



Presseinformation

Conny Eberwein aus Hechingen grillt sich auf den zweiten Platz beim pflanzlichen BBQ-Wettbewerb von Eleplant 2026

Hilter, 30. Juni 2026

Seite 1 von 2

Mit Butter-Pie mit Kartoffeln, Pilzen und Spinat überzeugt sie die Jury!



Bildunterschrift: v.l. Harald Guimarães (Marketingleitung Eleplant), Conny Eberwein (Zweitplatzierte des BBQ-Wettbewerbs 2026) und Ingrid Fritsch (Marketingleitung Grillfürst)

Hilter, 30. Juni 2026. Heiße Grills, große Ideen und jede Menge pflanzlicher Genuss: Am 25. Juni 2026 fand in der Villa Viva in Hamburg zum zweiten Mal der „(Ele)plant-Based BBQ-Wettbewerb“ von Eleplant in Kooperation mit Grillfachhändler Grillfürst statt. Mit unter den fünf Finalistinnen: Conny Eberwein aus Hechingen, die mit ihrem „Butter-Pie mit Kartoffeln, Pilzen und Spinat“ die Jury überzeugte – und sich am Ende über den zweiten Platz freuen konnte.

Der Wettbewerb wurde von Eleplant, der pflanzlichen Butteralternative, in Kooperation mit dem Grillfachhändler Grillfürst organisiert. Ziel war es, zu zeigen, wie vielfältig, genussvoll und alltagstauglich pflanzliches Grillen heute sein kann.

„Das Event war super, ganz toll organisiert. Ich habe ganz tolle Leute kennengelernt, mit denen ich garantiert auch in Kontakt bleibe“, erzählt Conny Eberwein begeistert. „Ich freue mich sehr über den zweiten Platz. Ich find es ganz wichtig, dass das vegane

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



Grillen nach vorne gebracht wird, denn die Zeiten für einfache Zucchini-Spieße sind einfach vorbei!

Hilte, 30. Juni 2026

Seite 2 von 2

Die Gerichte wurden von einer dreiköpfigen Fachjury bewertet – bestehend aus Harald Guimarães (Marketingleiter von Eleplant), Bianca Piosa y Pereira (Vegane Food-Influencerin, @vegamonie) und Fred Guiot (Food-Redakteur, Genuss Guide Hamburg). Bewertet wurden unter anderem Kreativität, Geschmack, Originalität, visuelle Präsentation sowie Grilltechnik der Teilnehmenden am Grill.

Am Ende konnte sich Camilla Hannemann aus Jork mit ihrem Gericht „Grillgemüse mit grüner Beurre Blanc und Sauerteig-Crunch“ den ersten Platz als „Deutschlands bester pflanzlicher Grillchampion“ sichern – und verteidigt damit ihren Titel aus dem letzten Jahr.

Neben der Zweitplatzierten Conny Eberwein teilen sich die Kandidatinnen Karen Vogelsang aus Osnabrück, Jamie Thomßen-Bartels aus Hamburg und Marianne Rocher aus Brandenburg den dritten Platz. Auch sie brachten starke Rezepte mit: von „Feige mit veganem Ziegenkäse und Apfel mit veganem Mozzarella, als Türrchen auf Salat und Brot“ über „Dithmarscher BBQ-Spitzkohl mit Pineapple Chili Butter“ bis zu „BBQ-Tofu & Grillgemüse auf Melonensteaks“.

Eins hatten 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. Die zweite Runde des BBQ-Events in diesem Jahr war ein weiterer kreativer und unglaublich leckerer Beweis dafür.“, sagt Guimarães im Anschluss an das Event.

Mit dem BBQ-Event haben Eleplant und Grillfürst erneut ein starkes Zeichen für mehr pflanzliche Vielfalt auf dem Grill gesetzt – und für alle Gäste des Events steht spätestens jetzt fest: Die nächste Grillparty darf nun etwas pflanzlicher werden.

Weitere Informationen zu Eleplant unter: www.eleplant.de

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
Völckersstraße 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 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.

Hilte, 30. Juni 2026

Seite 3 von 2

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