

## 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 punktuell zur Grillsaison eingeführt werden.



*Martin Berger, Fabian Wagesreither, Mitbegründer von Wunderkern, und Thomas Berger präsentieren das Co-gebrandete Produkt. © Christian Stark f. Berger Schinken*

**Berger Schinken** ist seit Generationen bekannt für seine hochwertigen Fleischprodukte. Mit der Einführung der **vegane 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 innovative Wege einschließen kann.

Das lesen Sie in diesem Artikel

- **100 % pflanzlich, 100 % Geschmack**
- **Kooperation mit Kern Tec: ein Gewinn für beide Seiten**
- **Markteinführung und Verfügbarkeit**

## **100 % pflanzlich, 100 % Geschmack**

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

Die neuen veganen Wurstelvarianten, darunter die Standard-Rostbratwurstel und die speziell entwickelten Rostbratwurstel 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 Niederoösterreich, 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“- Wu?rsteln verwendet wird. Diese Partnerschaft zeigt nicht nur Bergers Engagement fu?r innovative und nachhaltige Lebensmittelproduktion, sondern hebt auch die Flexibilita?t und Anpassungsfahigkeit des Unternehmens hervor.

## **Markteinfu?hrung und Verfu?gbarkeit**

Die pflanzlichen Rostbratwu?rstel sind seit Mitte April in 192-Gramm-Packungen, bestehend aus neun Stu?ck, bei **Billa** und **Billa Plus** erha?tlich. Diese Produkte sind eine attraktive Option fu?r Veganer und Flexitarier gleicherma?en, geeignet sowohl fu?r die Zubereitung in der Pfanne als auch auf dem Grill.

**Besuchen Sie uns auf: [fleischundco.at](https://fleischundco.at)**