

Presseinformation

Oberreute/Berlin, im Dezember 2022

Simply V eröffnet Museum of Alternative Cheese: Endlich geschmackvolle Kunst in Berlin

Kunst und Küche mit pflanzlichen Käse-Alternativen in Berlin-Mitte – Deutschlands erfolgreichste Marke für Käse-Alternativen zeigt im Veganuary moderne Käse-Food-Art – Genuss zum Sehen und Schmecken à la carte



Ab dem 13. Januar 2023 ist Berlin um eine Attraktion reicher, die es so noch nirgends auf der Welt gab: Im Szeneviertel Mitte eröffnet Simply V das Museum of Alternative Cheese. Die erfolgreichste Marke für pflanzliche Käse-Alternativen in Deutschland ist dort bis einschließlich 29. Januar mit allen Sinnen erlebbar. Zu genießen gibt es moderne Food-Art in Form von Gemälden, Installationen und Fotografien sowie wahrhaftige Koch-Kunst.

„Kunst und Küche passen hervorragend zusammen, nicht umsonst sagt man ja auch Koch-Kunst. Deshalb präsentieren wir jetzt im Januar, für viele auch der Veganuary, beides gemeinsam und machen unsere Food-Art inmitten der Gesellschaft erlebbar, denn genau da gehört sie auch hin“, so Caroline Zimmer, Geschäftsführerin der E.V.A. GmbH, die Simply V herstellt.

Die eigens für diesen Anlass kuratierte Ausstellung zeigt Arbeiten von jungen zeitgenössischen Künstler*innen, bei denen sich alles um Käse dreht. Ob konventionelle Produkte oder Käse-Alternativen dafür Modell gestanden haben, spielt dabei keine Rolle und ist den Kunstwerken auch nicht anzusehen. Hier verschwimmen die Grenzen, wie sie das auch bei Verbraucher*innen tun: Sie genießen heute Käse und morgen die Alternative, und genau das greift Simply V mit dem Museum of Alternative Cheese auf. Vertreten sind u. a. Oliver „Ollanski“ Bieräugel mit seiner vielfach ausgezeichneten Papierkunst, der Fotograf Tom Medici mit seinen arrangierten Food-Stillleben, die Grafikerin und

Presseinformation

- 2 -

Illustratorin Anna Rupprecht sowie Ju Schnee, die mit ihrer Kunst die Realität mit der virtuellen Welt verschmelzen lässt.

Genuss à la carte

Neben diesem Augenschmaus wird auch der Gaumen verwöhnt. Dazu verfügt das Museum of Alternative Cheese über einen Gastrobereich mit à la carte-Service. Mittags und abends werden dort Gerichte angeboten, die Appetit machen auf mehr und die pflanzliche Küche in Bestform präsentieren. Außerhalb der Küchenzeiten werden den Besucher*innen der Ausstellung Flying Snacks zum Probieren gereicht.

Mit einem Mitbringsel aus dem ebenfalls angegliederten Museums-Shop können Besucher*innen ihre Eindrücke mit nach Hause nehmen. Neben Kunstdrucken und Postkarten mit Werken der Ausstellung werden dort kleine Andenken mit Bezug zu Simply V angeboten. Darüber hinaus befindet sich dort eine Vending Machine, aus der Simply V-Produkte gezogen werden können.

Seit 2015: Vorreiter, Trendsetter, Marktführer

Simply V unterstreicht mit dieser außergewöhnlichen Maßnahme einmal mehr die Rolle als Vorreiter und Trendsetter, die die Marke seit ihrer Einführung 2015 innehat. Für den Marktführer im Segment der Käse-Alternativen ist es daher geradezu selbstverständlich, im Veganuary – wenn pflanzliche Ernährung sprichwörtlich in aller Munde ist – etwas ganz Besonderes zu bieten. Mit dem Museum of Alternative Cheese schafft Simply V eine einzigartige Plattform, mit der die Aufmerksamkeit noch stärker auf vegane Ernährung gelenkt wird. Dass dieser Ernährungsstil immer beliebter wird, ist auch pflanzlichen Alternativen wie Simply V zu verdanken: Lecker schmeckend und gut im Lebensmittelhandel verfügbar hat die Marke mittlerweile viele Fans und steht in vielen Kühlschränken.

Presseinformation

- 3 -

Daran führt kein Weg vorbei

Das Museum of Alternative Cheese liegt weithin sichtbar in der frequentierten Torstraße im Berliner Szene-Viertel Mitte. Unübersehbar wird auch mit Plakaten, die in der ganzen Stadt darauf hinweisen, sowie mit Poster-Bikes, die samstags durch die Straßen der Hauptstadt fahren.

Geöffnet ist das Museum of Alternative Cheese von Mittwoch bis Sonntag jeweils von 11 bis 21 Uhr. Mittags kann dort von 11 bis 14 Uhr à la carte gegessen werden, abends zwischen 17 Und 21 Uhr.

Simply V

Museum of Alternative Cheese

Torstraße 66

10119 Berlin

Über die E.V.A. GmbH und Simply V

*Die E.V.A. GmbH wurde 2015 gegründet als Antwort auf den Wandel der Esskultur und der damit einhergehenden wachsenden Nachfrage nach pflanzlichen Lebensmitteln. Als Teil des Hochland-Verbundes verfügt das Unternehmen über ausgereiftes Käse-Know-how und entwickelt und produziert pflanzliche Alternativen für viele beliebte Käse-Kategorien. Die Gesellschaft mit Sitz in Oberreute beschäftigt derzeit rund 170 Mitarbeiter*innen an drei Standorten.*

Mit der Marke Simply V stellt die E.V.A. GmbH die beliebtesten pflanzlichen Käse-Alternativen her und ist damit Marktführer in diesem Segment. Simply V Produkte werden mit wenigen, ausgesuchten Zutaten hergestellt und machen nachhaltigen Genuss ganz einfach. Zum Produktportfolio gehören Streichgenuss und Genießerscheiben, Reibegenuss und Pastagenuss, Hirtengenuss und Grill & Pfannengenuss sowie Frischegenuss.