



Vegilate: Gemüse und Schokolade mit knusprigen Akzenten

Wer hätte gedacht, dass die Branche einmal über Rote Beete mit Schmelz, Karotte mit Knack oder gar Tomate in Tafelform sprechen würde – und dabei von Schokolade spricht? Mit seinen Schokoladentafeln Vegilate – einer Wortschöpfung aus vegetable und chocolate – vereint Oliver Coppeneur erstmals Gemüse mit dem klassischen Format der Schokoladentafel. Das neue Produkt basiert auf Kakaobutter, Zucker und fein vermahlenem, schonend getrocknetem Gemüse.

Aus Sicht von Coppeneur et Compagnon handelt es sich um eine kulinarische Neudefinition, die rechtliche wie sensorische Grenzen überschreitet und eine Erweiterung bestehender Vorschriften erforderlich machen könnte – Coppeneur möchte eine eigenständige Gattung innerhalb der Süßwarenwelt etablieren. Dabei beansprucht Vegilate für sich, klassischen Schokoladen in geschmacklicher Tiefe in nichts nachzustehen. Auf industrielle Zusatzstoffe wie Aromen, Farbstoffe oder Konservierungsmittel verzichtet er ganz bewusst.

Fünf verschiedene Sorten Vegilate-Schokoladen

Die veganen extradünnen Tafeln von Vegilate bestehen aus Vegilate-Kuvertüre und darauf abgestimmter Schokolade mit komplementärem Charakter. Sie fließen in Streifen auf ein Bett aus Knusperstückchen. Insgesamt fünf verschiedene Sorten bietet Coppeneur an: Ein Duett aus Kürbis-

Vegilate und Edelschokolade aus peruanischem Kakao ist die Sorte Kürbis-Ingwer. Die Kürbisnote ist fein abgeschmeckt mit Ingwer, Zitronenzeste, einem Hauch Muskatnuss und Anis. Knuspriger schwarzer und weißer Sesam sowie gehackte Mandeln durchbrechen die Textur. Eine Komposition aus Rote-Beete-Vegilate und veganer weißer Schokolade, parfümiert mit Orangenöl und einem Hauch Nelke, ist die Sorte Rote Beete-Walnuss.

Bei der Tafel Rübli-Haselnuss treffen süße Karotten und Zitronenschale auf die fruchtige Säure dunkler Schokolade aus Madagaskar-Kakao. Getrocknete Apfelstückchen setzen Akzente, Haselnuss-Gianduja fügt eine seidige Nussigkeit hinzu. Die Sorte Tomato-Basilikum vereint Umami-Tiefe, Süße und einen Hauch Fruchtsäure der Tomaten-Vegilate mit einer dunklen Schokolade mit klarer Kakaonote und wenig Süße. Basilikum steuert ein würzig-grünes Aroma bei, Mandeln runden die Verbindung ab. Die Variante Sellerie-Mandarine verbindet die intensive Note von Sellerie mit der Zitrusfruchtigkeit frischer Mandarine. Die weiße Schokolade hat Noten von Kurkuma, Zitrone und Orange. Die Textur lebt von gehackten getrockneten Apfelingen und gerösteten Walnüssen.

Oliver Coppeneur erklärt: „Das Projekt Vegilate ist eingebettet in einen gesellschaftlichen Wandel. Der Trend zu veganer Ernährung, das steigende Interesse an pflanzlichen Zutaten und die Suche nach ehrlichen,

transparenten Lebensmitteln haben das Konsumverhalten vieler Menschen verändert. Gemüse ist längst nicht mehr nur Beilage, sondern steht zunehmend im Zentrum kulinarischer Experimente – auch in der gehobenen Gastronomie.“

Interesse an pflanzlichen Zutaten und transparenten Lebensmitteln

Skandale rund um versteckte Zusätze und irreführende Etikettierungen haben das Bedürfnis nach Klarheit und Authentizität verstärkt. Vegilate versteht sich als Antwort auf diesen Wandel: ein Produkt, das kompromisslos bio, vegan und puristisch konzipiert ist.

Tomate, Karotte, Sellerie, Kürbis und Rote Beete bilden aktuell die erste Serie, die den Übergang zwischen süß und herzhaft bewusst ausformuliert. In der Pâtisserie ist Gemüse längst angekommen. Doch Vegilate geht weiter: Es überträgt das Gemüse zur strukturellen und aromatischen Basis eines völlig neuen Produkts. Wer Karotten-Schokolade mit Haselnusscrunch probiert hat, wird merken: Das ist keine Mode, das ist eine Idee mit Tiefe.

Zwischen Superfood-Hype und Clean Eating etabliert sich hier etwas Unerwartetes. Keine Ersatzschokolade, kein Gesundheitsprodukt, sondern eine neue Form von Genuss. „Rohkost mit Schmelz“, sagt Coppeneur lachend.

Foto: Coppeneur
coppeneur.de