



Presseinformation

Hilter, 26. Juni 2025

Seite 1 von 2

Camilla Hannemann aus Elmshorn ist Deutschlands erster pflanzlicher Grillchampion!

Eleplant und Grillfurst feiern ein BBQ-Event voller Geschmack, Kreativität und pflanzlicher Vielfalt



Bildunterschrift: v.l. Harald Guimarães (Marketingleitung Eleplant), Camilla Hannemann (Gewinnerin des Wettbewerbs) und Ingrid Fritsch (Marketingleitung Grillfurst)

Hilter, 26. Juni 2025. Heiße Glut, große Ideen und jede Menge pflanzlicher Genuss: Am 26. Juni 2025 wurde bei Grillfurst in Hürth Geschichte geschrieben – beim ersten „(Ele)plant-Based BBQ-Wettbewerb“, veranstaltet von Eleplant in Kooperation mit Grillfachhändler Grillfurst. Sechs leidenschaftliche Grillfans aus ganz Deutschland traten gegeneinander an, um zu zeigen, wie kreativ, vielseitig und alltagstauglich pflanzliches Grillen sein kann. Am Ende wurde Camilla Hannemann aus Elmshorn mit dem Titel „Deutschlands erster pflanzlicher Grillchampion“ ausgezeichnet.

In der Jury saß neben Eleplant-Marketingleiter Harald Guimarães auch Grillexperte Volker Elm und der Hamburger Food-Influencer Manuel Struck. Matthias Scherz, der ehemalige Fußballprofi vom 1. FC Köln, nahm als Gast-Juror beim Event teil. Bewertet wurden Geschmack, Originalität und die Performance der Teilnehmenden am Grill. *„Alle sechs haben auf beeindruckende Weise gezeigt, wie viel Innovationskraft und kulinarisches Gespür im pflanzlichen*

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



Grillen steckt. Die Entscheidung ist uns nicht leichtgefallen", so Guimarães im Anschluss an das Event.

Hilter, 26. Juni 2025

Seite 2 von 2

Besonders überzeugen konnte dann allerdings Camilla Hannemann aus Elmshorn, die mit Pulled Mushroom Tacos und Elote überzeugen konnte und mit ihrer Kombination aus Raffinesse und Kreativität der Jury im Gedächtnis blieb.

Auf dem zweiten Platz landete Chris Robbrecht aus Cremlingen mit Grillfackeln mit Kräuterbaguette, das durch sein raffiniertes Zusammenspiel aus würzigem Aroma und knuspriger Textur bestach.

Platz drei ging an Stefan Bialojahn aus Hürtgenwald, der mit dem Pulled Jackfruit Burger eine kreative Interpretation klassischer BBQ-Aromen auf den Teller brachte.

Die anderen Finalisten Andrej Weger, Marius Mezger und Sebastian Ermisch teilen sich den vierten Platz und zeigten starke Ideen: vom asiatischen Tofu Burger über Zucchinirollchen mit geräuchertem Tofu auf Couscous-Salat und Tomaten-Minz-Chutney zu Plant-Based Burger mit Granatapfel-Glasur. Eins hatten allerdings alle Kreationen gemeinsam: Eleplant, die pflanzliche Butteralternative, war zentrales Element in jedem Gericht – ob als Marinade, Topping oder aromatischer Veredelungsschritt.

„Wir wollten mit dem Wettbewerb zeigen, dass sich Grillgenuss und pflanzliche Ernährung nicht ausschließen. Das Event war ein mutiger, kreativer und unglaublich leckerer Beweis dafür“, erklärt der Marketingleiter von Eleplant Harald Guimarães.

Die Teilnehmenden reisten aus ganz Deutschland an und traten nicht nur gegeneinander an, sondern wuchsen im Laufe des Tages auch als Community zusammen. Geteilte Tipps, gegenseitige Unterstützung und jede Menge gute Gespräche prägten die Stimmung hinter den Grills. *„Das Event war rundum gelungen – eine entspannte Atmosphäre, schönes Wetter und freundliche Menschen. Besonders inspirierend war es, den anderen beim Kochen über die Schulter zu schauen und neue Ideen mitzunehmen“, fasst die Gewinnerin Camilla Hannemann den Tag zusammen.*

Die Premierenveranstaltung war für Eleplant und Grillfürst ein voller Erfolg. Beide Marken planen, das Thema pflanzliches Grillen weiter voranzutreiben – mit neuen Ideen, Formaten und jeder Menge Geschmack.

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 Kolt Hoff
Völkersstraße 44
22765 Hamburg
Telefon.: +49 40 85 37 60-12
E-Mail: bkolthoff@punkt-pr.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.

Hilter, 26. Juni 2025

Seite 3 von 2

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