



## PRESSEMITTEILUNG

### **Eine magisch-vegane Liaison!**

**Franziska Gräfin Fugger von Babenhausen unterstützt das vegane Sortiment von MEGGLE**

**Wasserburg am Inn, den 22.02.2022 – Ab sofort entwickelt Franziska Gräfin Fugger von Babenhausen für MEGGLE verführerische, rein pflanzliche Rezepte. Als Botschafterin für die veganen Produkte des Geschmacks- und Grillexperten aus Wasserburg am Inn bringt die „Magic Contessa“, die sich seit Jahren vegan ernährt, mit ihrem Wissen und spannenden Anekdoten Genuss und Leichtigkeit auf den Teller.**

Franziska Gräfin Fugger von Babenhausen hat ihre Leidenschaft für die Kulinarik während eines Praktikums im legendären Münchner Restaurant Tantris bei Kochlegende Hans Haas entdeckt. 2016 hat sie die Ernährung ihrer Familie umgestellt und kocht nun seit fast 6 Jahren vegan, nachdem ihr Mann, der international gefragte Neo-Pop-Künstler Mauro Bergonzoli, schwer erkrankt war. „Ich wollte durch die Ernährung seine Genesung fördern. Tatsächlich ist mir dies gelungen, da sich seine Blutwerte rasch verbessert haben. Vegane Ernährung hat etwas Magisches“, so die Gräfin. 2021 hat sie ihre kulinarische Expertise mit ihrem Kochbuch „Magic Food“ in Wort und Bild gefasst. Das Buch-Cover sowie die Kunstwerke im Buch hat Mauro Bergonzoli extra dafür erschaffen. Die MAGIC FOOD Kunstwerke sind Teil seiner retrospektiven Museumsausstellung MAGIC ROCOCO, die noch bis zum 24.04. im historischen Schaezlerpalais in Augsburg zu sehen ist.

Die Gräfin ist begeistert von der veganen MEGGLE-Vielfalt und hat die Produkte schon in ihrem Buch empfohlen. So lag für sie eine Zusammenarbeit mit der Wasserburger Marke sehr nahe. „Die Produkte überzeugen mit toller Rezeptur und sind geschmacklich ausgezeichnet. Sie bereichern die vegane Küche um schnelle Alternativen und lassen sich wunderbar in Rezepten verarbeiten“, schwärmt Franziska Gräfin Fugger von Babenhausen.

Bald wird sie für die veganen Produkte von MEGGLE genussvolle Rezepte zaubern und die Botschaft „Vegan kochen ist magisch“ weiter in die Welt tragen. Die ersten Rezepte mit den neuen veganen Butteralternativen von MEGGLE, „Die Vegane“ und „Streichart vegan“ werden gerade entwickelt.



MEGGLE hat das Sortiment 2021 um eine ganze Reihe veganer Artikel erweitert. So bringt die vegane MEGGLE Aioli eine feine Knoblauchnote an Kartoffeln und Gegrilltes. Die Gräfin empfiehlt die Aioli als wunderbare Alternative zu Mayonnaise. Auch die Rezepturen der beliebten XXL-Brotspezialitäten, wie das würzige Knoblauch Brot oder das mit Olivenöl verfeinerte Mediterrane Brot, wurden auf vegan umgestellt. Ab diesem Jahr werden die beliebten Baguettes um das vegane MEGGLE Steinofen-Dinkelbrot mit feiner Kräuterfüllung ergänzt. Eine echte vegane Innovation kommt 2022 auf den Markt: MEGGLE Grillknödel. In den Sorten „Klassik“ und „Röstzwiebel“ machen sie direkt vom Grill aus frischen Sommersalaten schnell eine komplette Mahlzeit.

### **Bildmaterial**



**Bildunterschrift:** Franziska Gräfin Fugger von Babenhausen ist die neue MEGGLE-Vegan-Botschafterin  
**Dateiname:** Pressefoto\_MEGGLE\_Koop\_FGFvB\_Zubereiten.jpg (1406 KB)  
**Quellenangabe Foto:** Westwing

**Nutzung:** Bis zum 31.07.2022 zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung. Nur im Zusammenhang mit Informationen zu Marke, Produkten und dem Unternehmen MEGGLE zu verwenden. Im Übrigen gelten ausschließlich die MEGGLE Nutzungsbedingungen, die hier abrufbar sind: [www.meggle.de/nutzungsbedingungen](http://www.meggle.de/nutzungsbedingungen)



**Bildunterschrift:** Franziska Gräfin Fugger von Babenhausen und Mauro Bergonzoli leben seit fast 6 Jahren vegan  
**Dateiname:** Pressefoto\_MEGGLE\_Koop\_FGFvB\_Servieren.jpg (1459 KB)  
**Quellenangabe Foto:** Westwing

**Nutzung:** Bis zum 31.07.2022 zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung. Nur im Zusammenhang mit Informationen zu Marke, Produkten und dem Unternehmen MEGGLE zu verwenden. Im Übrigen gelten ausschließlich die MEGGLE Nutzungsbedingungen, die hier abrufbar sind: [www.meggle.de/nutzungsbedingungen](http://www.meggle.de/nutzungsbedingungen)

### **Über MEGGLE**

Das Erfolgsrezept von MEGGLE lautet seit über 130 Jahren: Tradition, Qualität und ständige Innovationen. Als kleine Käserei wurde das Unternehmen von Josef Anton Meggle I. bei Wasserburg in der Nähe von München gegründet und zählt heute zu den renommiertesten Herstellern von Milcherzeugnissen in Europa. Die Markenprodukte werden auch in Nord- und Südamerika und im asiatischen Raum vertrieben. Mit ca. 2.500 Mitarbeitern, darunter ca. 1.000 in Wasserburg, produziert die MEGGLE-Gruppe qualitativ hochwertige Milch-, Käse-, Sahne- und Joghurtprodukte sowie Butter, Butterspezialitäten und gefüllte Baguettes für End- und Großverbraucher. Darüber hinaus werden Milchtrockenprodukte als Spezialerzeugnisse für die internationale Pharma- und Lebensmittelindustrie hergestellt. Stets dem Fortschritt verpflichtet, konnte MEGGLE 2020 einen Umsatz von über 950 Millionen Euro erwirtschaften. Trotz des



internationalen Erfolgs zählt die Heimat: Der Hauptfirmensitz von MEGGLE befindet sich nach wie vor im oberbayerischen Wasserburg am Inn.

---

**Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:**

MEGGLE GmbH & Co. KG, Megglestraße 6-12, 83512 Wasserburg am Inn

Christina Markmann, Telefon: +49 8071 73 - 702, E-Mail: [christina.markmann@meggle.com](mailto:christina.markmann@meggle.com)