



Presseinformation

Hilte, 30. Juni 2026

Seite 1 von 2

Camilla Hannemann aus Jork ist (Ele)plant based Grillchampion 2026!

Eleplant und Grillfürst feiern die zweite Runde des BBQ-Events voller Geschmack, Kreativität und pflanzlicher Vielfalt.



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

Hilte, 30. Juni 2026. Heiße Grills, große Ideen und jede Menge pflanzlicher Genuss: Am 25. Juni 2026 wurde bei der Villa Viva in Hamburg der zweite „(Ele)plant-Based BBQ-Wettbewerb“, von Eleplant in Kooperation mit Grillfachhändler Grillfürst veranstaltet. Fünf 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 Jork „Deutschlands bester pflanzlicher Grillchampion“ – und verteidigt damit ihren Titel aus dem letzten Jahr.

In der Jury saß neben Eleplant-Marketingleiter Harald Guimarães auch die vegane Food-Creatorin Bianca Piosa y Periera (bekannt als @vegamonie auf Social Media) und Food-Redakteur Fred Guiot von Genuss Guide Hamburg. Vom Jurytisch aus wurden

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



Geschmack, Originalität, visuelle Präsentation sowie Grilltechnik der Teilnehmenden am Grill bewertet.

Hilte, 30. Juni 2026

Seite 2 von 2

„Alle fünf haben auf beeindruckende Weise gezeigt, wie viel Innovationskraft und kulinarisches Gespür im pflanzlichen Grillen steckt. Die Entscheidung ist uns nicht leichtgefallen“, so Guimarães im Anschluss an das Event.

Besonders überzeugen konnte am Ende jedoch Camilla Hannemann mit ihrem „Grillgemüse mit grüner Beurre Blanc und Sauerteig-Crunch“. Sie blieb der Jury mit ihrer Kombination aus Raffinesse und Kreativität besonders im Gedächtnis.

Auf dem zweiten Platz landete Conny Eberwein aus Hechingen mit ihrem „Butter-Pie mit Kartoffeln, Pilzen und Spinat“, das durch ihr raffiniertes Zusammenspiel aus würzigem Aroma und knuspriger Textur bestach.

Platz Drei teilen sich die Kandidatinnen Karen Vogelsang aus Osnabrück, Jamie Thomßen-Bartels aus Hamburg und Marianne Rocher aus Brandenburg. Auch sie brachten starke Rezepte mit: von „Feige mit veganem Ziegenkäse und Apfel mit veganem Mozzarella, als Türmchen 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“, erklärt der Marketingleiter von Eleplant.

Die Teilnehmenden reisten aus ganz Deutschland an und traten nicht nur gegeneinander an, sondern wuchsen im Laufe des Tages auch als Gemeinschaft zusammen. Geteilte Tipps, gegenseitige Unterstützung und jede Menge gute Gespräche prägten die Stimmung hinter den Grills.

„Das Event war super - das Wetter hat gestimmt, die Leute waren sehr nett, eine tolle Veranstaltung“, fasst die Gewinnerin Camilla Hannemann den Tag zusammen. *„Ich bin überwältigt, dass ich noch einmal gewonnen habe. Ich hätte nicht gedacht, dass ich das nochmal schaffe. Die Konkurrenz war wirklich stark.“*

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



Die zweite Runde des Grillwettbewerbs war für Eleplant und Grillfürst erneut ein voller Erfolg. Beide Marken planen auch in Zukunft das Thema pflanzliches Grillen weiter voranzutreiben – mit neuen Ideen, Formaten und jeder Menge Geschmack.

Hilte, 30. Juni 2026

Seite 3 von 2

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.

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