



PresseMEATteilung

Rebel Meat veranstaltet die weltweit ersten Würstel Olympics und jeder ist willkommen!

Das Wiener Startup lädt in die Strandbar Herrmann zu den ersten offiziellen Würstel Olympics. Es erwarten alle Teilnehmer tolle Preise und eine große Rebel Meat Würstel Verkostung.

Wien, 23.7.2021

Anlässlich des Startes der Olympischen Spiele in Tokio veranstaltet das Wiener Startup Rebel Meat seine ganz eigenen "Würstel-Olympics" in der Strandbar Herrmann in Wien.

Am 23. Juli ab 15h geht es für Groß und Klein los - jeder darf mitmachen und auch ohne extra sportliches Training gibt es garantiert tolle Preise zu gewinnen.



Für Unterhaltung & beste Sportler-Verpflegung ist gesorgt

Verschiedenste Stationen (wie „Würstel Werfen“ & Glücksrad) garantieren jede Menge Spaß und folgen dem olympischen Gedanken "dabei sein ist alles". Nach vollbrachter Arbeit warten auf alle Mitspielenden die neuen Würstel von Rebel Meat, die zu 50% aus Bio-Fleisch und zu 50% aus pflanzlichen Zutaten bestehen.

Dank des reduzierten Fleischgehaltes haben die Produkte einen höheren Ballaststoffgehalt, weniger Cholesterin & Fett und eignen sich somit perfekt für die Ernährung für echte Profi- und Hobby-Sportler. Die Rebel Meat Würstel sind aber nicht nur gesünder als klassische 100% Fleisch-Würstel, sondern auch noch wesentlich umweltfreundlicher. Vom Geschmack der innovativen Würstel können sich alle selbst vor Ort in der Strandbar Herrmann am 23.7. überzeugen.

"Wir wollen möglichst viele Menschen unsere neuen 50|50 Würstel kosten lassen und motivieren beim nächsten Grill weniger Fleisch zu essen ohne auf den Genuss von Fleisch verzichten zu müssen. Und dass wir alle zu viel Fleisch essen - sowohl für unsere eigenen Gesundheit als auch für die Umwelt - ist ja nichts Neues", so Cornelia Habacher, Mitgründerin von Rebel Meat.

Für alle, die die neuen 50|50 Bio-Würstel von Rebel Meat probieren wollen, sind die Würstel Olympics am 23.7. somit ein absolutes Muss.

Würstel-Olympics mit Rebel Meat

Wann: 23.7.2021 ab 15h bei Schönwetter

Wo: Strandbar Herrmann, Herrmannpark, 1030 Wien

Über REBEL MEAT

Rebel Meat ist ein 2019 von Cornelia Habacher und Philipp Stangl gegründetes Food Start-Up mit Sitz in Wien. Das inzwischen 8-köpfige Team bietet innovative, fleischreduzierte Produkte an und hat es sich zum Ziel gesetzt unser aller Fleischkonsum zu reduzieren. Produziert wird in Oberösterreich beim Biofleisch & Biowurst Produzenten „Sonnberg“, der die Tiere von Bio-Landwirt*innen aus dem Mühl-, Wald- und Mostviertel bezieht und auf größtmögliches Tierwohl achtet. Neben rund 30 Partnerrestaurants in Österreich sind die Bio-Produkte auch im Lebensmitteleinzelhandel (Merkur, Billa, Sutterlüty) und im Großhandel (Metro, Biogast, Kiennast, Hügli) erhältlich. 2019 wurden das erste Produkt von Rebel Meat - das Bio Burger-Patty mit Edelpilzen - von einer Fachjury zum Bio-Produkt des Jahres gekürt. Darüber hinaus erhielt Rebel Meat bereits zahlreiche Auszeichnungen, unter anderem von Greenstart (einer Start-Up-Initiative des Klima- und Energiefonds), überreicht durch Bundesministerin Leonore Gewessler. Mitte April 2021 erweiterte Rebel Meat sein Sortiment um 4 weitere Produkte, die im Kühlregal zu finden sind.

Pressebilder: <https://www.rebelmeat.com/presse>