Presseinformation

Hilter, 11. Juni 2025

Stefan Bialojahn aus Hürtgenwald im Kreis Düren kämpft gemeinsam mit Eleplant um den Titel des ersten pflanzlichen Grillchampions Deutschlands!

Hilter, 11. Juni 2025. Am 26. Juni startet in Hürth bei Köln der erste „(Ele)plant-Based BBQ-Wettbewerb“. In Kooperation mit Grillfürst kürt Eleplant einen von sechs Hobbygrillern zum ersten pflanzlichen Grillchampion Deutschlands. Der Grillfürst Store in Hürth bei Köln wird dabei zum Schauplatz eines Wettbewerbs, der eindrucksvoll zeigt, wie abwechslungsreich, unkompliziert und voller Geschmack pflanzliches Grillen heute sein kann. Eine fachkundige Jury bewertet die Gerichte live vor Ort.

Am Finale nehmen sechs leidenschaftliche Grillfans aus ganz Deutschland teil – unter anderem Stefan Bialojahn aus Hürtgenwald im Kreis Düren. Der Hobbygriller überzeugt mit einem raffinierten Rezept, das amerikanische Barbecue-Feeling auf den Grill bringt: Smoky BBQ Pulled Jackfruit Burger mit Cole Slaw – komplett pflanzlich und außergewöhnlich lecker. Mit diesem kreativen Rezept überzeugte Stefan Bialojahn die Jury im Vorfeld und bekommt nun die Chance auf den Titel „Deutschlands erster pflanzlicher Grillchampion“.

„*Warum ist pflanzliches Grillen für mich so spannend? Weil es zeigt, dass man auch ohne Fleisch richtig was auf den Rost bringen kann.*

Unternehmenskontakt:

Walter Rau Lebensmittelwerke GmbH
Abteilung für Öffentlichkeitsarbeit
Münsterstraße 9-11
49176 Hilter am Teutoburger Wald
Telefon: +49 54 24 3 66-352
Telefax: +49 54 24 3 66-1 8436
E-Mail: info@eleplant.de

Pressekontakt:

PUNKT PR GmbH
Benjamin Kolthoff
Völckersstraße 44
22765 Hamburg
Telefon.: +49 40 85 37 60-12
E-Mail: bkolthoff@punkt-pr.de

Bunt, kreativ und mega lecker – das macht richtig Spaß! Und man lernt immer wieder neue Sachen kennen. Wurst kann jeder“, sagt der Berufsfeuerwehrmann.

Die Herausforderung: ein veganes Grillrezept einreichen, das überzeugt. Die eingereichten Ideen – von Veggie-Asia-Burgern über geräucherten Tofu bis hin zu Pulled Jackfruit mit pflanzlichem Twist – wurden von Eleplant vorab auf Kreativität und Geschmackspotenzial geprüft. Alle Teilnehmenden setzen in ihren Rezepten auf Eleplant als zentrale Zutat: Die pflanzliche Butteralternative auf Basis von Rapsöl, Kokos- und Sheafett sowie glutenfreiem Haferdrink eignet sich ideal als Marinade, Grill-Butter oder Finish für den richtigen Kick auf dem Teller. Damit zeigt sie auch beim Grillen, wie vielseitig sie einsetzbar ist.

Eine Bühne für pflanzliche Vielfalt und Geschmack

Mit dem BBQ-Wettbewerb wollen Eleplant und Grillfürst zeigen, dass pflanzliches Grillen nicht nur möglich, sondern auch voller Genuss und Entdeckerfreude ist. Statt Rippchen und Wurst landen beim Wettbewerb kreative Kompositionen mit Tiefe, Geschmack und pflanzlicher Raffinesse auf dem Grillrost.

