

REBEL MEAT

Say yes to less!

Ab 12. Mai auch
in Deutschland
erhältlich

Mit Rebel Meat wollen Cornelia Habacher und Philipp Stangl Fleischkonsum nachhaltig und auf genussvolle Art reduzieren: Seit 2019 bietet das österreichische Start-up fleischreduzierte Produkte halb aus Bio-Fleisch und halb aus pflanzlichen Zutaten. Denn weniger Fleischkonsum bedeutet mehr Schutz für Mensch, Tier und Umwelt.

Ab 12. Mai sind die Rebel Meat Bio-Produkte auch im deutschen Einzelhandel erhältlich.

Warum nicht komplett fleischlos?

Viele Konsument:innen sind sich der Probleme bewusst, aber eine rein vegetarische Ernährung stellt für sie einen zu großen Kompromiss dar. Vegetarische Produkte sind oftmals auch hochverarbeitet und enthalten sehr lange Zutatenlisten.

Zudem bleibt Fleisch ein guter Lieferant für biologisch hochwertige Nährstoffe. Rebel Meat will es Fleisch Tigern leicht machen, den Fleischkonsum zu reduzieren. Dabei kommen sie ohne Geschmacksverstärker und Aromen aus, da der gewünschte Geschmack durch den Fleischanteil schon enthalten ist.

Das Problem

1,5 bzw. 1,2 Kilo Fleisch konsumieren Deutsche und Österreicher:innen jede Woche. Die Folgen des übermäßigen Fleischkonsums:



Gesundheitliche Risiken wie Herzinfarkt, Bluthochdruck und erhöhter Cholesterinspiegel steigen



Die industrielle Fleischproduktion und damit einhergehende Probleme wie Rodung von Regenwaldgebieten, Massentierhaltung und Emissionen aller Art wachsen

Die Lösung

Es braucht Alternativen, um den Fleischkonsum zu reduzieren: Die Rebel Meat Bio-Fleischprodukte schmecken 100% nach Fleisch, fallen aber in die Kategorie „Blended Meat“. Sie bestehen zur Hälfte aus Fleisch und zur Hälfte aus pflanzlichen Zutaten.

Dabei verwendet Rebel Meat nur Bio-Fleisch aus Österreich: Das bedeutet Weidehaltung, glückliche Tiere und gesunde Böden statt Gentechnik und Antibiotika.



Die Rebel Meat Story

Cornelia und Philipp lernen sich über gemeinsame Freund:innen und Bekannte kennen. Sie hat molekulare Biologie studiert und während ihres Doktorates die genetische Grundlage des Fettmetabolismus erforscht. Er arbeitete zuvor sieben Jahre in führenden Rollen in der Start-up-Welt und investierte in über 40 digitale Start-ups.

Beide beschäftigt die Frage: „Fleischkonsum ist für so viele Umweltprobleme verantwortlich. Wie können wir den Fleischkonsum reduzieren?“ Ihnen wird schnell klar, dass sie mit ihren komplementären Hintergründen gemeinsam am meisten bewegen können.



2019 – Gründung in Wien

Sie gründen Rebel Meat mit Sitz in Wien. Schon 2019 wird ihr erstes Produkt – das Bio Burger-Patty Deluxe mit Edelpilzen – zum Bio-Produkt des Jahres gekürt. 2022 folgt die Auszeichnung für die Bio Käsekrainer.

Mittlerweile beschäftigt das Start-up neun Mitarbeiter:innen und wurde mehrfach ausgezeichnet, u.a. von Greenstart, einem Start-up-Wettbewerb für nachhaltige Businessideen.

2020 – Verkauf in Österreich

Rebel Meat sichert sich in der PULS 4 Start-up-Show „2 Minuten 2 Millionen“ das REWE Start-up Ticket: Seit Mitte 2020 sind die Produkte im österreichischen Einzelhandel, online und bei ausgewählten Gastronomie-Partner:innen erhältlich.

2021 – Neue Produkte

Im März 2021 bringt Rebel Meat vier weitere Produkte auf dem Markt. Im November folgt die Bio-Kinderlinie: Zusammen mit einer Ernährungsberaterin entwickeln sie speziell für die anspruchsvolle Zielgruppe die KIDS Produkte Bio Hühner Nuggets und Bio Fleischbällchen.

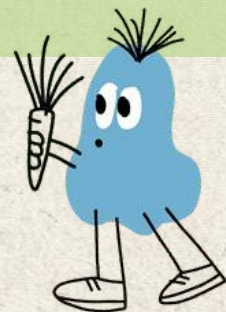
Im Oktober wird Cornelia Habacher zur Österreicherin des Jahres in der Kategorie „Start-up“ gewählt.

2022 – Expansion nach Deutschland

Schon seit November 2021 sind alle Rebel Meat Produkte (außer die Bio Burger Patties) über knuspr.de in der Region München erhältlich.

Ab 12. Mai 2022 gibt es sie deutschlandweit bei Denny's (KIDS Bio Hühner Nuggets und KIDS Bio Fleischbällchen), Alnatura (KIDS Bio Hühner Nuggets, KIDS Bio Fleischbällchen und Bio Burger Patties Deluxe) sowie REWE Süd (Bio Käsekrainer).

„Unsere Mission wieder ein Bewusstsein für den Wert von Fleisch zu schaffen, hört nicht an den Grenzen von Österreich auf. Daher war es für uns der logische nächste Schritt nach Deutschland zu gehen.“



Produktüberblick von REBEL MEAT

KIDS BIO HÜHNER NUGGETS

40% Hühnerfleisch und eine Extraportion Gemüse: Sie sind extra knusprig und ohne zugesetzten Zucker in der Panade.

BIO BURGER PATTIES

Burger Patties mit Gemüse oder als Deluxe mit Edelpilzen: Beide Varianten bestehen nur zur Hälfte aus Rindfleisch.

BIO KÄSEKRAINER

Eine herzhaft-würzige Mischung aus 40% Rind- und Schweinefleisch, 20% Emmentaler und 40% Gemüse.

KIDS BIO FLEISCHBÄLLCHEN

50% Rind, 50% Veggie: Sie sind extra saftig und ohne Zusatzstoffe und Zuckerzusatz.

BIO BRATWÜRSTEL

50% Schweinefleisch, 50% Gemüse und Hirse: Sie enthalten weniger Fett und Cholesterin als herkömmliche Bratwürste.

BIO FASCHIERTES

50% Rindfleisch, 50% Gemüse: Das Bio-Hackfleisch ist gesund und enthält keine Rückstände.



„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.“

Philipp Stangl, Gründer & CEO,
verantwortlich für
Unternehmensentwicklung und Operations



„Wir wollen es Fleisch Tigern leicht machen, ihren Fleischkonsum zu halbieren, ohne ihren gesamten Lebensstil zu verändern. Wenn viele nur ein bisschen weniger Fleisch essen, hat das einen größeren positiven Einfluss, als wenn ein paar wenige komplett auf Fleisch verzichten.“

Dr. Cornelia Habacher, Gründerin & CEO,
verantwortlich für Produktentwicklung und
Marktforschung

Weitere Informationen unter
www.rebelmeat.com
und auf [Instagram](#) und [Facebook](#)

[Hier kostenfreies Bildmaterial für die
Berichterstattung herunterladen.](#)

Kontakt, Anfragen und Probepakete
Alexandra Mayr | Pressekontakt



alexandra.mayr@rebelmeat.com



+43 677 63948717