

Fleischlos-Linie von Neuburger auch in Deutschland

Der Mühlviertler Lebensmittelerzeuger Neuburger mit Sitz in Ulrichsberg (Bezirk Rohrbach) bietet seine Fleischlos-Linie seit Anfang Juni auch in Deutschland an.



Die Bio-Produkte auf Basis des Kräuterseitlings sind dort in 250 Denn s-Filialen erhältlich, teilte das Unternehmen mit. Auch Großpackungen für Gastronomie und Handel sollen kommen.

Wir sehen hier durchaus noch mehr Potenzial, können weitere Expansionspläne aus Kapazitätsgründen allerdings erst 2020 umsetzen, erklärte Geschäftsleiter Hermann Neuburger zur Expansion ins Nachbarland. Zunächst werde die Gastronomie bedient: In Kürze sollen alle vier Hermann-Fleischlos-Produkte bei Transgourmet, BioGast und Metro mit eigens entwickelten Großpackungen für Gastronomie und Familien gelistet sein. Für

die Verarbeitung unserer Produkte in Restaurants und Gasthäusern waren die Packungseinheiten einfach zu klein , beschreibt Thomas Neuburger die Änderungen. Die erste Alternative zu Fleisch, die aus Pilzen gemacht wird, ist seit 2016 in Österreich im Handel. Am Firmensitz in Ulrichsberg werden bis 2019 insgesamt 37 Mio. Euro für den Bau einer Pilzzuchtanlage auf einem ein Hektar großen Areal investiert. Auch eine größere Produktionsanlage entsteht dort.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at