

## Köstlich, clean und kultiviert – was essen wir morgen?

**Am 6. Oktober startender Podcast *Food Fak(t)* widmet sich dem nachhaltigen Essen der Zukunft**

**Berlin, Oktober 2023.** In seinem neuen Podcast *Food Fak(t)* nimmt Stefan Fak die Lebensmitteltrends von morgen unter die Lupe. Ab dem 6. Oktober erscheint alle zwei Wochen freitags eine Folge dieser kulinarischen Kolumne mit dem Gründer der veganen Feinschmeckermarke Lotao.

Mit Wissen und Witz, Tempo und Neugierde, beleuchtet der Host gemeinsam mit seinen Gästen aus der Lebensmittelbranche vielfältige Aspekte fairer Food-Konzepte – brodelnde Meinungsvielfalt und verblüffende Verkostungen inklusive.

### **Knorpelfisch und Myzelbulette**

Wonach schmeckt Luftprotein? Schließt milchfreier Käse den Magen? Wer entscheidet über ethische Vertretbarkeit eines kultivierten Produktes und ist Fastfood automatisch Mast-Food? Gemeinsam mit Expert:innen und Vorreiter:innen aus dem Lebensmittelkosmos forscht Risolier und Optimist Fak nach überzeugenden Ernährungsentwürfen und tischt Überraschendes auf. Er will wissen, wie wir potenziell auch 10 Milliarden Menschen vollwertig und gesund ernähren können und dabei die Ressourcen unseres Planeten schonen.

Die Gästeliste illustriert Aufgeschlossenheit und Ideenhunger: Auftakt bildet Julian Hallet, dessen Gründung Happy Ocean Foods Meeresfrüchte und Fisch aus Pflanzen entwickelt – mit Respekt vor und Geschmack nach dem Ozean. Drogerieriesen, Foodtech-Start-ups, prämierte Chefköche, Lieferdienste oder Foodfluencer:innen folgen.

### **Tacheles am Tisch: Gastgeber Stefan Fak will`s genau wissen**

Der Betriebswirt Stefan Fak arbeitet zunächst einige Jahre in der Werbung und der Tourismusbranche, bevor ihn die Suche nach neuen Perspektiven nach Asien führt. Dort verliebt er sich in die grenzenlosen Reisfelder Vietnams. Mit frischen Plänen im Gepäck und dem unbedingten Willen, Ernährung klima- und menschenfreundlich zu gestalten, gründet er Lotao. Was mit einem kleinen Reiskorn begann, hat sich zur internationalen Feinschmeckermarke entwickelt.

In den nächsten Jahren entwickelt sich Fak immer mehr zum Food-Hunter; zum Trüffelschwein, das sich kritisch, experimentell und leidenschaftlich mit unterschiedlichen Lebensmittelkonzepten auseinandersetzt. Sein Erfahrungsschatz und seine Offenheit machen ihn zum idealen Sparringpartner für einen auditiven Deep Dive.

Food Fak(t) hält für Zuhörende Informationen bereit, die sie an anderer Stelle nicht bekommen. „Ich will in meinem Podcast das Ende von Greenwashing und Blabla einläuten“, beschreibt der Wiener knapp, was ihn antreibt. „Ich forsche nach Lösungen für philanthropische Nahrungskonzepte, stelle provokante Fragen und schärfe hoffentlich das Bewusstsein für ein faires Miteinander – zu Tisch und überall sonst.“

### **Pressekontakt**

Tanja Muhme, Rebecca Hollmann ▪ Borgmeier Public Relations ▪ Rothenbaumchaussee 5 ▪ 20148 Hamburg  
Tel.: 040/4130 96-15 und -23 ▪ Mail: [muhme@borgmeier.de](mailto:muhme@borgmeier.de) / [hollmann@borgmeier.de](mailto:hollmann@borgmeier.de)

**Informationen zu Host und Produktion:**

*Food Fak(t)* wird produziert von Matthias Mückshoff. Für Redaktion und Marketing zeichnet ein crossmediales Kommunikationsteam von Borgmeier PR Hamburg und Caspering Berlin verantwortlich.

Zu hören ab dem 06. Oktober auf allen gängigen Podcast-Kanälen.

Stefan Fak live auf der Anuga Kochshow in Halle 5 | Montag, 09. Oktober 13.30

Die Marke: [Lotao.com](https://www.lotao.com)

Die Welt des Reis: [Risolier.com](https://www.risolier.com)

Die Social Media Präsenz: [Food Fak\(t\) auf Instagram](#)

**Pressekontakt**

Tanja Muhme, Rebecca Hollmann ▪ Borgmeier Public Relations ▪ Rothenbaumchaussee 5 ▪ 20148 Hamburg  
Tel.: 040/4130 96-15 und -23 ▪ Mail: [muhme@borgmeier.de](mailto:muhme@borgmeier.de) / [hollmann@borgmeier.de](mailto:hollmann@borgmeier.de)