

# Planted bedankt sich beim Bundesgericht und passt Produktbezeichnungen in der Schweiz an

Zürich, 10.03.2026

**Das Schweizer Bundesgericht hat am 2. Mai 2025 festgehalten, wie nah die Produkte von Planted dem kulinarischen Original kommen – für uns ein klares Kompliment. Gleichzeitig erinnert das Urteil daran, dass Begriffe wie „Chicken“ oder „Duck“ historisch für Produkte tierischen Ursprungs stehen – und damit für ein System, das Planted bewusst hinter sich gelassen hat. Planted steht für strukturierte Proteine aus Pflanzen. Die entsprechenden Anpassungen in der Bezeichnung werden wir bis spätestens Ende März 2026 umsetzen.**

Da diese Begriffe künftig nicht mehr verwendet werden dürfen, passt Planted in der Schweiz die Produktbezeichnungen an. Sonst ändert sich nichts.

«Rezeptur, Zutaten, Textur und Geschmack bleiben genau gleich – wir ändern lediglich die Namen», sagt Judith Wemmer, Mitgründerin von Planted. «Unsere Produkte kommen weiterhin so auf den Teller wie bisher: gebraten, gegrillt, im Salat oder im Sandwich.»

Die Anpassung betrifft ausschliesslich den Schweizer Markt. Parallel dazu hat die EU kürzlich beschlossen, die Verwendung bestimmter tierbezogener Bezeichnungen für pflanzenbasierte Produkte stärker zu regulieren – ein weiteres Zeichen dafür, wie stark die Debatte rund um pflanzliche Alternativen inzwischen politisiert ist. Aus unserer Sicht hilft es Konsumentinnen und Konsumenten jedoch wenig, vertraute Begriffe aus dem Lebensmittelalltag zu verbannen.

Übersicht der neuen Bezeichnungen im Schweizer Detailhandel:

Bisher	Neu
planted.chicken	<b>Planted Nature</b>
planted.chicken Guggeli	<b>Planted Guggeli Marinade</b>
planted.chicken Jerusalem Style	<b>Planted Oriental</b>
planted.chicken Crispy Strips	<b>Planted Crispy Strips</b>

## Mehr als ein Name.

Wenn ein Gericht darüber entscheidet, wie nah ein pflanzliches Produkt am Original ist, zeigt das vor allem eines: Die Kategorie ist angekommen.

Planted wird weiterhin in Forschung, Fermentation und Produktentwicklung investieren – nicht um Begriffe zu verteidigen, sondern um Produkte noch besser zu machen. Proteinreich, nährstoffreich und frei von negativen Externalitäten.

Damit bleibt Planted seiner strategischen Ausrichtung treu: pflanzliche Proteine noch zugänglicher, schmackhafter und nachhaltiger zu machen.

## Download Bildmaterial

Unter [diesem Link](#) steht Ihnen hochaufgelöstes Bildmaterial zum Download bereit.

## Weitere Informationen

Für weitere Informationen zum Unternehmen, den Produkten sowie einem Medienbesuch wenden Sie sich bitte an:

Melissa Huber, Corporate Communications Lead, [press@eatplanted.com](mailto:press@eatplanted.com)

## Über Planted

Planted kombiniert proprietäre Strukturierungs- und Fermentierungstechnologien, um strukturierte Proteine aus pflanzlichen Rohstoffen zu produzieren. Der Schwerpunkt liegt dabei auf leckerem Geschmack, einer fleischigen und saftigen Textur und der Verwendung von ausschliesslich natürlichen Zutaten. Planted designt und strukturiert Fleisch in jeder Grösse, Form und Faserstruktur und wird von der Überzeugung angetrieben, dass es mit seinen Produkten tierisches Fleisch zukünftig im Hinblick auf Geschmack, Nachhaltigkeit, Gesundheit, Effizienz und Preis übertreffen wird. Mit der ausschliesslichen Verwendung von natürlichen Zutaten und dem Verzicht auf Konservierungsstoffe bei allen Produkten, setzt Planted einen völlig neuen Massstab in der Kategorie der pflanzenbasierten Fleischprodukte und macht sie zu einer gesunden und nachhaltigen Option für alle. Wirklich besser als Fleisch von Tieren.

Eine wachsende Bevölkerung, eine höhere Lebenserwartung und steigende Einkommen sind massgebliche Faktoren für den Anstieg bei der weltweiten Fleischnachfrage. Allerdings ist die Fleischindustrie in ihrem aktuellen Umfang weit von Nachhaltigkeit entfernt. Planted möchte dies ändern. Das in Zürich ansässige FoodTech StartUp, dass aus der Eidgenössischen Technischen Hochschule Zürich (ETH) hervorging, wurde 2019 gegründet. Es hat schnell das geistige Eigentum um seinen technologischen Ansatz herum aufgebaut und hält mehrere Patente. Planted produziert in Kemptthal (CH) sowie Memmingen (DE).

Das Fleisch von Planted ist in mehr als 6'500 Restaurants und mehr als 10.000 Verkaufsstellen im Einzelhandel in der Schweiz, Deutschland, Österreich, Frankreich, Italien, im Vereinigten Königreich und den Beneluxländern. Die Fleischproduktreihen von Planted, die jeweils aus verschiedenen Proteinquellen bestehen, umfassen zurzeit `planted.geschnetzeltes`, `planted.pulled`, `planted.kebab`, `planted.schnitzel`, `planted.nuggets`, `planted.burger`, `planted.bratwurst`, `planted.steak` und `planted.filetwürfel`. Darüber hinaus gibt es verschiedene limitierte Ausgaben.

Weitere Informationen sind hier verfügbar: <https://www.eatplanted.com>