



## Vegane Weihnacht: Hofer kocht mit Top-Bloggern

**Weihnachtszeit ist Schlemmerzeit! Traditionell biegt sich der Esstisch an den Feiertagen unter Gans, Schweinsbraten, Karpfen & Co. Dass die Festtafel auch ohne tierische Produkte reich gedeckt sein kann, bewies Hofer gemeinsam mit namhaften Bloggern und zauberte am Mittwoch ein herrliches 6-Gänge-Weihnachtsmenü.**

(Sattledt, 4. Dezember 2015; Hofer) So viel mehr als bloß Salat und Körner: Unter dem Hashtag #hoferkochtvegan lud Österreichs beliebtester Lebensmittelhändler am 2. Dezember zwölf österreichische Blogger in den Kochklub Kühn in Wien ein, um mit ihnen ein schmackhaftes Weihnachtsmenü zuzubereiten - und das gänzlich ohne tierische Produkte. Warum? Weil Pflanzenkost auch bei uns immer höher im Kurs steht: Knapp jeder zehnte Österreicher setzt bereits auf fleischlose Küche. Von diesen 800.000 Personen kommen wiederum zehn Prozent komplett ohne tierische Produkte aus und leben vegan\* - ohne dabei auf Genuss verzichten zu müssen.

### **Festlich, fein und fleischlos: Das perfekte Weihnachtsmenü**

Dass auch vegane Festtagsrezepte jede Menge Vielfalt auf den Teller bringen, wurde bereits beim ersten Blick in die Speisekarte klar: Die zwölf Blogger kreierten in kleinen Teams und ausschließlich mit Hofer-Produkten sechs Gänge, die nicht nur optisch kleinen Kunstwerken gleichkamen, sondern mit kräftigen Aromen und kreativer Zubereitung auch geschmacklich den feinen Gaumen überzeugten. Seit Ende 2013 bietet Hofer seinen Kunden eine große Auswahl an veganen Produkten an, die mit dem sogenannten V-Label gekennzeichnet sind. Darüber hinaus gibt es die Eigenmarke „Just VEG!“, unter der vegetarische und vegane Produkte erhältlich sind.

Unterstützt bei der Zubereitung der veganen Köstlichkeiten wurden die Web-Autoren vom veganen Kochprofi Titi Laflora, die die saisonalen Gerichte mit viel Liebe zum Detail in Szene setzte, bevor die fleißigen Hobby-Köche zum wohlverdienten Festschmaus schritten. Als Aperitif wurden Brotchips mit diversen Aufstrichen zu einem fruchtigen Birnenpunsch serviert. Gefolgt von einem Rote Beete Trio mit geräucherten Tofusternchen und einem grünen Cocktail aus Zuckerschoten und Kopfsalat mit Minzgrünteemarinade. Warm ums Herz wurde den Beteiligten spätestens bei dem herzhaften Topinamburcremesüppchen mit Petersilienöl und Kresse. Ein besonderer Augenschmaus war die Pilz Paté en Croute - im Teigmantel - mit Vogler-Rucolasalat, garniert mit saftig roten Granatapfelkernen. Den süßen Abschluss bildeten der Chia Zimt Pudding mit Sauerkirchkompott und die zartschmelzenden Rumbömbchen.

---

\* Quelle: Medizin Populär, 10/2015



## **Veganes Festtagsrezept: Rote Rüben Trio mit geräucherten Tofusternchen**

### **Zutaten**

500 g Sojajoghurt, 1500 g gekochte Rote Rüben, frisch geriebener Kren, 500 g geräucherter Tofu, Saft von 2 Zitronen, 1 Bund Dille - fein gehackt, Olivenöl, 3 EL Senf, Salz

### **Zubereitung**

500 g Rote Rüben mit dem Sojajoghurt fein pürieren. Kren reiben, untermengen und mit Salz abschmecken. Die restlichen Roten Rüben in kleine Würfel schneiden. Zitronensaft, Senf, Olivenöl, Salz und Dille verrühren und die Rübenwürfel damit marinieren. Tofu in Scheiben schneiden und kleine Sternchen ausstechen. In einem Glas zuerst die Creme und dann die marinierten Rübenwürfel anrichten. Zum Schluss mit ein paar Tofusternchen dekorieren.

## **Über Hofer**

Die Hofer KG zählt mit über 450 Filialen und mehr als 10.000 motivierten Mitarbeitern zu den erfolgreichsten österreichischen Lebensmitteleinzelhändlern. Das Unternehmen mit Sitz in Sattledt garantiert unter dem Motto „Da bin ich mir sicher.“ höchste Qualität zum günstigsten Preis. Das Standardsortiment umfasst rund 1.000 Produkte des täglichen Bedarfs. Daneben bietet Hofer mehrmals pro Woche wechselnde Aktionsartikel an. Die Angebotspalette reicht von Lebensmitteln über topmoderne Elektrogeräte bis hin zu Sportartikeln oder Heimwerkerbedarf. Zu Hofer S/E zählen neben Hofer Österreich auch ALDI SUISSE, Hofer Slowenien und ALDI Ungarn sowie künftig auch Italien.

## **Rückfragehinweis**

Silvia Grünberger & Magdalena Marhold – Rosam Change Communications

Tel.: 01/90 42 142-225 und -226

E-Mail: [silvia.gruenberger@rosam.at](mailto:silvia.gruenberger@rosam.at); [magdalena.marhold@rosam.at](mailto:magdalena.marhold@rosam.at)

## **Bildbeschriftung**

Es wurde geschält, gehackt und vor allem genossen beim veganen Kochevent von Hofer.

## **Fotocredit**

Hofer; Bildmaterial steht für redaktionelle Zwecke frei zur Verfügung.