Tradition trifft Innovation: Berger Schinken bringt rechtzeitig für die Grillsaison vegane Würstel

In Kooperation mit Start-up „Wunderkern“ hat Berger Schinken sein Angebot um eine pflanzliche Linie erweitert. Diese neue Produktreihe besteht aus 100 % pflanzlichen Rostbratwürsteln, die pünktlich zur Grillsaison eingeführt werden.

Martin Berger, Fabian Wagesreither, Mitbegründer von Wunderkern, und Thomas Berger präsentieren das Cogebrandete Produkt. © Christian Stark f. Berger Schinken

Berger Schinken ist seit Generationen bekannt für seine hochwerigen Fleischprodukte. Mit der Einführung der **veganen Rostbratwürstel** reagiert das Unternehmen auf die zunehmende Nachfrage nach fleischlosen Alternativen und die wachsende Gruppe an Verbrauchern, die aus gesundheitlichen, ethischen oder ökologischen Gründen **pflanzliche Produkte**

bevorzugen. Diese strategische Erweiterung des Sortiments zeigt, dass Berger bereit ist, sich neuen Herausforderungen zu stellen und dabei seine Qualitätsversprechen nicht zu kompromittieren. Die Initiative ist Teil eines größeren Trends in der Fleischindustrie, der den Wandel zu mehr Vielfalt und ökologischer Verantwortung widerspiegelt. Berger beweist, dass ein respektvolles Weiterführen der Familientradition auch innvovative Wege einschließen kann.

100 % pflanzlich, 100 % Geschmack

Die neuen veganen Würstelvarianten, darunter die Standard-Rostbratwürstel und die speziell entwickelten Rostbratwürstel mit „Berg-Gaudi“, basieren auf **Erbsenprotein**. Für die „Berg-Gaudi“-Variante wurde eine Partnerschaft mit dem Start-up **Kern Tec** eingegangen, das eine vegane Käse-Alternative liefert, die aus upgecycelten Obstkernen hergestellt wird. Dieser innovative Ansatz ermöglicht es Berger, Produkte zu kreieren, die nicht nur geschmacklich überzeugen, sondern auch umweltfreundlich sind.

Die neuen veganen Würstelvarianten, darunter die Standard-Rostbratwürstel und die speziell entwickelten Rostbratwürstel mit „Berg-Gaudi“, basieren auf Erbsenprotein. © Beigestellt

Kooperation mit Kern Tec: ein Gewinn für

beide Seiten

Die Zusammenarbeit mit Kern Tec, einem auf Nachhaltigkeit spezialisierten Start- up aus Niederösterreich, ist ein Kernstück der Produktentwicklung. Kern Tec nutzt eine einzigartige Methode, um aus weggeworfenen Obstkernen hochwertige Lebensmittelprodukte herzustellen, darunter die vegane Käse-Alternative, die in den „Berg-Gaudi“- Würsteln verwendet wird. Diese Partnerschaft zeigt nicht nur Bergers Engagement für innovative und nachhaltige Lebensmit-telproduktion, sondern hebt auch die Flexibilität und Anpassungsfähigkeit des Unternehmens hervor.

Markteinführung und Verfügbarkeit

Die pflanzlichen Rostbratwürstel sind seit Mitte April in 192-Gramm-Packungen, bestehend aus neun Stück, bei **Billa** und **Billa Plus** erhältlich. Diese Produkte sind eine attraktive Option für Veganer und Flexitarier gleichermaßen, geeignet sowohl für die Zubereitung in der Pfanne als auch auf dem Grill.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at