



Presseinformation

Hilter, 12. Juni 2026

Jamie Thomßen-Bartels und Titelverteidigerin Camilla Hannemann aus Hamburg kämpfen mit Eleplant um den Titel des besten pflanzlichen Grillchampions 2026!

Seite 1 von 2



Hilter, 12. Juni 2026. In Kooperation mit Grillfürst kürt Eleplant zum zweiten Mal eine:n von fünf Hobbygriller:innen zum besten pflanzlichen Grillchampion Deutschlands 2026. Die Villa Viva in Hamburg wird dabei zur Bühne eines Wettbewerbs, der eindrucksvoll zeigt, wie vielfältig, unkompliziert und geschmackvoll pflanzliches Grillen heute sein kann. Eine fachkundige Jury bewertet die Gerichte live vor Ort, begleitet von einer unterhaltsamen Live-Moderation.

Am Finale nehmen fünf leidenschaftliche Grillfans aus ganz Deutschland teil – darunter Content Creatorin Jamie Thomßen-Bartels aus Hamburg und Titelverteidigerin Camilla Hannemann aus Jork. Jamie überzeugte in der Vorrunde mit ihrem raffinierten Rezept: BBQ-Spitzkohl mit Pineapple-Chili-Butter – komplett pflanzlich und außergewöhnlich lecker. Damit sicherte sie sich ihren Platz im Finale und die Chance auf den Titel „Deutschlands bester pflanzlicher Grillchampion 2026“.

„Als Foodbloggerin liebe ich es, kreativ zu werden und aus einfachen Zutaten etwas Besonderes zu machen. Besonders spannend fand ich die Aufgabe, ein Rezept rund um Eleplant zu entwickeln. Ich probiere gerne neue Produkte aus und war sofort neugierig, was man damit auf dem Grill anstellen kann. Dass mein Rezept dabei einen Dithmarscher Klassiker wie Spitzkohl in den Mittelpunkt stellt, macht die Sache für mich noch schöner,“ sagt die gebürtige Dithmarscherin.

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



Als amtierende Titelverteidigerin tritt Camilla Hannemann im zweiten Jahr des Wettbewerbs erneut an und bringt mit Grillgemüse, grüner Beurre Blanc und Sauerteig-Crunch ganz neue Food-Kombinationen auf den Grill.

Hilte, 12. Juni 2026

Seite 2 von 2

Die Challenge des bekannten Grillwettbewerbs aus 2025 bleibt dabei unverändert: ein veganes Grillrezept kreieren, das auf ganzer Strecke überzeugt. Alle Teilnehmenden setzen dabei 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.

Jury mit Expertise

Begleitet wird das Event von einer dreiköpfigen Jury, die Geschmack, Originalität und Visualität der Gerichte live auf die Probe stellt: Harald Guimarães (Marketingleiter von Eleplant), Ferd Guiot (Redakteur bei Szene Hamburg) und Bianca Piosa (Vegane Food-Influencerin, @vegamonie). Auf den Sieger oder die Siegerin wartet nicht nur der Titel „(Ele)plant-Based Grillchampion 2026“, sondern auch ein hochwertiger Premium-Gasgrill von Grillfürst sowie exklusives Zubehör für die nächste Grillsaison.

Ein Event für alle Sinne

Mit der zweiten Auflage des BBQ-Wettbewerbs wollen Eleplant und Grillfürst erneut zeigen, dass pflanzliches Grillen nicht nur möglich, sondern auch die Zukunft 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 die zweite Runde des Wettbewerbs deshalb mehr als nur ein Event: Es ist ein Statement, dass sich die Grillkultur in Deutschland verändert hat und auch weiterhin verändern wird“, sagt Harald Guimarães, Marketingleiter bei Eleplant.

Der Wettbewerb wird somit zu einem Event, das Grillenthusiast:innen zusammenbringt, den Genuss in den Mittelpunkt stellt und Lust darauf macht, die Grillkultur gemeinsam neu zu denken.

Redaktionen und Journalist:innen sind herzlich zum Event am 25.06. von 11:00 bis 13:00 in der Villa Viva Hamburg eingeladen. Melden Sie sich bei Interesse zur Akkreditierung und für Interviewmöglichkeiten gerne bei unserem Pressekontakt.

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



Hilter, 12. 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 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
Vöckersstraße 44
22765 Hamburg
E-Mail: pniebergall@punkt-pr.de