



Presseinformation

Heimenkirch, im April 2025

Gurkensalat statt Avocado auf der Stulle: Simply V & Herrlich Dining servieren den nächsten großen Food-Hype

Diese neue Stulle macht dem Avocado-Toast endgültig Konkurrenz.

Kimchi-Gurkensalat mit Simply V Streichzart auf Sauerteigbrot • Kulinarische Kreativdirektorin, Köchin und Unternehmerin Hannah Kleeberg von Herrlich Dining liefert Inspiration für ein Update auf dem Brot mit Simply V

82% der Deutschen essen regelmäßig Brot. In einer repräsentativen Umfrage mit YouGov hat Simply V herausgefunden, wie beliebt die Stulle in Deutschland ist. Gleichzeitig zeigt die Studie, dass die Gen Z deutlich experimentierfreudiger ist und mehr Abwechslung von der traditionellen Brotkultur erwartet. Challenge accepted! Gemeinsam mit der renommierten Culinary Kreativdirektorin Hannah Kleeberg von "Herrlich Dining" (Instagram: @herrlich.dining) startet Simply V eine kulinarische Mission. Der Marktführer im Bereich pflanzlicher Käsealternativen hat sich gemeinsam mit der Köchin und Gründerin auf die Suche nach dem nächsten Stullen-Hype gemacht, der das Avocado-Brot endlich ablöst und Generationen mit neuen Ideen für die Stulle gemeinsam an einen Tisch bringt. Das Ergebnis: **Kimchi-Gurkensalat mit whipped Simply V Streichzart Natur auf Sauerteigbrot**. Diese Stulle ist mehr als ein schneller Snack – sie ist ein Statement: modern, pflanzlich und ready to trend. Einfach, aber aufregend.

Im Gespräch mit Hannah wurde eines schnell klar: wenn sie an eine perfekte Stulle denkt, dann muss es, wie bei Simply V auch, einfach und unkompliziert sein. Cremig, salzig, sättigend und überraschend muss sie sein. *"Ehrlich gesagt kann ich ein weiteres Avocado-Brot in Variante xy einfach nicht mehr sehen. Nicht nur, weil der ökologische Fußabdruck dieser Frucht schlechte Laune macht, sondern weil es an der Zeit für etwas Neues ist"*, äußert sich Hannah Kleeberg.

Trend Alert: Gurke & Pickles sind die neuen Superstars

Smashed Gurkensalat, Pickles-Springbrunnen oder geschüttelter Gurkensalat mit Millionen Aufrufen bei TikTok; aber warum eigentlich nicht auf Brot? Mit ihrem Rezept kombiniert Hannah Kleeberg Gurkensalat und Kimchi mit cremigem, aufgeschlagenen Simply V Streichzart. Wenn man das Beste aus beiden Welten kombiniert – die Frische der Gurke und die Tiefe sowie Säure der neuen Pickles - und Fermentations-Trendwelle – entsteht die perfekte Fusion. Die Basis der Stulle bildet eine reichhaltige Schicht Simply V Streichzart Natur, die durch einen schnellen, fermentierten Kimchi-Gurkensalat abgerundet wird. Diese

Presseinformation

Kreation greift den aktuellen Hype um Pickles und fermentierte Lebensmittel auf und verbindet ihn mit der Frische klassischer Gurkensalat-Interpretationen. Der Kimchi-Gurkensalat bringt nicht nur eine intensive Geschmackstiefe mit, sondern auch gesundheitliche Vorteile durch seine probiotischen Eigenschaften.

“Vor ein paar Tagen war mein Kühlschrank ziemlich leer. Aber ich hatte noch richtig guten Kimchi aus meinem liebsten asiatischen Markt, ein paar knackige Gurken und Simply V Streichzart Natur. Und weil TikTok aktuell voll mit Pickles und fermentierten Rezepten ist, musste ich intuitiv daran denken. Aber ich hatte richtig Hunger und brauchte Kohlenhydrate. Also schnell runter zum Bäcker, frisches Sauerteigbrot geholt und losgelegt. Der Simply V Streichzart Natur lässt sich fantastisch aufschlagen und bildet eine cremige, geschmacks-transportierende Basis – davon gerne reichlich. Dazu ein blitzschneller, fermentierter Kimchi-Gurkensalat, der die Pickles-Trendwelle perfekt aufgreift – nicht nur voller Geschmack, sondern auch noch gut für die Darmgesundheit. Aber nicht nur das! Ursprünglich, bevor die neue Generation an passionierten Home-Köch:innen das Pickeln und Einlegen für sich entdeckt hat, war es eine Methode, um Lebensmittel haltbar zu machen und sie damit über ihre Saisonalität hinaus verfügbar zu machen,” sagt Hannah Kleeberg.

