

Wo alles begann, wird jetzt aufgetischt: Planted eröffnet VIOLA's Diner

Planted eröffnet gemeinsam mit der SV sein erstes Pop-up an der ETH Zürich. Drei Wochen lang bringt VIOLA's Diner Planted Soulfood an den Ort, an dem die Geschichte von Planted begann. Mit auf der Karte: die beiden Neuheiten **planted.hack und **planted.roast Smoky**.**

Kemptthal/Zürich, 3. September 2026 - Für drei Wochen wird es violett an der ETH Zürich: Gemeinsam mit der SV verwandelt Planted die Tannenbar in **VIOLA's Diner**, ein Soulfood-Pop-up genau dort, wo die Geschichte von Planted begann. Gleichzeitig nutzt das Schweizer FoodTech-Unternehmen die Rückkehr an seine Wurzeln für gleich zwei Produktpremieren: das **neue planted.hack** sowie der **planted.roast Smoky**, der im VIOLA's Diner erstmals serviert wird, noch bevor er anderswo erhältlich ist.

Drei Wochen Soulfood - Planted Style

Vom 15. September bis 2. Oktober dreht sich im **VIOLA's Diner** alles um richtig gutes Soulfood. Auf der Karte stehen Klassiker wie Crispy Cheeseburger, Pastrami Deli Sandwich und Philly Cheese Sandwich - vertraute Gerichte, neu gedacht mit Planted.

Das Pop-up entsteht gemeinsam mit der SV, die mehrere Gastronomie Outlets an der ETH Zürich betreibt. Hier trifft die Produktinnovation von Planted auf die Gastronomieexpertise von SV und pflanzliche Proteine kommen genau dorthin, wo sie hingehören: mitten in den Alltag.

«Die ETH Zürich ist seit vielen Jahren ein Ort für neue Ideen und Innovationen. Es freut uns, gemeinsam mit Planted ein Pop-up umzusetzen, das diesen Spirit aufgreift und den Gästen während drei Wochen die Vielfalt der pflanzenbasierten Küche näherbringt», sagt die SV Group zur gemeinsamen Zusammenarbeit.

Für Planted ist VIOLA's Diner gleichzeitig eine Rückkehr an einen besonderen Ort. Was einst als Forschungsprojekt an der ETH begann, ist heute ein international tätiges FoodTech-Unternehmen mit Produkten in zahlreichen europäischen Märkten.

« Die ETH ist für mich ein besonderer Ort. Hier habe ich studiert und promoviert und hier haben auch die ersten Ideen hinter Planted Form und Geschmack angenommen. Als Lebensmittel-Studi war ich immer auf der Suche nach dem besten Mittagessen in den Mensen. Jetzt mit VIOLA's Diner genau hierher zurückzukommen, ist schon ziemlich cool. Ich freue mich darauf, zu zeigen, was aus unseren Ideen geworden ist und wie gut und einfach man heute mit unseren Produkten kochen kann», sagt Lukas Böni, Mitgründer von Planted und verantwortlich für Produkte & Technologie.

Neu auf dem Teller: **planted.hack** und **planted.roast Smoky**

Mit **planted.hack** bringt Planted einen vielseitigen Allrounder für die Alltagsküche auf den Markt. Die saftige, faserige Textur basiert auf der bewährten **planted.steak** Technologie, während Fermentation für einen natürlichen, herzhaften Umami-Geschmack sorgt ganz ohne Zusatzstoffe oder künstliche Aromen. Mit **320 Gramm und 58 Gramm Protein pro Packung** ist

das planted.hack auf Gerichte zum Teilen ausgelegt: genug für eine ganze Lasagne, vier Portionen Bolognese oder ein Chili sin Carne für die Familie.

Der neue **planted.roast Smoky** schmeckt nach stundenlang geschmort, ist aber in wenigen Minuten fertig. Ofen oder Airfryer an, kurz warten und auf dem Tisch steht ein saftiger Roast mit angebratener Kruste, feiner Rauchnote und langen, zarten Fasern, die sich Strang für Strang auseinanderzupfen lassen. Gemacht zum Teilen und für alles, was im Herbst und Winter richtig gut tut: von Ofengemüse und Kartoffelstock bis zum Sandwich. Der planted.roast Smoky ist als **Limited Edition** nur für begrenzte Zeit erhältlich.

Beide Neuheiten bestehen aus natürlichen Zutaten, kommen ohne Zusatzstoffe aus und sind reich an Protein und Ballaststoffen.

Das planted.hack ist zudem seit **Ende August** in ausgewählten **Coop Filialen** erhältlich für CHF 5.95. Der planted.roast Smoky ist ab **Mitte Oktober** bei **Coop** erhältlich.

VIOLA's Diner auf einen Blick

Wann: 15. September bis 2. Oktober 2026

Wo: Tannenbar, ETH Zürich, Tannenstrasse 17, 8006 Zürich

Planted Menü: jeweils zur Mittagszeit, 11.30 – 13.30 Uhr

Drei Wochen, jede Menge Soulfood und ein ziemlich passender Ort für die nächste Etappe von Planted.

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

ÜBER PLANTED

Planted ist ein Schweizer FoodTech-Unternehmen, das pflanzliche Proteine aus natürlichen Zutaten und mithilfe modernster Technologien und Fermentation entwickelt. Das Ergebnis: Produkte, die nicht nur hervorragend schmecken und eine saftige Textur bieten, sondern auch mit einem starken Nährwertprofil überzeugen - ganz ohne Zusatzstoffe und vielseitig einsetzbar im Alltag. Planted Produkte sind in über 10'000 Einzelhändlern und 6'500 Gastronomiebetrieben in Europa erhältlich und werden von Köch:innen in Restaurants gleichermassen für ihre Qualität und Vielseitigkeit geschätzt.

Das Unternehmen verfolgt eine klare Mission: Pflanzliche Proteine überzeugen bereits heute in Bezug auf Geschmack, Gesundheit, Nachhaltigkeit und Effizienz und haben das Potenzial, tierisches Fleisch langfristig auch preislich zu übertreffen. Deshalb setzt Planted konsequent auf natürliche Zutaten, verzichtet vollständig auf Zusatzstoffe und setzt damit neue Massstäbe in der Kategorie pflanzlicher Proteine.

Gegründet wurde Planted 2019 als Spin-off der ETH Zürich und hat sich seither schnell zu einem führenden Akteur im europäischen Markt für pflanzliche Proteine entwickelt. Mit mehreren Patenten und Produktionsstandorten in Kemptthal (Schweiz) und Memmingen (Deutschland) treibt das Unternehmen Innovation und Skalierung der Produktion kontinuierlich voran.

Heute umfasst das Sortiment ein vielfältiges Produktportfolio aus planted.gschnetzelttes, planted.pulled, planted.kebab, planted.skewers, planted.nuggets, planted.schnitzel, planted.burger, planted.bratwurst, planted.steak, planted.filetwürfel und planted.hack sowie regelmässig erscheinende limitierte Editionen.

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