

24.09.2024

Tipps für pflanzlichen Oktoberfest-Genuss

Leckere Alternativen für Wiesn-Klassiker

Autor:in
Frauke Weber
PR-Managerin



Seit seiner Premiere im Jahr 1810 zieht das Oktoberfest alljährlich Millionen von Menschen an und ist eng mit der traditionellen Küche verbunden, denn ursprünglich begann als Festmahl zur Hochzeit des bayerischen Kronprinzen. Aber ein Oktoberfest mit fleischlosen Varianten von Schweinshaxe, Brathendl, Leberkäs und Co - geht das? Aber sicher.

Denn bayerische Tradition und pflanzliche Ernährung - das ist kein Widerspruch, sondern passt gut zusammen. Egal, aus welchen Gründen man kein Fleisch isst: Die kulinarischen Highlights des Oktoberfests lassen sich auch zu Hause pflanzlich genießen - und das ist gar nicht so schwer, weiß Anja Corvin. Die Ernährungsexpertin gibt vier Tipps wie sich die pflanzlichen Alternativen lecker zubereiten lassen:

1. Wiesn-Klassiker neu entdecken

Die herzhaften Schmankerl wie Bratwürste und Leberkäse lassen sich zur Wiesn-Saison 2024 auch in pflanzlicher Form genießen. REWE bietet beispielsweise Produkte wie vegane Bratwurst an. Dazu gibt es Inspirationen aus der REWE Rezeptwelt wie **vegane Käsespätzle** oder **veganen Kartoffelsalat** – und Sauerkraut ist sowieso immer vegan. Leckere Alternativen, die den Originalen geschmacklich in nichts nachstehen.

2. Beilagen

Sehr beliebt auf dem Oktoberfest: Obazda. Ob als Dip oder Beilage – Obazda lässt sich auch auf pflanzlicher Basis leicht selbst herstellen. Mit pflanzlichem Frischkäse, Gewürzen und Margarine schmeckt er sehr lecker. Dazu passen vegane Brezeln, Radieschen und Rettich.

3. Die Brotzeit

In seiner pflanzlichen Version passt der Obazda gut zu einem Brotzeitteller: Pflanzliche Aufstriche, vegane Cabanossi oder verschiedene gebratene Tofu-Sorten sind ebenso appetitlich. Vegane Brezeln und scharfes Gemüse wie Radieschen, Rettich und Zwiebelringe sowie etwas Saures, nämlich Essiggurken, runden die Brotzeit ideal ab.

4. Der süße Abschluss

Auch die süßen Versuchungen auf dem Oktoberfest gibt es in pflanzlichen Varianten: Vegane Dampfnudeln und Lebkuchenherzen oder gebrannte Mandeln sorgen für den perfekten Abschluss. Nicht zu vergessen: **der vegane Kaiserschmarrn**. Mit Sojadrink und Margarine gelingt er im Handumdrehen.

Ein Oktoberfest mit pflanzlichen Schmankerln bietet auch eine großartige Gelegenheit, mit Freund:innen und Familie zu feiern. Wer es nicht auf die Wiesn schafft, veranstaltet einfach eine eigene Party zu Hause. Serviert werden pflanzliche Alternativen zu den kulinarischen Klassikern. Bei der Vielfalt an fleischlosen Köstlichkeiten findet jeder etwas nach seinem Geschmack, egal ob vegan oder nicht. Wer auf die individuellen Essgewohnheiten seiner Gäste Rücksicht nimmt, wird garantiert mit guter Laune belohnt.

Über REWE:

Mit einem Umsatz von 28,4 Mrd. Euro (2022), bundesweit mehr als 160.000 Mitarbeitenden und 3.800 Märkten gehört die REWE Markt GmbH zu den führenden Unternehmen im deutschen Lebensmitteleinzelhandel. Die REWE-Märkte werden als Filialen oder durch selbstständige REWE-Kaufleute betrieben. Die genossenschaftliche REWE Group ist einer der führenden Handels- und Touristikkonzerne in Deutschland und Europa. Im Jahr 2022 erzielte das Unternehmen einen Gesamtaußenumsatz von 84,8 Milliarden Euro. Die 1927 gegründete REWE Group ist mit ihren mehr als 384.000 Beschäftigten in 21 europäischen Ländern präsent.

Für Rückfragen: REWE Unternehmenskommunikation, presse@rewe.de

