****

**NULL Verzicht – ÄCHT Taktvoll.**

**Der Wiener Vegan Ball feiert sein 10-jähriges Jubiläum**

**Der Wiener Vegan Ball ist seit 2013 ein Highlight der Ballsaison. Mit schwungvoller Musik, stilvollem Ambiente und pflanzlichen Genüssen wird das 10-jährige Jubiläum am 24. Januar erneut im Hilton Vienna Park gefeiert.**

Das Hilton-Restaurant LENZ öffnet seine Türen an diesem Abend exklusiv für den Wiener Vegan Ball und wartet mit einem viergängigen Menü von Hilton Executive Chef Ademir Husagić und Gastkoch Siegfried Kröpfl auf.

Das separat buchbare 4-Gänge-Menü von Ademir Husagić und Gast-Chefkoch Siegfried Kröpfl garantiert pflanzliche Küche auf höchstem Niveau. Die gemeinsamen Genussmomente führen auch zur Manufaktur THE GREEN MOUNTAIN, die beim Wiener Vegan Ball für die perfekte bewusste Ernährung sorgen wird.

Eine Variation aus rein pflanzlichen Speisen und Snacks wird den ganzen Abend lang an der Snackbar serviert.

**Premium Unterhaltung, pflanzliche Perfektion**

Nach der feierlichen Eröffnung des Balls erwartet die Gäste Tanzmusik von den „Wanna Dance?“-DJs im Ballsaal mit großzügigem Tanzparkett und im Clubbingsaal kann bis in die Nacht hineingetanzt werden. Natürlich darf auch die traditionelle Mitternachtsquadrille nicht fehlen.

Auch für den Wiener Vegan Ball gilt: Vegan muss man als Gast selbstverständlich nicht zwingend sein: Jede Person, die gerne das Tanzbein schwingt und köstlich speisen will, ist bei diesem Ball bestens aufgehoben.

Alle DJs verzichten außerdem auf ihr Honorar und der Erlös kommt zu 100 % dem gemeinnützigen Projekt Vegucation (einem Bildungsprojekt in berufsbildenden Schulen) zugute. Unterstützt wird der Ball vom veganen Startup THE GREEN MOUNTAIN, dem Hilton Vienna Park und der Veganuary-Initiative.

Werner Ott, Geschäftsführer des veganen Startups THE GREEN MOUNTAIN, dazu: „Die Zukunft liegt in unseren Händen – und auf unseren Tellern.

THE GREEN MOUNTAIN ist gerne immer dann mit dabei, wenn ethisches Handeln und nachhaltiges Unternehmertum Hand in Hand gehen können. Gemeinsam möchten

wir die Tradition des Wiener Vegan Balls weiterentwickeln, um Innovation, gesellschaftlichen Wandel und den Respekt vor allen Lebewesen zu feiern. Ganz im Sinne einer neuen Ära der Jugendlichkeit, zukunftsweisenden Ethik und Verantwortung.“

**Veganuary-Highlight: Genuss ohne Kompromisse**

Das exklusive Event zählt zu den Höhepunkten der zum zweiten Mal in Österreich stattfindenden Veganuary-Kampagne. Die vegane Manufaktur THE GREEN MOUNTAIN begeistert mit einer vielfältigen Auswahl an Fleischalternativen und macht Lust auf eine rein pflanzliche Ernährung. Ob Kebab, Leberkäse, Burger, Steak, Schnitzel oder Filet – mit ihr kommt Abwechslung auf den Teller, ganz ohne Kompromisse. Fein abgestimmte Aromen, ein authentischer Biss und ein Geschmack, der dem tierischen Original in nichts nachsteht, überzeugen auf ganzer Linie. Klingt gut? Ist auch ÄCHT ein Genuss! Und das Beste: Diese Köstlichkeiten gibt es nicht nur im Veganuary 2025, sondern das ganze Jahr über.

**Tickets:**[shop.eventjet.at](https://shop.eventjet.at/de/veganevents/event/ccfd3e5a-c6a6-491b-a610-d5028f6238df)

**Infos zum Ball:**[wienerveganball.at](http://www.wienerveganball.at)

**Rückfragehinweis:**Felix Hnat  
Veranstalter des Wiener Vegan Balls  
[+43 676 531 88 95](tel:+436765318895)  
[felix.hnat@vegan.at](mailto:felix.hnat@vegan.at)

**Zahlen zur Verbreitung der veganen Lebensweise:**[vegan.at/zahlen](http://www.vegan.at/zahlen)

**Infos zu Veganuary in Österreich:**[vegan.at/veganuary](http://www.vegan.at/veganuary)

**Gemeinnütziges Projekt Vegucation:**[vegucation.at](http://www.vegucation.at)

[**Manufaktur THE GREEN MOUNTAIN**](http://www.thegreenmountain.ch/)

[www.thegreenmountain.at](http://www.thegreenmountain.at)