Manufaktur auf Industrie trifft –
Schnappschüsse unseres Meetings

Bereits vor Jahren hat eine wunderbare Freundschaft zu Miri & Jens von der Villa Vegana ihren Anfang genommen. Seither pflegen wir regen Kontakt und ich besuche die Villa Vegana wie es mir möglich ist. Als ich dann Anfang 2018 gezielt für einige Monate auf Mallorca in der Villa verbracht habe, um ein wenig zu helfen und das Welt Vegan Magazin von dort aus zu kreieren, sprachen wir mehrfach über die Möglichkeit, die leckeren und beliebten Gerichte, die im Restaurant auf der Villa gereicht werden, irgendwie auch in den Lebensmitteleinzelhandel zu bekommen. Viele waren und sind begeistert, und nicht wenige haben sich erkundet, wo man denn die Speisen kaufen könnte. Vor Ort reichen der Platz und die

Lagerkapazität nicht aus. Zudem müsste man dann einen großen logistischen Aufwand betreiben, um die Ware nach Deutschland und in die EU überhaupt zu transportieren und selbst zu vertreiben. Die Lösung in Form eines vertrauensvollen Partners war sofort klar. Grüngold! Helmut Lange, Gründer von Grüngold ist ein langjähriger Freund und Partner von mir. Er betreibt Grüngold mit dem nötigen Enthusiasmus, den es braucht, um im Haifischbecken der „Großen“ nicht nur zu überleben, sondern zu glänzen. Seine ansprechende Unternehmens-Philosophie passt zur Villa Vegana, und der bereits entstandene Erfolg spricht für sich. Wer langfristig tragfähig am Markt bleiben möchte, tut gut daran sich zu verbinden.

WWM: Grüngold hat eine tolle Produktauswahl. Doch der Markt verlangt mehr?

Helmut: Ja. Fleischalternativen sind auf dem Weg in den "frühen Massenmarkt". Haupttreiber sind dabei Gesundheit, Nachhaltigkeit und Klimaschutz.

Mit Gründung unseres Unternehmens haben wir genau jene Anforderungen bereits gesehen - unsere Produkte sind zu 100% natürlich, ohne jegliche Form von Zusätzen. Unsere Rohstoffe kommen bis zu 90% aus Deutschland, somit ist unsere CO2-Bilanz sehr gut. Und wir sind vegan. Zeigen dabei aber auch immer Beispiele für eine vegetarische Anwendung unserer Produkte für Vegetarier/Flexi's. Darüber hinaus verzichten wir auf die Entstehung von Verpackungsmüll, wo es nur geht. Und verzichten auf hübsche Umkartons für schönes Marketing. Für uns beginnt Umweltschutz nicht erst beim Recyclen. Aus unserer Warte sind neben der Preisentwicklung die weitere Verbesserung des Geschmacks der Produkte zentrale Faktoren für den weiteren Erfolg des Segments. Der Wettbewerb sieht Letzteres vielfach technisch - noch mehr echter Fleischgeschmack und Fleischartextur. Auch hier unterscheiden wir uns - wir wollten noch nie das schlechte Immitat von sein. Für uns sind ein top Geschmack - sehr gerne neu und eigenständig - und gute Sensorik zentral, dabei mal näher und mal weiter vom "Fleisch-Vorbild" entfernt. Der Konsument muss verstehen, dass, je näher am Fleisch, dazu umso mehr künstliche Zusätze und Technik erforderlich sind. Und das ist nicht unser Verständnis von guten Lebensmitteln!

WWM: Neue Produkte kreiert man nicht einfach mal so an einem Tag. Ein langer und teurer Prozess?

Helmut: In der Tat - in Großunternehmen dauert das 1-2 Jahre. Als kleines Unternehmen sind wir da zum Glück ein wenig schneller - und müssen das auch sein! Man kann sich das wie einen Trichter vorstellen - oben fließen ganz viele Ideen rein, dann wird getüfelt, größere und kleinere Stellschrauben bewegt, schließlich in einem Gremium verkostet und weiter selektiert. Es folgen umfangreiche Labor- und Lagertests. Übrig bleibt eine kleine Auswahl. Hierfür gilt es Händler und dann wieder Kunden zu finden. Schließlich erfolgreich im Markt ist dann nur ein kleiner Teil davon. All dies verdeutlicht, wie langwierig und kostspielig Produktentwicklung ist.

WWM: Villa Vegana und Grüngold passen gut zusammen weil...?

