

Patent für Pilzverarbeitung

Neuburger hat den Testmarkt für die Produktlinie „Hermann Fleischlos“ abgeschlossen.



Pilze zu Produkten zu verarbeiten, wie wir es tun, das hat sonst noch niemand in Europa gemacht. Es gibt nicht einmal eine passende Klassifizierung im „Österreichischen Lebensmittelbuch“, sagt Hermann Neuburger stolz zu dem zugesprochenen Patent. Vor 16 Monaten hat Neuburger gemeinsam mit seinem Sohn Thomas die vegetarische Produktlinie Hermann Fleischlos gelauncht, die es aktuell in Form von vier verschiedenen Produkten zu kaufen gibt: Rostbratwürstchen, Bratstreifen, Käsebratwurst und Gyros. Zum ersten Mal werden dafür Pilze – konkret Kräuterseitlinge – als Basis verwendet. Gemeinsam mit weiteren hochwertigen, regionalen Bio-Zutaten erfolgt die Verarbeitung anhand von

einfachen, bewährten Verfahren. Besonders hervorzuheben ist dabei der Verzicht auf jegliche Zusatzstoffe.

Insgesamt wurden im Vorjahr bereits mehr als 150 Tonnen Pilze verarbeitet – eine Menge, die das Team von Neuburger vor eine große Herausforderung stellte. Denn die Zahl der Kräuterseitling-Lieferanten in Europa ist sehr begrenzt. „Unsere Produkte wurden teilweise schneller gegessen als die Pilze nachwachsen konnten. Da brauchte es sehr viel Einsatz, um keine Lieferschwierigkeiten zu bekommen und so entschieden wir uns, künftig selbst für den Hauptrohstoff zu sorgen“, so Thomas Neuburger. Im Juli 2017 feierte man daher den Spatenstich für die hauseigene Kräuterseitlings-Zucht und jetzt können bereits die eigenen Pilze geerntet werden. Heuer folgt der Ausbau der Produktion.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at