„Die Zusammenarbeit von Simply V und Herrlich Dining schafft Inspiration und gibt Impulse. Es ist an der Zeit, die Stulle neu zu denken. Das Avocado-Brot hat lange genug dominiert, jetzt braucht es eine neue Ikone“, Chiara Broeker, Head of Marketing Simply V. *“Mit unserer Simply V x Herrlich Dining Stulle zeigen wir einmal mehr, dass pflanzliche Küche nicht nur eine Alternative, sondern ein geschmackvolles Konzept für alle ist.“* *Wir wollen zeigen, dass eine pflanzliche Ernährung Spaß macht, kreativ sein kann und Menschen zusammen an den Tisch bringt“,* so Broeker weiter.

Gesund, aber indulgent. Pflanzlich, aber voller Umami. Die Simply V Stulle ist nicht nur instagram-worthy, sondern auch geschmacklich next level. Und die Stulle wird auch in der Gastronomie für Simply V eine Rolle spielen. Sechs Cafés an neun Standorten - Dashi Diner und Blumental in Berlin, Good One Café und Trucys Café in Hamburg, sowie St-Louis und Impact in Köln servieren vom 22. April bis zum 25. Mai pflanzliche Simply V Stullen, die die Food-Trends Pickles und Miso aufgreifen.

Simply V Streichzart

Frisch, cremig und ein vielseitiger Allrounder in der kalten und warmen Anwendung. Simply V Streichzart auf Mandelbasis lässt sich wie ein herkömmlicher Frischkäse verwenden; wie hier als Brotaufstrich, als Basis für Saucen oder auch Gebäck. Simply V Streichzart lässt keine Wünsche offen in punkto Geschmack, Genuss, Cremigkeit und Streichfähigkeit. Sein



Presseinformation

Schmelzverhalten und sein Backverhalten sind genauso, wie man sie von klassischen Frischkäse-Produkten gewohnt ist. Simply V wird in den Sorten Natur und Kräuter angeboten.

Über Simply V

Simply V – Simply Good. Unter der Marke Simply V werden die beliebtesten pflanzlichen Käse-Alternativen hergestellt. Die Mission ist simple: Simply V macht pflanzliche Käse-Alternativen einfach, bunt & lecker – die Produkte bringen Farbe in den Kühlschrank und Geschmack auf den Tisch. Durch das breite Portfolio ist für jeden etwas dabei! Mehr noch, Simply V ist Marktführer im Segment, wurde aber bereits 2015 als Antwort auf den Wandel der Esskultur und der damit einhergehenden wachsenden Nachfrage nach pflanzlichen Lebensmitteln erschaffen. Simply V gibt es zum Streichen, als Scheiben oder geriebene Varianten, als Feta- und Mozzarella-Alternativen, sowie für Grill und Pfanne. Die Produkte werden mit wenigen, ausgesuchten Zutaten hergestellt, schmecken wie Käse und können genauso verwendet werden. Die Marke Simply V gehört heute zur Hochland-Gruppe, die über ausgereiftes Käse-Know-how verfügt und pflanzliche Alternativen für viele beliebte Käse-Kategorien entwickelt und produziert.

Über Hochland

Seit 1927 steht Hochland für Tradition und die Leidenschaft für Käse. Mit Hauptsitz in Heimenkirch im malerischen Allgäu zählt das Familienunternehmen zu den größten privaten Käseherstellern Europas bei einem Umsatz von 2,25 Milliarden Euro und 413.800 Tonnen Käseabsatz 2023. Rund 6.100 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter weltweit, davon 2.300 in Deutschland, arbeiten täglich daran, Menschen mit Produkten zu begeistern. Das Sortiment ist vielfältig wie Käsegeschmäcker und umfasst so bekannte Marken wie Hochland, Almette, Grünländer und Patros. Mit der Marke Simply V bietet Hochland Alternativen im Bereich pflanzlicher Ernährung für alle, die sich flexitarisch ernähren möchten. Als Familienunternehmen denkt Hochland in Generationen und übernimmt Verantwortung für Mensch und Umwelt.

Bilder: Jaqui Dresen

Abdruck honorarfrei – Belegexemplar erbeten