

Null Fleisch & #8211; ächt Schwiiz

Das Start-up „The Green Mountain“ präsentiert handwerklich perfekte Fleischalternativen ohne Geschmacksverstärker.



*Saftiges Steak - Veganes aus der Schweiz.
© Nicole Stadelmann*

Das Schweizer Start-up will revolutionieren statt missionieren. Mit Geschmack, der auch Fleischliebhaber:innen begeistert – nur eben ohne Fleisch. Getreu der Devise „Null Fleisch. Ächt Schwiiz“ entwickelt das innovative Team Produkte auf Pflanzenbasis, die dem Original aus Fleisch in Optik, Geschmack, Struktur und Biss sowie in der Zubereitung in nichts nachstehen. Vom alternativen Leberkäse, dem besonderen Steak, dem ausge-

eichneten Burger, dem ausgewählten Wurstangebot, dem feinen Faschierten bis zum neuen Schnitzel reicht die vorläufige Angebotspalette. Die veganen Geschmackserlebnisse aus der Schweiz sind reich an Proteinen und Ballaststoffen und enthalten wertvolles Vitamin B12. Auf Geschmacksverstärker, Zuckerzusatz, Cholesterin, Laktose und Palmöl wird ganz bewusst verzichtet.

Frisch aus den Schweizer Bergen

Das Start-up wurde mit seinem Plant-Based Burger zum Testsieger in der Schweiz gekürt und holte sich auch den „Swiss Vegan Award 2021“ in der Kategorie Newcomer des Jahres. „Unser Team hat gesehen, dass immer mehr Menschen bewusst weniger oder gar kein Fleisch mehr essen möchten – aus ethischen oder gesundheitlichen Gründen oder aus Sorge um die Umwelt. Immer mehr Konsumenten entscheiden sich sogar für eine rein pflanzliche Ernährung. Allerdings mögen die meisten Vegetarier und Veganer eigentlich den Geschmack von Fleisch. „Genau hier setzen wir mit unseren Produkten an“, betont der Leiter des Start-ups **„The Green Mountain“**, Werner Ott.

Acht fleischnfrei vielfältig

Die Manufaktur steht am Fuße des Vilander Berg war die Inspiration für den Namen: „Green“ steht für ursprünglich, gesund und nachhaltig – „Mountain“ symbolisiert die Herkunft und regionale Produktion und ist ein kompromissloses Geschmacksversprechen. Das „The Green Mountain“ Portfolio umfasst bei Markteintritt in den österreichischen Handel drei Produkte:

Plant-Based Steak. Das von „Rare“ bis „Well Done“ gebraten werden kann. Geschmacklich ausgereift, umweltschonend und ohne jegliche Zusatzstoffe produziert. Es ist reich an Vitamin B12, Ballaststoffquellen und weist einen hohen Proteingehalt auf.

PLANT-BASED STEAK



PLANT-BASED STEAK
TASTES GREAT AND IS GOOD FOR YOU.



Plant-Based Filet (Hähnchen-Art). Die rohe, marinierte Weltneuheit für Pfanne oder Grill. Die vegane Hühnerbrust ist vielseitig einsetzbar, ist eine wahre Proteinquelle und beeindruckt vor allem durch den angenehmen Biss, weich und saftig.

Plant-Based Bratwurstalternative. Knackig wie das Original wurde die vegane Bratwurst mit viel technologischen Know-how, aber auch mit dem Fingerspitzengefühl des Metzgerhandwerks entwickelt. Das Geheimnis liegt im veganen Darm. Sie ist reich an Ballaststoffen und Vitamin B12 und bietet einen hohen Ballaststoffanteil.

www.thegreenmountain.ch

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at