

Pressemitteilung



*Champagner neu entdecken:*

*„en vie d'éphémère“ als „Bester Champagner“ mit dem „Vegan Food Award 2020“ von PETA ausgezeichnet.*

**Köln, 04.06.2020 | Die junge Champagnermarke „en vie d'éphémère“ aus Köln ist Preisträgerin des „Vegan Food Award 2020“. Die Tierrechtsorganisation PETA Deutschland e.V. vergibt die Auszeichnung an innovative pflanzliche Produkte und würdigt damit Unternehmen, die den florierenden Markt der tierfreien Lebensmittel bereichern. Auch das Thema Nachhaltigkeit war für die Beurteilung der Gewinner relevant.**

„Der Vegan Food Award 2020 honoriert die wachsende Auswahl innovativer pflanzlicher Produkte im Lebensmittelhandel. Die Menschen wollen nicht nur lecker essen, sie wollen sich auch gut fühlen: mit Lebensmitteln, für die kein Tier leiden muss. Mit „en vie d'éphémère“ beweist Linda Barbosa Fortes, dass sich Tierschutz, Gesundheit und Umweltschutz in einem leckeren Endprodukt vereinen lassen. Wir gratulieren deshalb Frau Barbosa Fortes für den Gewinn in der Kategorie „Bester Champagner“, so Frank Schmidt, Head of Corporate Affairs bei PETA.

„en vie d'éphémère will mit Klischees brechen. Weg von Austern und Prestige, hin zu einem unkonventionellen Lifestyle. Ich freue mich sehr über die Auszeichnung von PETA. Veganer Champagner ist hoffentlich bald in aller Munde - und damit ein neues Bewusstsein geschaffen. Denn Menschen reagieren aus Unwissenheit oft sehr irritiert, wenn sie von veganem Champagner erfahren. Davon abgesehen steckt Champagner überhaupt voller beeindruckender Fakten und ist viel spannender als sein Ruf“, so Linda Barbosa Fortes.

Veganer Champagner – eine Begrifflichkeit, die bei vielen für Verwunderung sorgt. Denn was soll an dem Produkt aus Trauben nicht vegan sein?

„Der Unterschied liegt im Vorgang der sogenannten Klärung,“ weiß Linda Barbosa Fortes, die Geschäftsführerin der prämierten Marke. „Der Champagner ist anfangs noch trüb. Bei der Klärung werden die Trübstoffe gebunden und können dadurch leichter entfernt werden. Es ist dergleiche Vorgang wie bei Wein, der in den meisten Fällen auch nicht vegan ist.“

Für diesen Prozess verwendet man üblicherweise Hühnereiweiß, Fischblase oder Gelatine. Diese Mittel vermeiden nicht nur Menschen, die sich vegan ernähren, sondern auch solche, die unter Allergien leiden (zum Beispiel Menschen mit einer Fischallergie). Als tierfreie Alternative dienen Mineralerde, pflanzliche Proteine oder Aktivkohle.

„en vie d'éphémère“ setzt bei diesem Prozess auf mineralische Klärung. Die Tierrechtsorganisation PETA Deutschland e.V. hat die Kölner Marke jetzt mit dem „Vegan Food Award 2020“ ausgezeichnet.

Champagner aus Köln? Fast.

Bei „en vie d'éphémère“ trifft französische Eleganz auf kölsche Lebensfreude.

Linda Barbosa Fortes hat die Marke als zeitgemäße Antwort auf industriell produzierten Champagner gegründet. Die Quereinsteigerin beschreibt ihr junges Unternehmen als champenoise-kölsche Kooperation: Gemeinsam mit dem Winzer eines kleinen unabhängigen Betriebs im Nordosten Frankreichs, hat sie die erste Sorte „cuvée début“ entwickelt. Diese wird exklusiv für „en vie d'éphémère“ hergestellt. Der Anbau ist zertifiziert nachhaltig – was momentan in der Champagne noch eher unüblich ist. Die Biodiversität wird gefördert, denn durch den Verzicht auf Pestizide siedeln sich wieder mehr Tier- und Pflanzenarten im Weinberg an.

**Kontakt:**

Linda Barbosa Fortes

0176-70850460

[info@en-vie-champagne.com](mailto:info@en-vie-champagne.com)

**Mehr Informationen:**

[www.en-vie-champagne.com](http://www.en-vie-champagne.com)