Helmut: ...die Aufgaben der Koop klar verteilt sind. ...wir die gleichen Ideen und Grundsätze verfolgen - gute, saubere und gesunde Produkte zu kreieren, mit hohem Anspruch an den Geschmack. Natürlich ist es dabei extrem spannend zu sehen, wie sich Ideen und Entwicklungen in einer der weltbesten Restaurant-Küchen mit Anforderungen eines Manufaktur-/Industriebetriebes in Einklang bringen lassen und wo Kompromisse gemacht werden müssen. Somit ist das ein stetes Wechselspiel.

WWM: Dürfen wir schon wissen wann die ersten Produkte erhältlich sein werden, oder ist das zu früh?

Helmut: Ein wenig Zeit wird es schon noch in Anspruch nehmen. Ich gehe davon aus, dass im Laufe des kommenden Jahres erste Produkte davon bei uns im Onlineshop oder im Handel erhältlich sein werden.

WWM: Erweitert sich mit der Koop für GrünGold die Zielgruppe?

Helmut: Zweifellos - und auch das war immer Zielsetzung GrünGold's. Anspruchsvolle Produkte für den Massenmarkt wie das Aussergewöhnliche für eine spezielle Klientel zu konzipieren.



Saftiges pflanzliches Steak auf Rote Beete Basis und marinerter Wassermelonen-Thunfisch aus der Villa Vegana Küche



Die Degustations-Platte mit hausgemachten pflanzlichen Köstlichkeiten der Villa Vegana

WWM: Warum habt ihr so lange gewartet eigene Produkte auf den Markt zu bringen?

Jens: Wir waren die letzten Jahre mit vielen verschiedenen Dingen beschäftigt, aber speziell natürlich mit den Gästen die bei uns vor Ort waren in der Villa Vegana. Unsere Kreativität und Küche ist ja nie zur "Ruhe" gekommen und wir waren die letzten Jahre einfach mit unserem Tagesgeschäft sehr ausgelastet. Um Produkte produzieren zu lassen benötigt man zumindest, eine Vertrauensbasis und die richtigen Partner, die wir jetzt erst gefunden haben.

WWM: Welche Produkte wird es von euch wahrscheinlich nie geben, weil diese bereits von mehreren Herstellern angeboten werden, oder einfach nicht zu euch passen?

Jens: Wir werden sicherlich keine Burger oder Bratwürste herstellen, da diese schon in reichlicher Form existieren. Wir würden lieber gerne noch teilweise in die "Frische Produkte" Richtung gehen.

WWM: Eure Kochbücher sind sehr beliebt und beinhaltet kulinarische Kreativität pur. Woher holt ihr euch die Inspiration?

Miriam: Einige Inspirationen haben wir von unseren Reisen mitgebracht aber viele sind auch einfach aus dem Internet. Als wir angefangen haben Rezepte aus aller Welt zu veganisieren, haben wir uns oft Videos angeschaut, z. B. von indischen Hausfrauen wie sie typische Gerichte & Hausmannskost zubereiten. Ich persönlich habe eine sehr verrückte Begabung: ich kann Bilder schmecken... (lacht) - wenn ich Fotos von leckeren Ge-

richten sehe weiß ich sofort wie sie schmecken müssen und wie ich sie zubereiten muss um ein möglichst originales Gericht zu kreieren. Obwohl wir das auch gar nicht so streng nehmen und den Gerichten meist unseren eigenen Touch geben. Wir haben schon oft erlebt das Gäste aus fernen Ländern unsere vegane Interpretation eines Gerichts probiert haben und fanden das es sogar besser schmeckt als das Original.

WWM: Neben herzhaften Klassikern werden irgendwann auch "süße Speisen/Nachspeisen" produziert?

Jens: Wir haben die letzten Jahre sehr viel experimentiert und ausprobiert und ja es wird sicherlich auch zu süßen bzw. Nachspeisen noch kommen, aber eins nach dem anderen.

WWM: Grüngold und Villa Vegana passen hervorragend zusammen weil...?

Jens: Grüngold und Villa Vegana sind zwei Unternehmen die super zusammen passen, da beide ethisch korrekt, kreativ und mit einem grossen Herzen arbeiten. =)

WWM: Was fasziniert euch so an Mallorca, dass ihr mittlerweile so lange auf der Insel lebt, und auch die VV dort ihren Ursprung fand?

Jens: Mallorca ist für uns ein sehr internationaler Ort an dem viele verschiedenen Nationen zusammen kommen, daher wurde auch unser Kochbuch eine kleine Weltreise, allerdings da wir schon mehr als 20 Jahre hier leben sind die Ursprünge eher die Natur, Sonne, Wasser, Strand und der mediterrane Flair.