

*Gerne senden wir diese Medienmitteilung vorab unter Embargo.
Wir bitten um Veröffentlichung erst am 16. April.*

Planted BBQ-Produkte im Wahrheitstest: Meint Chrigu Stucki das wirklich ernst?



Zürich, 14. April 2026 – **Schwingerkönig Chrigu Stucki und pflanzliches Fleisch? Der bekennende Fleischliebhaber ist seit über einem Jahr Ambassador des Schweizer Foodtech-Unternehmens Planted - und sorgt damit für Diskussionen. Immer wieder kommt die Frage auf: Meint Stucki das ernst oder ist es bloss ein klassischer Werbedeal?**

Mit einem Augenzwinkern stellt Planted den Schwingerkönig Chrigu Stucki auf die Probe - ohne Drehbuch und unter echten Bedingungen am Lügendetektor. Die entscheidende Frage: Würde Chrigu Stucki Planted auch ohne Partnerschaft essen? Die ehrliche Antwort gibt's hier im Video zu sehen: [Planted BBQ-Produkte im Wahrheitstest: Meint Chrigu Stucki das wirklich ernst?](#)

Der Anlass für den Test: Grillen ist in der Schweiz für viele untrennbar mit Fleisch verbunden – genau hier möchte das Zürcher Foodtech-Unternehmen neue Impulse setzen und bringt zum Start der diesjährigen Grillsaison ein grösseres planted.steak mit neuer Rezeptur sowie drei neue BBQ-Produkte auf den Markt.

Wenn selbst ein überzeugter Fleischfan pflanzlichen Proteinen eine Chance gibt, wird klar: Die Diskussion über neue Proteinquellen ist längst im Mainstream angekommen.

Die BBQ-Kampagne mit Chrigu Stucki wird schweizweit über Digital-Out-of-Home-Flächen sowie auf YouTube ausgespielt.

Das planted.steak: Bigger & better – zum gleichen Preis

Im Mittelpunkt der BBQ-Range und dazugehörigen Kampagne steht das optimierte planted.steak - jetzt grösser und noch besser. Mit 25 % mehr Inhalt wächst es auf 150 Gramm und bringt damit spürbar mehr auf den Teller, bei unverändertem Preis. Gleichzeitig hat Planted die Rezeptur gezielt vereinfacht: mit einer reduzierten Zutatenliste, 30 % weniger Fett sowie ohne zugesetzten Zucker und ohne Bohnenmehl.

Trotz der Optimierungen bleibt das planted.steak gewohnt reich an Proteinen und Ballaststoffen und kommt weiterhin ganz ohne Zusatzstoffe aus. Ein Steak, das hält, was es verspricht: kräftiger Biss, tiefer, würziger Umami-Geschmack und ein saftige Mundgefühl sorgen für ein intensives BBQ-Erlebnis - kompromisslos in Qualität und Genuss.

„Mit dem neuen planted.steak entwickeln wir unseren Klassiker konsequent weiter: stärker im Biss, intensiver im Geschmack, klarer in den Zutaten – und grösser im Cut. Während andere schrumpfen, gehen wir den umgekehrten Weg: mehr Inhalt zum gleichen Preis. Damit setzen wir ein klares Zeichen gegen Shrinkflation – und für mehr auf dem Teller. Natürlich bleibt das planted.steak reich an Proteinen und Nahrungsfasern, frei von Zusatzstoffen - und überzeugt selbst Fleischliebhaber:innen“, so Pascal Bieri, Co-Founder von Planted.

Steak plus drei: Planted erweitert die BBQ-Range

Neben dem bereits bestehenden BBQ-Sortiment aus dem optimierten planted.steak, planted.steak Paprika und der planted.bratwurst, ergänzt Planted das BBQ-Sortiment gleich durch drei Neuheiten für die Grillsaison:

- **NEU: planted.kräutersteak** – fein mariniert mit ausgewählten Kräutern und einer dezenten Pfeffernote. Brutzelt perfekt auf dem Grill und ist reich an Protein, Eisen und Vitamin B12.
- **NEU: planted.skewers Smoky BBQ** – Limited Edition, entwickelt auf Basis der bewährten Fermentationstechnologie von Planted, mit rauchigem BBQ-Geschmack. Schnell auf dem Grill zubereitet und ein Highlight für echte BBQ-Momente.
- **NEU: planted.skewers Herbs** – Neu interpretiert mit der beliebten Guggeli-Marinade – bekannt vom planted.geschnitzelten Guggeli Marinade.



Das planted.kräutersteak und planted.skewers Smoky BBQ sind ab sofort schweizweit exklusiv bei Coop in ausgewählten Filialen erhältlich. Das planted.steak und planted.skewers Herbs sind bei Coop und Migros erhältlich.

Bildmaterial finden Sie [hier](#)

Lust, die BBQ-Range selbst zu erleben? Kontaktieren Sie uns gerne - wir senden Ihnen ein Probierpaket mit den neuen BBQ-Produkten zu. Bei Fragen zum Unternehmen oder den Produkten sowie bei Interesse an einem Medienbesuch in der Produktionsstätte in Kempththal (Schweiz) stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

Über Planted

Planted kombiniert proprietäre Strukturierungs- und Fermentierungstechnologien, um strukturierte Proteine aus Pflanzen herzustellen - mit Fokus auf hervorragenden Geschmack, eine saftige, faserige Textur sowie natürliche, hochwertige Zutaten. Das Unternehmen kann seine Proteine in unterschiedlichsten Grössen, Formen und Strukturen gestalten, passend für verschiedene kulinarische Anwendungen.

Angetrieben von der Überzeugung, dass pflanzliche Proteine tierisches Fleisch in Bezug auf Geschmack, Nachhaltigkeit, Gesundheit, Effizienz und langfristig auch im Preis übertreffen werden, setzt Planted konsequent auf natürliche Zutaten und verzichtet vollständig auf Zusatzstoffe. Damit setzt das Unternehmen neue Massstäbe in der Kategorie pflanzlicher Proteine und bietet eine schmackhafte, nährstoffreiche und nachhaltigere Wahl für alle.

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 ist ein zertifiziertes B Corp Unternehmen und produziert in Kempththal (CH) sowie Memmingen (DE).

Heute ist Planted in mehr als 6'500 Restaurants und über 10'000 Einzelhandelsgeschäften in der Schweiz, in Deutschland, Österreich, Frankreich, Italien, Grossbritannien und den Benelux-Ländern erhältlich. Das Planted-Produktportfolio, das auf verschiedenen Proteinquellen basiert, umfasst derzeit: 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>

Pressestelle

Oppenheim Agency

Tina Olivia Seiler

Stockerstrasse 32, 8002 Zürich

Tel: +41 44 515 65

ts@oppenheim-partner.ch