Nonnweiler, 10.03.2021

Die neuen Original Wagner Piccolinis sind vegan bzw. fleischfrei

„Wir fangen gerade erst an!“

Der Appetit auf fleischfreie Lebensmittel wächst: Wurden im Jahr 2016 mit veganen und vegetarischen Lebensmitteln in Deutschland noch rund 740 Millionen Euro umgesetzt, waren es 2019 bereits über 1,2 Milliarden Euro und damit satte 66 Prozent mehr. „Aktionen wie der Veganuary – die Aktion ruft Verbraucher dazu auf, im Januar vegan zu essen - machen alternative Ernährungsweisen auch in Deutschland immer populärer“, unterstreicht Thomas Ludsteck, Geschäftsführer bei Nestlé Wagner. Zahlreiche namhafte Lebensmittelhändler und -hersteller haben sich der Initiative angeschlossen. So veröffentlichte Nestlé im Veganuary zum Beispiel vegane Rezepte, bot Verbraucherinfos zu fleischfreien Ernährungsweisen und begann mit der Produktion von innovativen vegetarischen oder veganen Produkten wie den drei neuen Sorten Original Wagner Piccolinis. Anfang April kommen die drei neuen Mini-Pizzen von Wagner auf den deutschen Markt. Und die ganze Range mit allen bestehenden Piccolinis-Sorten wird zum zweiten Halbjahr vollständig klimaneutral.*

„Die Verbraucher“, erläutert Thomas Ludsteck den Megatrend zu einer fleischärmeren Ernährung, „essen immer bewusster: Top Geschmack und Produktqualität werden als selbstverständlich vorausgesetzt, gleichzeitig müssen aber auch die hohen Ansprüche an Nährwerte und Nährwertkennzeichnung genauso erfüllt sein wie die hohen Ansprüche an soziale Verantwortung und nachhaltige Produktion.“

Nachhaltigkeit als Anspruch

Diesen Anspruch haben auch die neuen Sorten Original Wagner Piccolinis: Zwei der drei neuen Sorten sind vegan und eine weitere ist fleischfrei. Die neuen Varianten erfüllen den Anspruch an eine nachhaltigere Lebensmittelproduktion. „Durch den Einsatz von pflanzenbasierten Inhaltsstoffen wird bei den neuen Piccolinis weniger CO_2 produziert als es bei klassischen Varianten der Fall ist“, betont Thomas Ludsteck: „Das gilt auch für unser neues veganes Rustipani Ofenbrot des Jahres oder für unsere Garden Gourmet Produkte. Das verstärkte Angebot von veganen oder vegetarischen Produkten hilft uns auf unserem Weg, spätestens bis zum Jahr 2050 vollständig klimaneutral zu werden. Dafür investieren wir sehr viel.“

Fleischfrei spart CO_2

Im Vergleich zu einer Salami-Variante mit Fleisch und Käse, kann der Verbraucher bei einer veganen/vegetarischen Wahl bis zu einem Drittel des CO_2-Fußabdruckes einsparen. Zusätzlich kommt der Teig aller Steinofen Piccolinis-Sorten bald ohne Milchpulver aus, ist somit vegan und spart weiter an CO_2 ein. Das Werk arbeitet mit 100 Prozent Grünstrom und die Tomaten werden klimaschonender transportiert. Bislang werden bereits 60 Prozent der Tomaten klimafreundlich mit der Bahn vom Feld in Richtung Werk geliefert. Für spätestens Ende 2021 ist eine vollständige Umstellung auf die Bahn geplant. Die verbleibenden

Pressekontakt:

Nestlé Wagner GmbH
In den Schemeln 4
66620 Nonnweiler

Rosmanith & Rosmanith GbR
Philippsbergstraße 36
65195 Wiesbaden

Lars Rosmanith
Fon: +49 163 5000582
E-Mail: lars@rosmanith.de

Emissionen werden durch zertifizierte Klimaschutzprojekte ausgeglichen, dabei unterstützen die Klimaexperten von Climate Partner das Unternehmen. Thomas Ludsteck: „Bei Nestlé und damit auch bei Nestlé Wagner betrachten wir uns bei diesem Thema als Vorreiter – und wir fangen gerade erst an!“

Nutri-Score B

Die neuen Piccolinis sind natürlich auch mit dem Nutri-Score gekennzeichnet. Diese transparente Nährwertkennzeichnung hat Nestlé Wagner als Branchen-Vorreiter bereits im Februar 2020 bei der Original Wagner Steinofen Pizza eingeführt. Aktuell sind schon fünf von neun Marken mit dem Nutri-Score ausgestattet und bis Ende 2021 wird dieser konsequent auf allen Wagner-Produkten zu finden sein. „Unsere drei ab April erhältlichen Piccolinis-Sorten“, erläutert Thomas Ludsteck, „tragen alle den Nutri-Score B und leisten damit einen wertvollen Beitrag zu einer guten, ausgewogenen Ernährung.“

Die neuen Sorten

Spinach Creamy Style heißt die erste der drei neuen Sorten. Sie ist vegan und ist belegt mit zartem Blattspinat, knackigen Sonnenblumenkernen und aromatischen Zwiebeln auf einer veganen hellen Sauce, verfeinert mit Knoblauch.

Die neue *BBQ Chicken Style* ist ebenfalls vegan und ist belegt mit veganen Filetstückchen nach Hähnchen-Art aus Sojaeiweiß, knackiger roter Paprika sowie aromatischen roten Zwiebeln und einer leckeren BBQ-Sauce.

Die dritte neue Sorte heißt *Bolognese Style* und ist komplett fleischfrei. Die leckere Pizza ist saftig belegt mit veganem Hack aus Sojaeiweiß sowie mit mildem Edamer auf einer würzigen Tomatensauce.

Alle drei Sorten werden auf dem neuen Knusperboden serviert und haben eine unverbindliche Preisempfehlung von 2,69 EUR.

*Quelle: Statista 2019, Umsatz mit vegetarischen und veganen Lebensmitteln in Deutschland in den Jahren 2017 bis 2019 (in Millionen Euro), MAT: rollierende Jahre bis KW 09 der jeweiligen Jahre

Zu Wagner

Die Nestlé Wagner GmbH ist einer der größten Hersteller von Tiefkühlpizzen in Europa. In Deutschland erreicht der Pizza-Spezialist einen Umsatzmarktanteil von rund 30 Prozent. Im saarländischen Nonnweiler arbeiten über 1.700 Mitarbeiter an der Zufriedenheit der Wagner Kunden. Das Sortiment reicht vom Klassiker Original Wagner Steinofen über die Pizza-Häppchen Original Wagner Piccolinis, herzhafter Flammkuchen, Original Wagner Pizzies, BIG CITY Pizza, *Die Backfrische*, ERNST WAGNERs BELLA NAPOLI und dem Ofenbrot Rustipani bis hin zu vegetarischen und veganen Pizzen von Garden Gourmet.

Pressekontakt:

Nestlé Wagner GmbH
In den Schemeln 4
66620 Nonnweiler

Rosmanith & Rosmanith GbR
Philippsbergstraße 36
65195 Wiesbaden

Lars Rosmanith
Fon: +49 163 5000582
E-Mail: lars@rosmanith.de