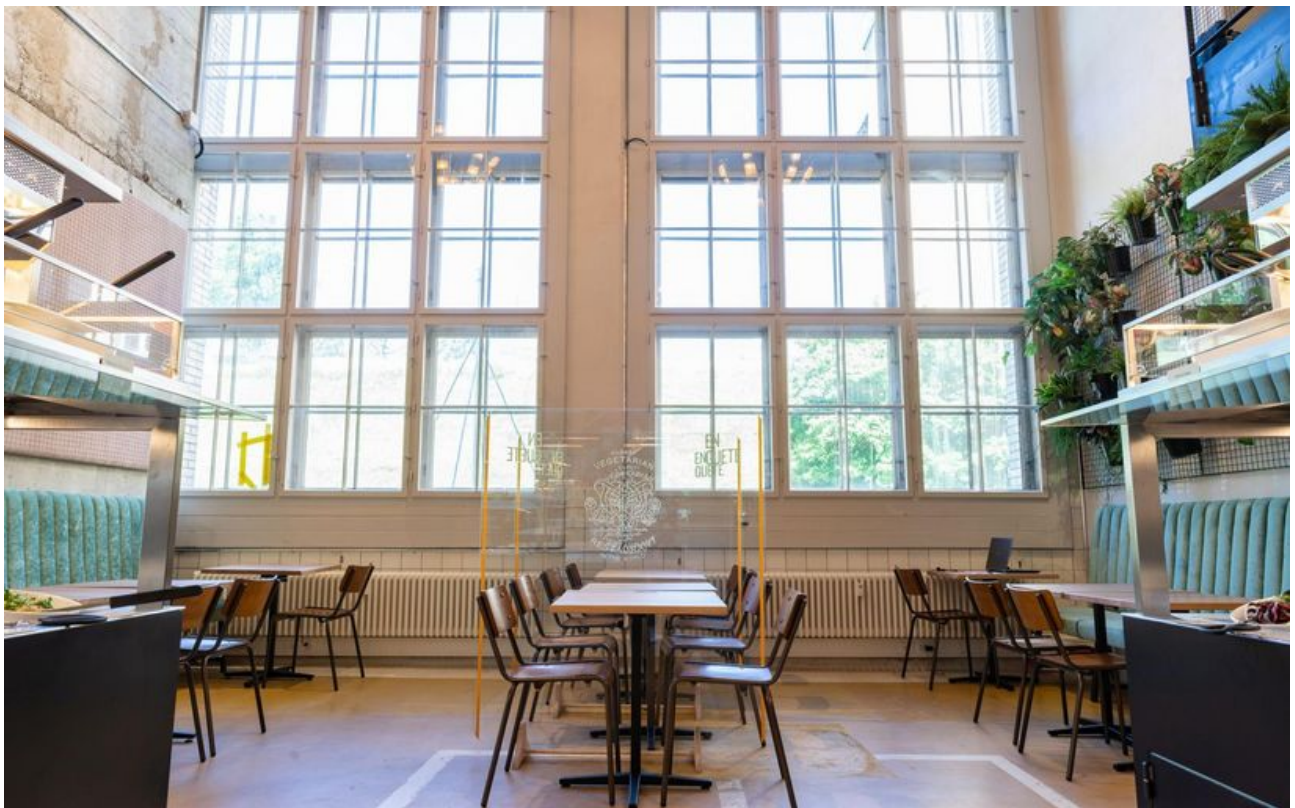


**htr.ch**

Neueröffnung

# Hiltl eröffnet erstes pflanzliches Restaurant

Veganerinnen und Veganer können sich freuen. Hiltl hat in Zusammenarbeit mit der Firma Planted in deren Produktionsstätte in Kempththal ein veganes Restaurant lanciert.



Das vegane Restaurant ist in der Produktionsstätte von Planted in Kempththal angesiedelt.

