

Pressemitteilung

Fleischkonsum – Weniger is(s)t mehr

Wiener Start-Up Rebel Meat mischt das Fleischregal mit halb Fleisch, halb Veggie Würsteln, Burgern & Co. auf

Wien, 22.03.2021: Produktsortiment verfünffacht - Ab April sind im Kühlregal bei Merkur und Billa neben Burger-Patties auch Bratwürstel, Käsekraier und Faschiertes aus 50% Fleisch und 50% pflanzlichen Zutaten erhältlich.

Weiter auf Erfolgskurs

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 4 weitere Bio-Produkte. Ab April sind die 50:50 Burger-Patties, Bratwürstel, Käsekraier und Faschiertes im Kühlregal bei Merkur und ausgewählten Billa-Filialen 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- & umweltbewusste Fleischesser*innen und Flexitarier*innen 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.

Ob Burger und Würstel zum Grillen oder Faschiertes zum Verfeinern, Rebel Meat bietet mit seinen neuen Produkten gleich fünffach die Möglichkeit im Alltag etwas weniger Fleisch zu essen. Damit wird die diesjährige Grillsaison nicht nur ein kulinarisches Highlight, sondern verspricht auch einen positiven Einfluss auf Umwelt und Gesundheit.

- Bio-Burger-Patties mit Gemüse, 2 Stk., 220g
- Bio Bratwürstel mit Gemüse, 4 Stk., 220g
- Bio-Käsekraier mit Gemüse, 2 Stk., 220g
- Bio-Faschiertes mit Gemüse, 300g



Cornelia Habacher, Gründerin und COO bei Rebel Meat zum Frische-Launch: „Mit 4 neuen Produkten am Markt können wir noch mehr Menschen erreichen und so klassische Würstel durch unsere 50:50

Variante ersetzen. Ein großer Schritt für unsere Mission: „300g Fleisch – am besten in Bio-Qualität – pro Woche sind genug.“, denn wir alle essen mit 1,2 kg wöchentlich einfach viel zu viel Fleisch. Rebel Meat will Menschen dabei unterstützen ihren Fleischkonsum zu reduzieren. Und je mehr Menschen auch nur etwas weniger Fleisch essen, desto größer ist der Effekt – viel größer noch, als wenn einige wenige ganz darauf verzichten.“

Weniger is(s)t mehr

Viele Menschen versuchen zwar ihren Fleischkonsum zu reduzieren, sind aber auch nicht bereit sich komplett vegetarisch oder vegan zu ernähren. So gehen die Gründer*in von Rebel Meat Cornelia Habacher und Philipp Stangl, neben dem Angebot zahlreicher Fleischalternativen auf pflanzlicher Basis bewusst einen anderen, neuen Weg. 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.

Nerv der Zeit

International, vor allem in den USA, ist der Trend hin zu „Blended Meat“ Produkten – zu denen auch die 50:50 Produkte von Rebel Meat gehören – bereits deutlich erkennbar, beispielsweise als einer der “Top Ten Food Trends” der renommierten Bio-Handelskette Whole Foods. In Europa hingegen ist Rebel Meat Vorreiter. 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.“

Über REBEL MEAT

Rebel Meat ist ein 2019 von Cornelia Habacher und Philipp Stangl gegründetes Food Start-Up mit Sitz in Wien. Das inzwischen 7-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 erweitert Rebel Meat sein Sortiment um 4 weitere Produkte, die im Kühlregal zu finden sind.

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