

Mediakit

Hilte, 25. Juni 2026
Seite 1 von 2

Das ist Eleplant! Pflanzlich. Vielseitig. Lecker.



Die Allrounderin im Alltag: Ob als Marinade zum Grillen, in der Pasta oder im Streuselkuchen – Eleplant ist die vegane und nachhaltigere Alternative zu herkömmlicher Butter. Mit ihrem authentischen Buttergeschmack überzeugt sie in jeder Anwendung: streichfähig, cremig und vielseitig einsetzbar.

Die Rezeptur basiert zu 75 % auf pflanzlichen Ölen und Fetten – einer Kombination aus Rapsöl, Kokosfett und Sheabutter, die für die ideale Konsistenz und ein butterähnliches Schmelzverhalten sorgt. Ergänzt wird sie durch eine Haferzubereitung aus Wasser, glutenfreiem Hafer und Sonnenblumenöl, die Eleplant ihre feine, buttrige Note verleiht. So eignet sich Eleplant ideal zum Grillen, Kochen, Braten, Frittieren, Backen und Glasieren – oder ganz einfach pur aufs Brot.

Eigenschaften:

- 100 % pflanzlich – ohne Palmöl, Milch, Gluten, Laktose oder Konservierungsstoffe
- Vielseitig einsetzbar: streichfähig, backstabil und hitzebeständig
- Nachhaltige Rezeptur aus pflanzlichen Ölen (Kokos, Raps, Shea)
- 84 % niedrigerer CO₂-Fußabdruck als herkömmliche Butter – für deutlich mehr Nachhaltigkeit

Unternehmenskontakt:

Unternehmenskontakt:
Walter Rau Lebensmittelwerke GmbH
Abteilung für Öffentlichkeitsarbeit
Münsterstraße 9-11
49176 Hilte 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
Philomena Niebergall
Völkersstraße 44
22765 Hamburg
E-Mail: pniebergall@punkt-pr.de



Mediakit

Hilte, 25. Juni 2026
Seite 2 von 2

Nährwerte pro 100 g:

Energie	2961 kJ / 720 kcal
Fett, davon	79 g
- gesättigte Fettsäuren	50 g
Kohlenhydrate, davon	2,1 g
- Zucker	1,3 g
Eiweiß	0,1 g
Salz	0,5 g

Anwendungsvielfalt im Fokus

Eleplant ist nicht nur ein Ersatzprodukt, sondern eine echte pflanzliche Alternative mit eigenem Charakter. In der Küche bietet sie alle Möglichkeiten wie klassische Butter – mit einem modernen, pflanzenbasierten Plus.

Beispiele:

- Kräuterbutter oder Marinaden zum Grillen
- Für Pâtisserie und Croissants: dank perfekter Konsistenz und Backeigenschaften
- In der veganen Gastronomie: für herzhaftes wie süße Anwendungen
- Im Alltag: für Brote, Bowls, Dips und als Basis für kreative Rezepte

Unternehmensporträt

Unternehmenskontakt:

Unternehmenskontakt:
Walter Rau Lebensmittelwerke GmbH
Abteilung für Öffentlichkeitsarbeit
Münsterstraße 9-11
49176 Hilte 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
Philomena Niebergall
Völkersstraße 44
22765 Hamburg
E-Mail: pniebergall@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 Shea, Rapsöl sowie glutenfreiem Haferdrink für den cremig buttrigen Geschmack und wird ohne Palmöl, ohne Milch, ohne Laktose sowie ohne Konservierungsstoffe hergestellt.

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



Mediakit

Hilter, 25. Juni 2026
Seite 3 von 2

Butter“ aus. Auch die RUNDSCHAU für den Lebensmittelhandel prämierte Eleplant im Jahr 2024 und kürte das Produkt in der Kategorie Butter/Margarine/Fette zum „Bestseller“. Beim V-Label Award 2025 von ProVeg wurde Eleplant zudem als Gewinner in der Kategorie „Milch- und Molkereialternativen“ ausgezeichnet.

Freigestellte Produktbilder und Mood-Material finden Sie unter folgendem Link: <https://we.tl/t-78C3LDys42Sub2E0>

Weitere Informationen unter: www.eleplant.de.

Unternehmenskontakt:

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
Philomena Niebergall
Völckersstraße 44
22765 Hamburg
E-Mail: pniebergall@punkt-pr.de