Bild: zvg

Gemeinsame Werte verbinden: Hiltl hat mit Planted bereits mehrfach erfolgreich an der Kreation hausgener Marinaden wie auch an der Weiterentwicklung des pflanzlichen Fleisches von Planted gearbeitet. Es ist der stetige Drang nach Innovation, der beide Unternehmen verbindet. Deshalb haben sie sich entschieden, die Zusammenarbeit weiter zu vertiefen und die Umsetzung von genussvollen Ideen und Projekten voranzutreiben.

Daraus entstanden ist das planted.bistro by Hiltl in der Produktionsstätte von Planted im The Valley in Kempthal . Wie in allen Hiltl-Restaurants, bildet das beliebte Hiltl Buffet das Herzstück des jüngsten Restaurants des traditionsreichen Familienunternehmens. Die Gäste schöpfen nach Lust und Laune und bezahlen nach Gewicht. Auf dem Menü stehen im planted.bistro by Hiltl zu 100 Prozent pflanzliche Gerichte. «Mit Planted haben wir einen Partner gefunden, der dieselben Werte lebt und die pflanzliche Ernährung aus natürlichen Zutaten revolutioniert», sagt Rolf Hiltl.

*«Mit Planted haben wir einen Partner gefunden, der dieselben Werte lebt.»*  
Rolf Hiltl

Das Bistro ist montags bis mittwochs von 7:30 bis 17 Uhr und donnerstags bis freitags von 7:30 bis 18 Uhr geöffnet – inklusive Take-Away. Zusätzlich öffnet es an jedem ersten Samstag des Monats, an dem auch öffentliche Führungen in der Planted-Produktionsstätte angeboten werden. Ab August sollen das Bistro und die neuen Räumlichkeiten in Kempthal auch für Kochkurse, Firmen-Events und private Anlässe zur Verfügung stehen. [IMG 5]

Der Standort in Kempthal steht in einer langen Tradition von visionären Ideen. Hier wurde schon vor 100 Jahren mit Hülsenfrüchten erfolgreich experimentiert: Julius Maggi erfand Fleischersatzprodukte unter anderem auch die weltbekannte Maggi-Würze für Menschen, die sich tierisches Fleisch nicht leisten konnten. Mit den Zeiten hat sich auch das Konzept der Produktionsstätte verändert. War man in vergangenen Tagen eher auf Geheimhaltung bedacht, setzt Planted im Gegensatz auf Transparenz und öffnet sich der Idee einer «gläsernen Produktion». Das bedeutet: Man wird beim Essen miterleben können, wie Planted das pflanzliche Fleisch herstellt. (htr/bbe)

---

## **Über Hiltl**

1898 gegründet, ist Hiltl laut Guinness World Records das älteste vegetarische Restaurant der Welt. Heute wird das Ur-Zürcher Unternehmen mit rund 250 Mitarbeitenden aus über 80 Nationen in vierter Generation durch Rolf Hiltl als Inhaber und Coach geführt. Neben dem Stammhaus an der Sihlstrasse im bedientem À la Carte-Restaurant mit Buffet, Bistro, Take Away, Seminarräumen, der Hiltl Vegimetzg sowie der Hiltl Akademie, dem Kompetenzzentrum für vegetarischen und veganen Genuss führt Hiltl diverse weitere Betriebe, macht Caterings und Events.

---

## **Über Planted**

Das Schweizer ETH Spin-off, 2019 von Pascal Bieri, Lukas Böni, Christoph Jenny und Eric Stirnemann gegründet, produziert Fleischersatzprodukte. Planted hat sich dazu verpflichtet, nur 100 Prozent natürliche Zutaten und keine Zusatzstoffe zu verwenden. Die Planted-Produktreihen, die jeweils aus verschiedenen Proteinquellen (Erbsen, Hafer, Sonnenblumen) bestehen, umfassen: planted.™ chicken, planted.™ pulled und planted.™ kebab und schon bald planted.™ schnitzel.

Publiziert am Montag, 28. Juni 2021