Schlaue Verwertung: Vom Reststoff zum Rohstoff

Stiegl und easyVEGAN bringen Produkt- Weltneuheit aus Treber auf den Markt.

Gemeinsam mit dem Salzburger Start-up „easyVEGAN“ präsentierte Stiegl jetzt eine weltweit einzigartige Produktinnovation als Alternative zum Fleischkonsum. Im Bild (v. li): Stiegl-Chefbraumeister Christian Pöpperl, Cassandra Winter (GF easyVEGAN), Stiegl-Bräuin Mag. Alessandra Kiener und Martin Jager (GF easyVEGAN). © wildbild

Statt Treber-Reste entsorgen - daraus vegane Burger herstellen

Stiegl setzt ab sofort einen weiteren, wichtigen Schritt in seiner gelebten Kreislaufwirtschaft: Der Treber, der bei der Bierherstellung als Brau-Nebenprodukt anfällt, wird ab sofort in seiner naturbelassenen Form als Hauptzutat für pflanzenbasierte Burger und Bällchen von **easy-VEGAN** verarbeitet und diese sind eine absolute Weltneuheit. Die herzhaften

Fleischalternativen aus überwiegend heimischen Zutaten sind für die Gastronomie ab sofort beim Großhändler **Metro** bestellbar. Weitere Produktentwicklungen sind in Vorbereitung.

Die Innovation

Die herzhaften Fleischersatzprodukte aus naturbelassenem Treber sind die ersten weltweit. Sie sind reich an Ballaststoffen, enthalten Magnesium, Eisen & Vitamin B6, sind laktosefrei sowie frei von Palmöl und Gentechnik. Ihre vielfältige Einsetzbarkeit in privaten und professionellen Küchen zeichnet sie besonders aus: als Tellergericht, für Burger-Kreationen oder einfach und handlich zum Dippen. Weiterer Benefit: Sie werden klimafreundlich hergestellt. „Der Schritt weg vom übermäßigen Fleischkonsum hin zu mehr rein pflanzlicher Ernährung ist auch ein wichtiger Schritt im Sinne des Klimaschutzes“, betont easyVEGAN-Geschäftsführer und Mitgründer Martin Jager: „Mit unseren Treberprodukten sparen wir gegenüber einem konventionellen industriellen Rindfleisch bis zu 94 Prozent an CO - 2 Emissionen und bis zu 83 Prozent an Wasserverbrauch ein. Jeder Bissen ist somit ein aktiver Beitrag zum Klimaschutz.“

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at