

Schwammerl statt Fleisch: HERMANN.BIO startet neu durch

Das Warten hat ein Ende: Hermann ist wieder da und das mit einem völlig neuen Konzept und Produkt. Statt wie gewohnt auf Würstel und Co. zu setzen, revolutionieren Hermann und Thomas Neuburger die Welt der Fleischalternativen und läuten das Ende von Fake Meat ein. Das Ergebnis? Das Fungi Pad – natürlich aus selbst gezüchteten Kräuterseitlingen. Erhältlich ist das HERMANN.BIO Fungi Pad ab sofort österreichweit bei Spar sowie gurkerl.at.



Thomas und Hermann Neuburger melden sich nach knapp einem Jahr genussvoll-kreativer Schaffenspause mit Hermann.Bio wieder zurück. © Neuburger Fleischlos GmbH

Kein Fleischersatz sondern echte Schwammerl

Das vergangene Jahr haben Hermann und Thomas **Neuburger**

genutzt, um das bestehende Konzept zu durchleuchten und das Thema Fleischersatz in Frage zu stellen. Jetzt sind sie wieder da, mit einem neuen Konzept und einem einzigartigen Produkt dem **Hermann.Bio Fungi Pad**.

Das Ende von Fake Meat

„Wir möchten nicht wie bisher Fleisch nachahmen, denn das tun viele andere, ohne in Wirklichkeit dem Original in seiner Form oder seinem Geschmack nachzukommen. Stattdessen haben wir etwas völlig Eigenständiges entwickelt, das Hermann.Bio Fungi Pad. Wir wenden uns damit aktiv vom Fleischersatz ab und erschaffen ein hochwertiges Produkt in einer neuen Kategorie, nämlich der der **Fleischalternativen 2.0**“, erklärt Thomas Neuburger. Wie gewohnt setzen die Mühlviertler Pioniere dabei auf rein natürliche Bio-Zutaten. Der Kräuterseitling, der direkt am Unternehmensstandort gezüchtet wird, spielt weiterhin die Hauptrolle. Gemeinsam mit Reis, Rapsöl, Ei sowie Salz und Pfeffer entsteht ein saftiges Pad, welches eine geschmackvolle, aber gleichzeitig vielseitig einsetzbare Basis für viele Gerichte bietet. Neu ist, dass das Produkt nun in der Kühl- sowie Tiefühlabteilung zu finden ist.



1 Pad. 100 Möglichkeiten

Obwohl sich das Vater-Sohn-Duo fortan auf ein einziges Produkt fokussiert, ist es so vielseitig verwendbar wie noch nie. Dazu Hermann Neuburger: „Das Fungi Pad ist eine Leinwand für kulinarische Kreationen. Man kann es teilen, hacken, kochen, braten, marinieren und vieles mehr. Egal, ob es schnell gehen muss oder ich viel Zeit zum Kochen habe: Welches Gericht auch zubereitet wird, es ist sehr wahrscheinlich, dass unser Fungi Pad dafür als Basis dient.“ Dass der Slogan „1 PAD. 100 Möglichkeiten“ Realität wird, zeigen erste Rezeptkreationen: Easy Gyros, Burrito Bowl und Toskana Pad verdeutlichen die Vielseitigkeit der Produktneuheit.

„Unsere Kund:innen haben die Produkte aus Kräuterseitlingen vermisst und daher freuen wir uns, dass wir Hermann.Bio bei seiner Neuerfindung begleiten dürfen und das Fungi Pad ab sofort exklusiv bei **Spar**, **Eurospar** und **Interspar** in den Regalen zu finden ist“, freut sich Spar-Vorstand Mag. **Markus Kaser**. „Unter Young & Urban by Spar arbeiten wir immer gerne mit Gründer:innen mit Weitblick zusammen und nehmen innovative Produkte in unser Sortiment auf.“

Futuristisch blau statt grüne Veggie-Welt

Nicht nur die Produktausrichtung ist neu, sondern auch das gesamte Branding. Statt wie bisher auf ein gedecktes Farbspektrum zu setzen, sticht Hermann.Bio nun durch eine Farbwelt ins Auge, die im Lebensmittelbereich durchaus ungewöhnlich ist. Ralph Stieber, der als Creative Director mit an Bord ist, verrät: „Mit der Produktneuheit eröffnen wir die neue Kategorie der Fleischalternativen 2.0, daher war es uns wichtig, auch mit unserem Auftritt etwas völlig Neues zu vermitteln und zwischen all den bekannten Würsteln und Co. optisch herauszustechen. Ganz nach unserem Motto: „Goodbye Fake. Hello fungi.“

HERMANN.BIO

FUNGI PAD[®]

Kräutersseitling 2.0



1 PAD
100 MÖGLICHKEITEN



fungi based

BRUNNEN

CLIF

COFFEE

DAIRY

WASCH

TRAC

SALAT

BRUNNEN

TRAC

CA

BRUNNEN

BRUNNEN

BRUNNEN

BRUNNEN

BRUNNEN

BRUNNEN

BRUNNEN

BRUNNEN

BRUNNEN

BRUNNEN

BRUNNEN

BRUNNEN

BRUNNEN

BRUNNEN

Die Verpackung geht neue Wege: Futuristisch blau statt der grünen Veggie-Welt. © Neuburger Fleischlos GmbH

Weitere Standbeine werden aufgebaut

Neben der Neuausrichtung der Marke Hermann.Bio wurden schließlich auch neue Absatzwege gefunden, die natürlich aus wirtschaftlichen Gründen wichtig sind. Dazu gehört unter anderem der Verkauf des Pilzsubstrats an andere Pilzzüchter. Mit den neuen Standbeinen werden die Ressourcen der vorhandenen Pilzzucht sowie der Pilz in seiner Gesamtheit bestmöglich genutzt.

<https://hermann.bio>

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at