

Der weltweit erste vegane Oktopus aus Pilzprotein: THE KRAKEN

Nach großer Nachfrage bringt das österreichische Food-Startup Revo Foods eines seiner gewagtesten Produkte zurück auf den Markt: THE KRAKEN-Inspired by Octopus.

WIEN, AUSTRIA, July 10, 2025
/EINPresswire.com/ -- THE KRAKEN RETURNS – Eine ultra-realistische Oktopus-Alternative sorgt für Kontroverse

Ursprünglich im März 2024 als limitierte Edition auf den Markt gebracht, wurde THE KRAKEN als mutiges Innovationsprojekt entwickelt – die erste pflanzliche Oktopus-Alternative mit täuschend echter Tentakel-Optik, sichtbaren Saugnäpfen und typischer, bissfester Textur.



„THE KRAKEN“ – Der pflanzliche Oktopus von Revo Foods, serviert mit Zitrone und gewürztem Reis, bringt eine Innovation im Bereich vegane Meeresfrüchte auf den Teller.

Revo Foods hielt das Produkt zunächst für „zu nischig“ für eine größere Produktion. Doch die erste Limited Edition war innerhalb von 48 Stunden ausverkauft. In den Monaten danach erreichten Revo Foods hunderte Anfragen von Kunden, Restaurants und Händlern, die wissen wollten, wann THE KRAKEN wieder verfügbar ist. Obwohl ursprünglich keine Neuauflage geplant war, war die Nachfrage letztlich zu groß, um sie zu ignorieren.

Allerdings blieb das Produkt nicht ohne Kontroversen: Auf Social Media gingen die Meinungen stark auseinander. Während viele THE KRAKEN als kreative und spannende Innovation feiern, empfinden andere das hyperrealistische Design als übertrieben. Kommentare von „Das ist mir zu realistisch“ und „Igitt“ bis zu „OMG, ich muss das probieren!“ zeigen die Bandbreite an Reaktionen, und wie THE KRAKEN für emotionale Reaktionen sorgt.

Warum THE KRAKEN wichtig ist

Pflanzliche Burger, Nuggets und Würste gibt es inzwischen überall – aber THE KRAKEN geht einen ganz anderen Weg und regt dazu an, neu zu denken was nicht-tierische Produkte sein sollen.

„THE KRAKEN ist ikonisch – ein wirklich kreatives Produkt, als Konzept völlig neu. Es ist verspielt und nimmt sich selbst nicht zu ernst – perfekt, um bei einem Familienessen eine interessante Diskussion auszulösen.“ – Niccolò Galizzi, Head of Food Tech bei Revo Foods

Gleichzeitig regt das Produkt auch eine Diskussion über Oktopusse als Tiere und deren Nutzung als Lebensmittel an. In der EU werden jährlich über 200.000 Tonnen Oktopus verzehrt. Doch die öffentliche Wahrnehmung ändert sich: Immer mehr Menschen erkennen die Intelligenz und Sensibilität dieser faszinierenden Tiere – angestoßen durch Dokumentationen wie My Octopus Teacher. Auch die jüngsten Debatten über ein Verbot von Oktopuszucht, wie zuletzt in Kalifornien, spiegeln diese Diskussion wieder.

Was ist THE KRAKEN

Im Kern ist THE KRAKEN eine Alternative zu Oktopus, basierend auf Pilzprotein – einer fermentierten Biomasse (Mycoprotein). Diese minimal verarbeitete Proteinquelle verfügt über ein vollständiges Aminosäureprofil, hohe Bioverfügbarkeit und eine natürlich faserige Textur.



Revo Foods „THE KRAKEN“ – Pflanzlicher Oktopus serviert auf knusprig gebratenen Kartoffeln mit Knoblauch-Kräuter-Dressing und frischer Zitrone, eine Neuinterpretation eines galicischen Klassikers.



„THE KRAKEN“-Salat – Revo Foods' pflanzlicher Oktopus, kalt serviert auf einem Bett aus knackigem Salat mit Kirschtomaten, gerösteten Pistazien und etwas veganem Dressing.

Neben einem hohen Proteingehalt enthält THE KRAKEN auch Omega-3-Fettsäuren (aus Mikroalgenöl), viele Ballaststoffe und hat Nutriscore „A“. Die Tentakel-ähnliche Struktur verleiht dem Produkt ein ungewöhnliches, auffälliges Aussehen – viele Konsumenten finden es dadurch besonders aufregend.

Hergestellt wird THE KRAKEN am Produktionsstandort von Revo Foods in Wien – der TASTE FACTORY. THE KRAKEN kann roh, z.B. im Salat verzehrt werden – sein volles Aroma entfaltet es jedoch beim Braten oder Grillen, etwa in klassischen Gerichten im „Pulpo-Style“.

Verkaufsstart im Juli 2025

THE KRAKEN erscheint am 9. Juli im Revo Foods Webshop mit Versand in ganz Europa sowie über ausgewählte Partner wie BILLA Online, Pflanzilla, Gurkerl.at, Alfies (Österreich) oder Knuspr.de und Kokku Vegan Market (Deutschland).

„THE KRAKEN soll unsere Fantasie anregen – aber auch zum Nachdenken anstoßen. Warum sorgt eine vegane Oktopus-Alternative für so viel Aufregung, während die Zucht hochintelligenter Tiere kaum hinterfragt wird? THE KRAKEN schmeckt hervorragend – aber er ist auch ein Statement darüber was pflanzliche Produkte sein können oder sollen.“

– Dr. Robin Simsa, CEO Revo Foods GmbH

Über Revo Foods

Das Wiener Startup Revo Foods wurde 2021 gegründet und ist Vorreiter bei innovativen Technologien für proteinreiche Lebensmittel auf Basis von fermentierten Pilzprotein. 2024 eröffnete das Unternehmen mit der „Taste Factory“ die weltweit erste industrielle Produktionsstätte für 3D-Extrusionstechnologie von Lebensmitteln. Produkte von Revo Foods sind bereits bei großen Handelsketten in Europa wie EDEKA, REWE, BILLA und SPAR erhältlich. Das Unternehmen hält drei Patente auf seine innovative Technologie zur kontinuierlichen 3D-Extrusion von Proteinen und bietet bereits mehrere Mycoprotein-basierte Produkte erfolgreich am Markt an.

Mehr Informationen über Revo Foods: www.revo-foods.com

Revo Onlineshop: www.shop-revo-foods.com

Robin Simsa

Revo Foods GmbH

robin@revo-foods.com

Visit us on social media:

[LinkedIn](#)
[Instagram](#)

This press release can be viewed online at: <https://www.einpresswire.com/article/830100646>

EIN Presswire's priority is source transparency. We do not allow opaque clients, and our editors try to be careful about weeding out false and misleading content. As a user, if you see something we have missed, please do bring it to our attention. Your help is welcome. EIN Presswire, Everyone's Internet News Presswire™, tries to define some of the boundaries that are reasonable in today's world. Please see our Editorial Guidelines for more information.

© 1995-2025 Newsmatics Inc. All Right Reserved.