

# Presseinformation

Heimenkirch, 20. April 2026

## Das Abendbrot neu gedacht

### ***Ein Scheibchen besser als gestern: Simply V inspiriert zu neuen Ideen für die Brotzeit***

Das Abendbrot gehört für viele zum festen Tagesablauf. Gleichzeitig entwickelt sich die Art, wie wir die Brotzeit heute gestalten, weiter. Kreativ belegte Sauerteigstullen, liebevoll angeordnete Sharing Boards und unkomplizierte Kombinationen bringen Abwechslung auf den Tisch. Aus wenigen ausgewählten Zutaten entstehen neue Lieblingskombinationen, die zum Teilen, Ausprobieren und gemeinsamen Genießen einladen.

Genau diese Entwicklung greift Simply V zusammen mit Content Creatorin **Nike van Dinther** auf. Mit ihren drei Rezepten zeigt sie, wie sich das Abendbrot simpel und kreativ neu interpretieren lässt. Die neue Scheibe „**Pikant Scharf mit Pfeffer & Chili**“ sorgt dabei mit pikanten Details für eine würzige, charakterstarke Note und unterstreicht, wie viel Geschmack in pflanzlichen Käse-Alternativen steckt.

***„Ich glaube, Gemütlichkeit beginnt dort, wo Erwartungen enden. Manchmal entsteht das beste Rezept einfach aus dem, was sowieso da ist: gutes Brot, Simply V Scheiben, saisonale Zutaten und ein paar Menschen, die endlich verschnauften dürfen.“***

**– Nike van Dinther, Content Creatorin**

Für Simply V geht es dabei nicht nur um ein Rezept, sondern um die Idee, pflanzliche Küche alltagstauglich zu gestalten. Oft braucht es nur wenige gute Zutaten, um etwas Besonderes auf den Tisch zu bringen. Denn das ist Simply V: Simply Good, was Pflanze kann.

Herzstück der Rezepte ist die neue Simply V Scheibe „**Pikant Scharf mit Pfeffer & Chili**“. Die Kombination aus aromatischem schwarzem Pfeffer und fein abgestimmtem Chili verleiht klassischen Brotzeit-Kombinationen eine moderne, würzige Note. Sichtbare Pfefferkörner und Chili-Granulat sorgen dabei nicht nur für Geschmack, sondern machen jede Scheibe auch optisch zum Highlight.

## Presseinformation

Für ihre Rezepte kombiniert Nike van Dinther die neue Sorte mit knusprig geröstetem Sauerteigbrot und saisonalen Zutaten, die süße, herzhafte und würzige Aromen miteinander verbinden. Karamellisierte Nektarine oder Pfirsich trifft auf frisches Basilikum und einen Hauch Hot Honey, während gerösteter Hokkaidokürbis, saftige Birne und knusprige Walnüsse für eine herzhafte Kombination mit Thymian und Balsamico sorgen. Für alle, die es etwas außergewöhnlicher mögen, trifft die pikante Note von Simply V Pikant Scharf mit Pfeffer & Chili auf warmes Heidelbeerkompott, Zitronenabrieb und geröstete Pistazien oder Walnüsse.

Passend dazu präsentiert sich die gesamte Simply V Scheiben-Range mit einer weiterentwickelten Rezeptur. Die Scheiben sind jetzt noch glatter, cremiger und bissfester und schmecken noch Käse-typischer und harmonischer. Durch den Einsatz von Rapsöl statt Kokosnussöl überzeugt die neue Rezeptur zudem mit einem verbesserten Fettsäureprofil – mit weniger gesättigten und mehr ungesättigten Fettsäuren. Gleichzeitig sind die Scheiben mit Calcium angereichert und dürfen den Claim „reich an Calcium“ (240 mg/100 g) tragen.

Mit der neuen Sorte „**Pikant Scharf mit Pfeffer & Chili**“ und der weiterentwickelten Scheiben-Range holt Simply V noch mehr aus pflanzlichem Käse heraus – ganz ohne Soja, Geschmacksverstärker, Gluten und Laktose.

