



PRESSEINFORMATION

Bad Wimpfen, 30. Januar 2026

Finnische Hafer-Innovation: Mö Foods erster Gewinner des Wettbewerbs für Käse-Alternativen von Lidl und ProVeg

Verkaufsstart in ausgewählten Lidl-Filialen ab Mitte Februar

Wie schmeckt die Zukunft der Käse-Alternativen? Eine Antwort kommt aus Finnland und ist ab Mitte Februar in ausgewählten Lidl-Filialen erhältlich. Als ein Gewinner des Start-Up-Wettbewerbs für vegane Käse-Alternativen, den Lidl gemeinsam mit dem ProVeg Incubator ausgerichtet hat, feiert das finnische Unternehmen Mö Foods seine Premiere im deutschen Lebensmitteleinzelhandel. Damit macht Lidl einmal mehr Food-Innovationen zum gewohnt günstigen Lidl-Preis für alle Kunden zugänglich.

Suche nach der besten Alternative für Gouda, Camembert und Co.

Gemeinsam mit dem ProVeg Incubator, dem Gründerzentrum der Ernährungsorganisation ProVeg, hat Lidl in Deutschland 2025 nach der besten veganen Alternative für Käse gesucht. Ziel des Wettbewerbs war es, innovative, pflanzenbasierte Käse-Alternativen in den Lebensmitteleinzelhandel zu bringen und gleichzeitig jungen Unternehmen den Marktzutritt zu erleichtern. Unter den 55 internationalen Bewerbern überzeugte das finnische Food-Tech-Unternehmen Mö Foods die Jury. Gegründet von zwei Schwestern, die auf einem Milchviehbetrieb aufgewachsen sind, führt das Start-up die Käsetradition ihrer Familie auf Basis von Hafer fort. Dabei nutzt Mö Foods eine patentierte Technologie, um aus einem eigens für die Käseherstellung entwickelten Haferdrink Käse-Alternativen herzustellen, die in Geschmack und Konsistenz herkömmlichen Milchprodukten entsprechen.

„Es war unser Ziel, das handwerkliche Erbe unserer Familie mit moderner Nachhaltigkeit zu vereinen“, erklären Annamari Jukkola (CEO) und Marjaana Vuorio (CCO). „Das Herzstück unserer Innovation ist eine patentierte Technologie, die ohne Nebenströme auskommt. Diese ‚Zero-Waste-Technologie‘ ermöglicht es uns, aus reinem Hafer Käse-Alternativen zu kreieren, die nicht nur klimafreundlich sind, sondern auch in puncto Cremigkeit und kulinarischer Leistung begeistern.“

„Mö Foods hat uns in der Jury durch die Verbindung aus traditionellem Handwerk und technologischer Präzision überzeugt“, erklärt Christoph Graf, Geschäftsleiter Einkauf bei der Lidl Dienstleistung GmbH & Co. KG. „Unser Ziel ist es, pflanzliche Innovationen aus der Nische in den Mainstream zu holen. Die neue Käse-Alternative ist ein gutes Beispiel unserer Proteinstrategie: Sie vereint einen exzellenten Geschmack mit hoher Qualität zu einem

Corporate Media Relations Lidl Dienstleistung GmbH & Co. KG

07063/931 60 90 · presse@lidl.de



PRESSEINFORMATION

Bad Wimpfen, 30. Januar 2026

günstigen Preis. Als Wegbereiter geben wir solchen Produkten die Bühne, die sie verdienen – direkt in der Mitte der Gesellschaft.“

Auch für ProVeg war die sensorische Qualität ausschlaggebend: „Mö Foods zeigt, dass pflanzlicher Käse heute durch Textur und Geschmack überzeugt. Die technologische Reife war für mich als Jury-Mitglied entscheidend, damit sich das Produkt auch am Küchentisch bewährt“, so Katleen Haefele, Direktorin für Corporate and Institutional Engagement bei ProVeg. „Gemeinsam mit Lidl ebnen wir den Weg, um nun auch Käse-Alternativen fest im Handel zu etablieren.“

Auftakt für neue Impulse im Kühlregal

Die Feta-Alternative „Mö Foods Greek Style“ ist ab Mitte Februar 2026 zunächst in ausgewählten Lidl-Filialen verfügbar.

Dieser Launch setzt den Auftakt für weitere Impulse im Sortiment: Als Brückenbauer begleitet Lidl junge Start-ups individuell auf dem Weg zur Marktreife, um die Transformation zu einer zukunftsfähigen Ernährung aktiv zu gestalten. Daher arbeitet Lidl bereits intensiv mit weiteren Wettbewerbs-Finalisten zusammen, um deren vielversprechende Konzepte weiterzuentwickeln. Ziel ist es, die vegane Vielfalt in den Kühlregalen, unter anderem durch die ausgezeichnete Eigenmarke Vemondo, nachhaltig und innovativ zu vergrößern.

Das Projekt ist zudem Teil des übergreifenden Ansatzes von Lidl, innovative Start-ups sowie heimische Erzeuger, aktuell auch [im Bereich neuer Weinkonzepte](#), durch strategische Partnerschaften langfristig in das Sortiment zu integrieren.

Weitere Informationen zu Lidl in Deutschland finden Sie [hier](#).