

## Start-Ups mit Fokus auf pflanzliche Alternativen und Vermeidung von Food Waste

Die aufgeführten Betriebe bieten Produktmuster, Degustationspakete, Rezepte o.ä. zur Verfügung. Nehmen Sie dafür per E-Mail Kontakt auf und beziehen sich auf die Kampagne «Klima à la carte».



| Unternehmen          | Produkte  | Kontaktperson       | Mail Kontaktperson   | Webseite  |
|----------------------|---|---------------------|--|---|
| <b>Catchfree</b>     | Pflanzliche Fisch-Alternativen wie Knusperli, Fischburger, Tuna oder Crevetten.   |                     | <a href="mailto:ahoi@catchfree.ch">ahoi@catchfree.ch</a>                           | <a href="https://www.catchfree.ch/">https://www.catchfree.ch/</a> |
| <b>Circunis</b>      | B2B Marktplatz für Lebensmittelüberschuss - Industrie & Handel bieten Überschüsse an, Gastronomie findet das passende Angebot.  | Olivia Menzi        | <a href="mailto:olivia.menzi@circunis.ch">olivia.menzi@circunis.ch</a>             | <a href="https://circunis.ch/de/">https://circunis.ch/de/</a>     |
| <b>DasPure</b>       | Ökologische Delikatessen wie Bio Tempeh und Misopasten aus einheimischen Ackerfrüchten. (Ausserdem: Spezialangebot für Kebab-Stände)                                      |                     | <a href="mailto:mail@daspure.ch">mail@daspure.ch</a>                               | <a href="https://www.daspure.ch/">https://www.daspure.ch/</a>     |
| <b>EggField</b>      | Natürliche Alternative zu Industrie-Eiern. Hergestellt aus Hülsenfrüchten und hochwertigen pflanzlichen Proteinen.  | Magdalena Herren    | <a href="mailto:info@eggfield.com">info@eggfield.com</a>                           | <a href="https://www.eggfield.com/">https://www.eggfield.com/</a> |
| <b>Fabas</b>         | Pflanzliche Joghurtalternativen, Glace, Creme fraiche und Frischkäse. Alles auf Basis von Hülsenfrüchten.   | Anik Thaler         | <a href="mailto:anik@fabas.ch">anik@fabas.ch</a>                                   | <a href="https://www.fabas.ch/de">https://www.fabas.ch/de</a>     |
| <b>Luya</b>          | 100 % Bio, natürlich fermentierte pflanzliche Alternativen ohne Zusatzstoffe. Zum Beispiel Geschnetzeltes natur oder würzig mariniert mit Terriyaki oder indischem Curry. | Jacqueline Moser    | <a href="mailto:jacqueline.moser@luya.bio">jacqueline.moser@luya.bio</a>           | <a href="https://luya.bio/">https://luya.bio/</a>                 |
| <b>Mokä</b>          | Getrocknete Linsenmischungen in verschiedenen Geschmacksrichtungen. Nach dem Anbraten vielseitig einsetzbar für unterschiedliche Gerichte.                                | Fabienne Thomann    | <a href="mailto:hallo@mokae.ch">hallo@mokae.ch</a>                                 | <a href="https://mokae.ch/">https://mokae.ch/</a>                 |
| <b>New Roots</b>     | Pflanzliche Alternativen zu Schweizer Spezialitäten wie Fondue und Raclette sowie Joghurt- und verschiedene Weichkäsalternativen.   |                     | <a href="mailto:info@newroots.ch">info@newroots.ch</a>                             | <a href="https://newroots.ch/">https://newroots.ch/</a>           |
| <b>Outlawz Food</b>  | Pflanzliche Alternativen zu Speck, Salami, Trockenfleisch, Döner, Hack und Würsten.   |                     | <a href="mailto:info@outlawz-food.ch">info@outlawz-food.ch</a>                     | <a href="https://outlawz-food.ch/">https://outlawz-food.ch/</a>   |
| <b>Planted Foods</b> | Breites Sortiment an pflanzliche Alternativen aus natürlichen Zutaten. Dazu gehören planted Chicken, Steak, Filet, Schnitzel, Wurst, Ente und mehr.                       | Tatjana Limburg     | <a href="mailto:tatjana.limburg@eatplanted.com">tatjana.limburg@eatplanted.com</a> | <a href="https://eatplanted.com/">https://eatplanted.com/</a>     |
| <b>Protaneo</b>      | Pflanzliche Proteine aus 100% Schweizer Rohstoffen. Zum Beispiel Pflanzenhack und Geschnetzeltes aus Erbsen und Ackerbohnen.  | Stefan Freiburghaus | <a href="mailto:Stefan.Freiburghaus@gmsa.ch">Stefan.Freiburghaus@gmsa.ch</a>       | <a href="https://protaneo.ch/de/">https://protaneo.ch/de/</a>     |

|                           |   |                  |  |   |
|---------------------------|---|------------------|--|---|
| <b>PureUp</b>             | Hochqualitative Pürée aus geretteten Früchten. Ideal für Desserts, Getränke oder kreative Gerichte.   |                  | <a href="mailto:Info@pureup.ch">Info@pureup.ch</a>                                     | <a href="https://pureup.ch/">https://pureup.ch/</a>                     |
| <b>Soyana</b>             | Pflanzliche Bio-Lebensmittel wie Sojamilch und Joghurtalternativen.   |                  | <a href="mailto:bestellung@soyana.ch">bestellung@soyana.ch</a>                         | <a href="https://soyana.ch/">https://soyana.ch/</a>                     |
| <b>The Green Mountain</b> | Grosses Sortiment an pflanzliche Alternativen wie Wings, Tenders, Kebab, Burger, Filet, Steak, Wurst oder Hack.   |                  | <a href="mailto:info@thegreenmountain.ch">info@thegreenmountain.ch</a>                 | <a href="https://thegreenmountain.ch/">https://thegreenmountain.ch/</a> |
| <b>Tofurei Engel</b>      | Die älteste Tofuproduktionsstätte der Deutschschweiz mit hochwertigem Tofu-Sortiment.   |                  | <a href="mailto:engel-tofu@engel-tofu.ch">engel-tofu@engel-tofu.ch</a>                 | <a href="https://www.engel-tofu.ch/">https://www.engel-tofu.ch/</a>     |
| <b>Vegiboss</b>           | Vielfältige pflanzliche Produkte auf Basis von Erbsen- und Favabohnenprotein. Das Sortiment umfasst neben Stripes (nature oder mariniert) und Köfte auch angebratene Produkte wie Döner, Slices und Hack. |                  | <a href="mailto:info@vegiboss.ch">info@vegiboss.ch</a>                                 | <a href="https://www.vegiboss.ch/">https://www.vegiboss.ch/</a>         |
| <b>Yumame</b>             | Produkte auf Grundlage von Pilzen und Fermentation. Auf der Webseite finden sich passende Rezeptideen, wie man diese einbauen kann, z.B. als Yumame-Spiesse, Burger oder in einer Bolognese.              | Eliana Zamprogna | <a href="mailto:eliana.zamprogna@yumamefoods.com">eliana.zamprogna@yumamefoods.com</a> | <a href="http://www.yumamefoods.com">www.yumamefoods.com</a>            |

Stand 22. April 2026

Diese Liste ist nicht abschliessend. Weitere Betriebe mit passenden Angeboten können dem Projektteam jederzeit gemeldet werden oder sich direkt bei diesem melden.