### Drei neue Lieblingskombinationen von Nike van Dinther

#### ***Karamellisierte Nektarine oder Pfirsich & Simply V Pikant Scharf mit Pfeffer & Chili***

1. Sauerteigbrot goldbraun rösten.
2. Nektarinen- oder Pfirsichspalten 2-3 Minuten in etwas Olivenöl anbraten, bis sie leicht karamellisieren.
3. Simply V Pikant Scharf mit Pfeffer & Chili darauflegen.
4. Mit frischem Basilikum oder Minze und etwas schwarzem Pfeffer toppen.
5. Wer mag, gibt noch einen Hauch Ahornsirup oder Hot Honey darüber.

#### ***Ofenkürbis, Birne & geröstete Walnüsse mit Simply V Pikant Scharf mit Pfeffer & Chili***

## Presseinformation

1. Hokkaidokürbis mit Olivenöl, Salz und etwas Thymian im Ofen rösten.
2. Birne in dünne Scheiben schneiden (oder kurz mit dem Kürbis mitrösten).
3. Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten.
4. Simply V Pikant Scharf mit Pfeffer & Chili auf das geröstete Sauerteigbrot legen.
5. Kürbis, Birne und Walnüsse darauf verteilen.
6. Mit frischem Thymian und etwas Balsamico-Creme abrunden.

### ***Warmes Heidelbeerkompott & Simply V Pikant Scharf mit Pfeffer & Chili***

1. Heidelbeeren mit einem Spritzer Zitronensaft und etwas Ahornsirup wenige Minuten einkochen und leicht zerdrücken.
2. Sauerteigbrot rösten.
3. Simply V Pikant Scharf mit Pfeffer & Chili darauf legen.
4. Das warme Heidelbeerkompott darübergerben.
5. Mit etwas Zitronenabrieb und nach Belieben mit gehackten Pistazien oder gerösteten Walnüssen vollenden.

### **Über Simply V**

**Simply V – Simply Good, was Pflanze kann.** Simply V steht für pflanzliche Käse-Alternativen, die sich kontinuierlich weiterentwickeln. Die Marke wurde bereits 2015 als Antwort auf den Wandel der Esskultur und die damit einhergehende wachsende Nachfrage nach pflanzlichen Lebensmitteln gegründet. Heute ist Simply V Marktführer im Segment. Dabei werden die Produkte mit wenigen, ausgesuchten Zutaten hergestellt. Mit neuen Rezepturen und immer besseren Geschmackserlebnissen arbeitet Simply V daran, pflanzlichen Genuss stetig voranzubringen. Dabei geht es nicht um Perfektion, sondern um Fortschritt: noch nicht perfekt, aber jeden Tag ein Bissen besser.



## Presseinformation

Simply V gibt es zum Streichen, als Scheiben oder geriebene Varianten sowie als Feta- und Mozzarella-Alternativen. Die Marke Simply V gehört heute zur Hochland-Gruppe, die über ausgereiftes Käse-Know-how verfügt und pflanzliche Alternativen für viele beliebte Käse-Kategorien entwickelt und produziert.

### Über Hochland

Seit 1927 steht Hochland für Tradition und die Leidenschaft für Käse. Mit Hauptsitz in Heimenkirch im malerischen Allgäu zählt das Familienunternehmen zu den größten privaten Käseherstellern Europas. Im Jahr 2024 erwirtschaftete Hochland einen Umsatz von 2,36 Milliarden Euro und setzte 440.100 Tonnen Käse ab. Rund 6.300 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter weltweit, davon 2.300 in Deutschland, arbeiten täglich daran, Menschen mit Produkten zu begeistern. Das Sortiment ist vielfältig wie Käsegeschmäcker und umfasst bekannte Marken wie Hochland, Almette, Grünländer und Patros. Mit der Marke Simply V bietet Hochland Alternativen für alle, die sich flexitarisch ernähren möchten. Als Familienunternehmen denkt Hochland in Generationen und übernimmt Verantwortung für Mensch und Umwelt.