

Hermann auf grandiosem Erfolgskurs

Lange wurde getüftelt, Mitte März ist es so weit. Hermann bringt zwei österreichische Klassiker aus Kräuterseitlingen auf den Markt.

„Nebenbei“ expandiert das Unternehmen auch auf den niederländischen Markt. Ob „Neuburger“ oder fleischlos – alle Zeichen stehen auf Expansion.



Weniger Fleisch im Trend

Fleischersatzprodukte sind ein Trend, an dem kein Metzger mehr vorbeigehen kann. Das zeigt auch die aktuelle Fleisch & Co-Umfrage des Monats (Februar 2020). So bieten bereits über 50 % der befragten heimischen Betriebe einige Fleischersatzprodukte in ihren Vitrinen an, und mehr als ein Drittel der Unternehmer merkt auch das immer größer werdende Kundeninteresse. In puncto Genuss können die Fleischersatzprodukte aber nicht begeistern, und so waren über 80 % vom Geschmack der Produkte nicht überzeugt. Dennoch

waren sich wiederum über 75 % sicher, dass der Trend in den nächsten Jahren noch viel größer wird.

Fleischlose Trendsetter

Hermann und Thomas Neuburger haben diesen Trend schon vor Jahren gewittert und die vegetarische Linie **Hermann** kreiert. Und der Erfolg gibt ihnen Recht – auch 2020 stehen für das österreichische Unternehmen alle Zeichen auf Erfolg.

Nachdem das letzte Jahr mit der österreichweiten Listung bei der Rewe-Tochter Billa für Hermann sehr positiv aufgehört hat, ist auch 2020 schon einiges passiert. Mitte Jänner haben sich Thomas und Hermann Neuburger in die Niederlande gewagt, um die Besucher der Bio-Messe **BioBeurs** von ihren auf Bio-Kräuterseiting basierenden Fleischalternativen zu überzeugen.

Wir beobachten den niederländischen Markt und sein Potenzial bereits seit einigen Jahren. Unser Ziel ist es, mit Hermann sowohl den Biobereich als auch den normalen Supermarkt und den Einzelhandel zu erobern, verrät uns der Wirtschaftler Thomas Neuburger.

Zwei neue Klassiker

Aber auch in Österreich setzen die beiden Neuburgers auf vegetarische Power – und selbst – sicher nehmen sie es da gleich mit zwei absoluten Lieblingen der österreichischen Fleischtradition auf. Ab Mitte März werden Schnitzel ohne Fleisch und Faschiertes ohne Fleisch in den Regalen der Märkte stehen. Das Schnitzel ist ein wichtiger Bestandteil der österreichischen Küche. Wir haben einige Jahre geforscht, um unser Schnitzel zu perfektionieren. Jetzt ist der Meilenstein geschafft, und wir können das Produkt auf den Markt bringen, so Thomas Neuburger, der mit genauso viel Engagement wie sein Vater Hermann agiert. Verwendet werden kann das Schnitzel ohne Fleisch wie sein fleischiger Kollege, einziger Unterschied: Geklopft werden muss das Schnitzel aus

Kräuterseitlingen, Reis, Rapsöl und Gewürzen nicht mehr. Auch das Faschierte kann wie gewohnt für Braten, Laibchen oder Bolognese verwendet werden.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at