

Vom Außenseiter zum Erfolg: Veganista und die Revolution des Eises in Österreich!

Cecilia Havmöller über den Erfolg von Veganista und die Expansion von The LaLa in Österreichs veganer Gastronomie.

Wien, Österreich - Die Unternehmerin Cecilia Havmöller hat mit ihrer Marke Veganista nicht nur den österreichischen Eismarkt revolutioniert, sondern auch ihre persönliche Geschichte als eine der ersten Veganisten in Österreich verfolgt. Im Alter von 12 Jahren entschied sie sich, vegan zu leben und musste fortan auf ihre geliebten Eiscremes verzichten. Ihre Frustration über den Mangel an veganen Eisvarianten inspirierte sie und ihre Schwester zur Gründung von Veganista im Jahr 2012. Laut **Leadersnet** begann ihre Reise mit wenig Erfahrung in der Gastronomie oder im Eis herstellen, das änderte sich jedoch, als sie in New Jersey an einem Workshop für milchfreies Eis teilnahm.

Während der Anfangszeit war die Herausforderung enorm, nicht nur bezüglich der Produktentwicklung, sondern auch der öffentlichen Wahrnehmung. Havmöller erlebte Drohbriefe, die sie an ihren unternehmerischen Fähigkeiten zweifeln ließen. Dennoch konnte Veganista über 600 verschiedene Eissorten kreieren und hat sich in den letzten Jahren zum Symbol für einen modernen veganen Lebensstil in Österreich entwickelt. Die Wahrnehmung von veganer Ernährung hat sich seit den 80er Jahren stark gewandelt, so Havmöller. Vegan zu leben gilt heutzutage nicht mehr als Außenseiterseite, nein, es ist „cool“ geworden.

Expansion und Pläne für The LaLa

Die Schwestern haben mit „The LaLa“ auch ein Konzept für eine Superfood-, Saft- und Smoothie-Bar in Wien ins Leben gerufen. Diese Bar, die im Mai 2019 eröffnet wurde und von der Kultur der gesunden Ernährung in Los Angeles inspiriert ist, musste aufgrund der Corona-Pandemie schließen. Trotz gestiegener Kosten und Umsatzverlusten plant Havmöller, The LaLa in hoch frequentierten Lagen wiederzueröffnen. Das Konzept umfasst eine Auswahl an gesunden, nährstoffreichen Speisen und Getränken, die sowohl geschmacklich als auch qualitativ überzeugen. Dazu gehören spezielle „Roundies“ und verschiedene Smoothies, die allesamt vegan sind, so der Bericht von **Vienna Wurstelstand**.

The LaLa will über eine kleine, aber ansprechende Innenausstattung verfügen, die mit einer Vielzahl von Pflanzen und einem hellen Farbschema zum Wohlfühlen einlädt. Das Menü umfasst unter anderem gesunde Porridge-Gerichte und eine breite Auswahl an Frischspeisen für Frühstück, Mittag- und Abendessen. Die Gerichte sind einfach, aber schmackhaft, und bieten eine Vielzahl von Optionen, vom „Earth Lover“ Roundie mit Quinoa und Tofu bis hin zu den süßen „Yellow Mellow“-Variationen mit tropischen Früchten.

Marktentwicklung

Die wachsende Beliebtheit veganer Produkte ist nicht nur auf den österreichischen Markt beschränkt. Der globale vegetarische Markt wird bis 2025 voraussichtlich auf 22,27 Milliarden US-Dollar anwachsen, wie **Fortune Business Insights** berichtet. Veganista plant, von diesem Trend zu profitieren und strebt an, sich als weltweit bekannte Marke zu etablieren. Die Zukunft sieht vielversprechend aus, und Havmöller ist entschlossen, die Standards für vegane Lebenskultur weiterhin zu setzen und neue Höhen zu erreichen.

Details	
Ort	Wien, Österreich
Quellen	<ul style="list-style-type: none">• www.leadersnet.at• viennawurstelstand.com• www.fortunebusinessinsights.com

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at