„Wir wollen mit unserer pflanzlichen Butteralternative Eleplant das klassische, traditionelle Grillen neu denken – weg vom Gewohnten, hin zu mehr Vielfalt, Nachhaltigkeit und Geschmack. Für uns ist der Wettbewerb mehr als ein Event: Er ist ein Statement, dass sich die Grillkultur in Deutschland verändern kann“, sagt Harald Guimarães, Marketingleiter bei Eleplant.

Jury mit Expertise

Begleitet wird das Event von einer dreiköpfigen Jury, die Geschmack, Originalität und Performance der Gerichte live auf die Probe stellt: Harald Guimarães (Marketingleiter von Eleplant), Volker Elm (Grillikone aus Fulda) und Manuel Struck (Hamburger Food-Influencer). Auf den Sieger wartet nicht nur der Titel „(Ele)plant-Based Grillchampion 2025“, sondern auch hochwertige Preise. Darunter ein Premium-Gasgrill von Grillfürst sowie exklusives Zubehör für die nächste Grillsaison.

Ein Event für alle Sinne

Der BBQ-Wettbewerb von Eleplant und Grillfürst verspricht köstliche Eindrücke vom Grill sowie neue Perspektiven auf die pflanzliche Ernährung. Er zeigt, wie viel Kreativität in bewusster Küche steckt und wie aus einfachen Zutaten echte Highlights entstehen können. Ein Event, das Grillenthusiasten

Unternehmenskontakt:

Walter Rau Lebensmittelwerke GmbH
Abteilung für Öffentlichkeitsarbeit
Münsterstraße 9-11
49176 Hilter am Teutoburger Wald
Telefon: +49 54 24 3 66-352
Telefax: +49 54 24 3 66-1 8436
E-Mail: info@eleplant.de

Pressekontakt:

PUNKT PR GmbH
Benjamin Kolthoff
Völckersstraße 44
22765 Hamburg
Telefon.: +49 40 85 37 60-12
E-Mail: bkolthoff@punkt-pr.de

zusammenbringt, den Genuss in den Mittelpunkt stellt und Lust darauf macht, gemeinsam die Grillkultur neu zu denken.

Weitere Informationen zu Eleplant unter: www.eleplant.de

Über Eleplant

Eleplant ist die neue vegane Butter-Alternative aus dem Hause Walter Rau. Sie ist die erste Plant Butter, die tatsächlich sehr ähnlich wie Butter schmeckt. Dabei verfügt sie über die identische Anwendbarkeit von Butter (Streichen, Kochen, Braten und Backen) mit jeweils hervorragenden Eigenschaften (Bräunungsverhalten, Geschmack). Zudem verfügt sie über eine einzigartige, patentierte Rezeptur aus Kokos- und Sheafett sowie Rapsöl und glutenfreiem Haferdrink. Dadurch bekommt sie ihren cremig buttrigen Geschmack. Sie wird ohne Palmöl, ohne Milch und ohne Konservierungsstoffe hergestellt und ist komplett laktosefrei. Das Produkt wurde im November 2023 national und darüber hinaus auch in Ländern wie Finnland und Polen gelauncht. 2024 würdigte die Tierschutzorganisation PETA die Entwicklung von Eleplant und zeichnete sie mit dem Vegan Food Award in der Kategorie „Beste vegane Butter“ aus. Von der RUNDSCHAU für den Lebensmittelhandel wurde Eleplant in der Kategorie Butter/Margarine/Fette als "Bestseller" ausgezeichnet.

Unternehmenskontakt:

Walter Rau Lebensmittelwerke GmbH
Abteilung für Öffentlichkeitsarbeit
Münsterstraße 9-11
49176 Hilter am Teutoburger Wald
Telefon: +49 54 24 3 66-352
Telefax: +49 54 24 3 66-1 8436
E-Mail: info@eleplant.de

Pressekontakt:

PUNKT PR GmbH
Benjamin Kolthoff
Völckersstraße 44
22765 Hamburg
Telefon.: +49 40 85 37 60-12
E-Mail: bkolthoff@punkt-pr.de