

FIRMENINFORMATION

Vegablum – Die fleißigen Blümchen

Am 01. Oktober 2015 wurde Vegablum von den fleißigen Blümchen (Danny & Stephan) in Meerbusch gegründet. Vegablum stellt als erste Manufaktur viele vegane Alternativen zu Honig, Met und Honig-Likör her. Auch selbstgemachte Liköre aus Früchten und Pflanzen gibt es bei den fleißigen Blümchen.

Im August 2017 ist das Unternehmen nach Hagen in eine alte Gaststätte umgezogen, um Lager, Küche, Büro und Wohnen zu vereinen. Die Produktion findet unter anderem direkt in der kleinen Manufaktur statt und im Lager werden fleißig die Waren zusammengepackt, Gläser beklebt und verschickt.

Angefangen hatte es mit der Idee, eine vegane Alternative zu Met herzustellen, da Danny ihn immer sehr gerne auf Mittelaltermärkten getrunken hat. Aber für Met braucht man Honig, also haben die beiden experimentiert, erst einmal mit Löwenzahnblüten für leckeren Löwenzahn-Wonig. Als der Sommer vorbei war und der Wonig ausverkauft, haben Danny und Stephan weiter experimentiert und aus Apfelsaft den Apfel-Wonig kreiert. Ihn gibt es heute bereits in vielen leckeren Sorten, wie z. B. ChiliX, Zimt und Vanille. Danach folgten noch viele Versuche mit den verschiedensten Blüten, wovon es nur ein paar auch ins Sortiment geschafft haben. Aber es wird sicher noch weitere Sorten in der Zukunft geben.

Mit dem selbstgemachten Wonig wurde dann eine vegane Alternative zu Met geschaffen. Dieser wird genauso produziert wie echter Met, nur eben mit Wonig und nicht mit Honig. Die meisten Sorten sind längst wieder ausverkauft, aber im nächsten Jahr soll auch hier voll durchgestartet werden.

Im November 2017 brachte Vegablum dann die ersten bio-vegane Alternativen mit fairem Rohrohrzucker auf dem Markt, diese werden mittlerweile in großen Stückzahlen für den Groß- und Biohandel produziert.

Danny und Stephan leben vegan aus ethischen Gründen, da sie für die Rechte der Tiere kämpfen, denn Tiere haben genauso ein Recht auf Leben, Freiheit und Unversehrtheit wie wir Menschen.

Daher sind alle Produkte garantiert tierleidfrei, ebenso palmölfrei. Bei der Auswahl der Obst-Sorten für den Likör wird möglichst regional eingekauft und wenn das nicht möglich ist werden biologische Zutaten gewählt. Die Etiketten sind **kaseinfrei** und **vegan** und mittlerweile auch aus ökologischen Graspapier.

Gleichzeitig machen Danny & Stephan mit unseren veganen Alternativen darauf aufmerksam, dass Honig nicht vegan ist.

Um selbst mit Vegablum einen Beitrag für die Tiere zu leisten, werden bekannte Lebenshöfe mit Patenschaften unterstützt.

Im Betrieb wird **Ökostrom** genutzt und auf **Recyclingpapier** gedruckt. Auch die Webseite läuft auf **Ökostrom** betriebenen Servern. Das Konto ist bei der GLS Bank.

Wo es möglich ist, werden **recycelte Materialien** bei der Verpackung genutzt. Auf den Einsatz von Plastik verzichten die fleißigen Blümchen, wo immer es möglich ist, so werden weniger Produktionsrohstoffe benötigt, was eine geringere Müllbelastung mit sich bringt.