

50 : 50 – für nachhaltigen Fleischgenuss

Nach der Teilnahme bei der Start-up-Show „2 Minuten 2 Millionen“ und dem Erfolg der Tiefkühl-Burger-Patties erweitert das Wiener Food-Start-up Rebel Meat sein Sortiment um vier weitere Bio-Produkte. Seit April sind die 50:50-Burger-Patties, Bratwürsteln, Käsekrainer und Faschiertes erhältlich. Diese bestehen zu einer Hälfte aus Bio-Fleisch und zur anderen Hälfte aus pflanzlichen Bio-Zutaten, wie Karfiol, Karotten und Hirse, bieten dabei aber vollen Fleischgenuss. Damit spricht Rebel Meat insbesondere ernährungs- und umweltbewusste Fleischesser*innen und Flexitarierinnen an. Denn durch den reduzierten Fleischanteil verbrauchen die Produkte nicht nur weniger Ressourcen, sondern haben auch einen höheren Ballaststoffgehalt, weniger Cholesterin und einen geringen Fettgehalt. Weniger is(s)t mehr …



Jetzt neu: Das erfolgreiche Wiener Start-up Rebel Meat mischt das Fleischregal mit halb Fleisch-, halb Veggie-Würsteln, Burgern & Co. auf.

Nach der Teilnahme bei der Start-up-Show **2 Minuten 2 Millionen** und dem Erfolg der Tiefkühl-Burger-Patties erweitert das Wiener Food-Start-up **Rebel Meat** sein Sortiment um vier weitere Bio-Produkte. Seit April sind die 50:50-Burger-Patties, Bratwürsteln, Käsekrainer und Faschiertes erhältlich.

Diese bestehen zu einer Hälfte aus Bio-Fleisch und zur anderen Hälfte aus pflanzlichen Bio-Zutaten, wie Karfiol, Karotten und Hirse, bieten dabei aber vollen Fleischgenuss. Damit spricht Rebel Meat insbesondere ernährungs- und umweltbewusste Fleischesser*innen und Flexitarierinnen an. Denn durch den reduzierten Fleischanteil verbrauchen die Produkte nicht nur weniger Ressourcen, sondern haben auch einen höheren Ballaststoffgehalt, weniger Cholesterin und einen geringen Fettgehalt.

Weniger is(s)t mehr

Die meisten Menschen lieben Fleisch, aber wollen dennoch ihren Fleischkonsum reduzieren, sei es wegen der Umwelt, wegen der Gesundheit oder einfach, um ausschließlich qualitativ hochwertiges Tierwohl-Fleisch zu essen. Auf diese Flexitarier setzen die Gründer von Rebel Meat Cornelia Habacher und Philipp Stangl. Die Botschaft dahinter ist klar: deutlich weniger, aber dafür besseres Fleisch, am besten in Bio-Qualität.

Neben dem reduzierten Konsum geht es dem Team von Rebel Meat aber um mehr: Wieder ein Bewusstsein für den Wert von Fleisch zu schaffen, aufzuzeigen, dass die industrielle Massentierhaltung keine Zukunft hat und mehr auf regionale Bio-Landwirtschaft gesetzt werden muss.

Philipp Stangl, Gründer und CEO des Wiener Start-ups dazu:

Trotz des starken Wachstums der letzten Jahre machen rein pflanzliche Fleischersatzprodukte nach wie vor weniger als 1% des Fleischmarktes aus. Mit unseren Produkten bieten wir alltagstaugliche Lösungen für eine breite Zielgruppe an. So wollen wir dazu beitragen, als Gesellschaft tatsächlich signifikant weniger, dafür besseres Fleisch zu essen.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at