

Ab sofort exklusiv bei Lidl Schweiz:

Planted lanciert das planted.steak als Schwingerkönig-Edition

Zürich, Schweiz, 9. Juli 2025. Jetzt wird's ernst auf dem Grill: Planted, der Schweizer Pionier für pflanzenbasiertes Fleisch, bringt sein beliebtes planted.steak in einer limitierten Schwingerkönig-Edition auf den Markt – exklusiv bei Lidl Schweiz. Als prominentes Testimonial mit dabei: Christian Stucki, Schwingerkönig 2019, passionierter Hobbykoch und überzeugter Fleischliebhaber.

Mit seiner authentisch-schweizerischen Art verkörpert Stucki die perfekte Symbiose aus Tradition und Moderne. Als offizieller Markenbotschafter für Planted und Lidl Schweiz beweist er nun: Auch Fleischfans lassen sich von pflanzlichem Genuss begeistern. „Ich hätte nie gedacht, dass mich ein pflanzliches Steak so überzeugt“, sagt Stucki. „Der Biss, die Saftigkeit und die Farbe haben mich echt umgehauen. Ich koche es jetzt regelmässig für meine Familie. Und dank der natürlichen Zutaten und den guten Nährwerten ist es für mich kein Kompromiss, sondern eine richtig gute Wahl.“

Das planted.steak ist längst ein Klassiker im Sortiment von Planted und europaweit in zahlreichen Einzelhandelsregalen vertreten. Mit der neuen Christian Stucki Special Edition bei Lidl Schweiz wird die Erfolgsgeschichte nun fortgeschrieben und das als kulinarische Brücke zwischen Tradition und bewusster Ernährung. «Es ist uns eine Herzensangelegenheit, Produkte mit bester Schweizer Qualität anzubieten. Die Stucki-Edition zeigt eindrucksvoll, dass Genuss und bewusste Ernährung Hand in Hand gehen können.», so Nathalie Forrer, Marketingleiterin bei Lidl Schweiz. Das Steak überzeugt mit saftigem Biss, rein natürlichen Zutaten und einer exzellenten Klimabilanz: 97 % weniger CO₂-Ausstoss und 81 % weniger Wasserverbrauch im Vergleich zu konventionellem Rindfleisch.

Pascal Bieri, Mitgründer von Planted, erklärt: „Mit Chrigu Stucki haben wir einen starken Botschafter an unserer Seite – authentisch, bodenständig, glaubwürdig. Er zeigt, dass pflanzliche Ernährung und traditionelle Werte sich wunderbar ergänzen.“ Die Partnerschaft unterstreicht: Planted-Produkte richten sich nicht nur an Veganer:innen oder Vegetarier:innen, sondern bieten auch überzeugenden Genuss für alle Fleischliebhaber:innen.

Die planted.steak Stucki-Edition ist ab sofort schweizweit exklusiv bei Lidl Schweiz zum Preis von CHF 6.95 erhältlich.

Download Bildmaterial

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

Weitere Informationen

Für weitere Informationen zum Unternehmen, den Produkten sowie einem Medienbesuch wenden Sie sich bitte an: Vicky Kummer, Head of Corporate Communications, press@eatplanted.com

Über Planted

Planted kombiniert proprietäre Strukturierungs- und Fermentierungstechnologien, um Fleisch aus Pflanzenproteinen 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 ist ein zertifiziertes B Corp Unternehmen und 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.chicken, planted.pulled, planted.kebab, planted.duck, planted.schnitzel, planted.bratwurst, planted.aufschnitt, Lyoner und planted.steak. Darüber hinaus gibt es verschiedene limitierte Ausgaben in enger Zusammenarbeit mit Starköchen wie Tim Raue, Haya Molcho oder Sebastian Copien.

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