

Berlin im Veganuary: Die besten veganen Hotspots der Stadt entdecken!



Berlin wird von der Reiseplattform Omio als ein kreativer Schmelztiegel für vegane Foodies bezeichnet und gilt als das Herzstück der veganen Bewegung in Europa. Im Rahmen des Veganuary 2025, der in weniger als vier Monaten beginnen wird, beleuchtet Omio besonders drei Hotspots für veganes Essen in der Hauptstadt. Diese Empfehlungen zielen darauf ab, die Vielzahl an pflanzenbasierten Optionen und deren nachhaltigen Vorteile hervorzuheben.

Die erste Adresse, die Omio empfiehlt, ist **FREA in Mitte**. Es wird als das erste pflanzenbasierte Zero-Waste-Restaurant weltweit betitelt. Hier wird Wert auf Nachhaltigkeit gelegt, und es kommen ausschließlich lokal angebaute Zutaten zum Einsatz. Reste werden kompostiert, und das Brot wird selbst gebacken. Die Kreativität der Küche zeigt sich unter anderem in Gerichten wie Grünkohl-Knödel und veganen Agnolotti.

Vielfältige kulinarische Optionen

Ein weiterer Hotspot ist **Vöner in Friedrichshain**, das mit seinem veganen Döner bereits als „vermeintlich bester veganer Döner“ in Berlin ausgezeichnet wurde. Neben Döner bietet Vöner ebenfalls eine Auswahl an veganen Burgern und Pommes mit Erdnusssoße an. Als drittes Highlight hat Omio **Emira in Prenzlauer Berg** benannt, wo asiatische Küche mit rein pflanzlichen Gerichten und Sushi auf den Tisch kommt. Anstelle von Fisch und Fleisch kommen hier veganer Lachs und Kräuterseitlinge zum Einsatz.

Der Veganuary ist nicht nur ein Trend, sondern auch eine Chance für viele Restaurants, ihre pflanzlichen Angebote zu erweitern und zu bewerben. Marco Springmann, ein Wissenschaftler aus Oxford, hebt die Vorteile des Veganuary hervor, unter anderem die Verringerung des ökologischen Fußabdrucks, eine gesündere Ernährung und die Geldersparnis durch unverarbeitete Lebensmittel.

Wachsende Vielfalt in der veganen Gastronomie

Berlin wird weiterhin als die weltweit führende Stadt für vegane Gastronomie angesehen, mit über 450 veganfreundlichen Restaurants. Täglich kommen neue Lokale hinzu, was die Vielfalt und Verfügbarkeit von veganen Speisen erhöht. Fast alle Cafés bieten inzwischen Milchalternativen an, und Burger-Läden, die keine veganen Optionen anbieten, haben es schwer, langfristig zu bestehen.

Beliebte Stadtteile für vegane Gastronomie sind neben Friedrichshain auch Prenzlauer Berg und Kreuzberg. Touristen geben gerne Geld für vegane Speisen aus, was die lokale Wirtschaft unterstützt. Die bekannte vegane Marke Veganz hat ihren Ursprung in Berlin und betreibt große Supermärkte, die ein umfassendes Sortiment an veganen Produkten anbieten. Das

Angebot reicht von regionalen Bio-Läden bis hin zu speziellen veganen Cafés.

Für das Jahr 2024 haben mehr als 1.000 Unternehmen in Deutschland von der Veganuary-Kampagne profitiert, die über 25 Millionen Menschen weltweit mobilisiert hat. Immer mehr Teilnehmer planen, ihren Konsum tierischer Produkte nach dem Veganuary zu reduzieren. Unterstützung erhalten Unternehmen durch das Veganuary Business Support Toolkit, das Hilfestellungen für Marketingaktivitäten bietet und Ideen sowie Best-Practice-Beispiele enthält.

Die Kombination aus kreativen Essenskonzepten, einem wachsenden Bewusstsein für Nachhaltigkeit und der Unterstützung durch Kampagnen wie Veganuary könnte der veganen Bewegung in Berlin neuen Aufschwung verleihen. Dieser Trend zeigt, wie wichtig es ist, in der Gastronomie auf Vielfalt und pflanzliche Angebote zu setzen.

Weitere Informationen und eine umfassende Übersicht über vegane Restaurants in Berlin gibt es auf den Seiten von **Berliner Zeitung**, **Veganfreundlich** und **Veganuary**.

Statistische Auswertung

Ort: Potsdam, Deutschland

Vorfall: Rassismus

Beste Referenz: [welt.de](https://www.welt.de)

Weitere Infos: [rnd.de](https://www.rnd.de)

[Zum Originalartikel auf News-ag.com](https://www.news-ag.com)