



PRESSEMITTEILUNG

Redefine Meat bringt die weltweit ersten ganzen Stücke New-Meat auf den Markt und wird von Europas führenden Köchen empfohlen

- *Das Unternehmen Redefine Meat bringt eine Innovation auf den Markt, die bisher als technologisch unmöglich galt: ein Sortiment an ganzen im industriellen Maßstab herstellbaren Fleischstücken auf pflanzlicher Basis, die aufgrund ihrer hohen Qualität von Spitzenköchen für Sternerestaurants empfohlen werden*
- *Das im Handel erhältliche New-Meat-Sortiment umfasst Fleischstücke von Rind und Lamm sowie Rinderhackfleisch, Würste, Premium-Burger und Lamm-Kebabs von hoher kulinarischer Qualität*
- *Die Produkte werden in gehobenen Restaurants in Großbritannien, Deutschland, den Niederlanden und Israel erhältlich sein (siehe Liste in Fußnote)*
- *Die Einführung der neuen Produktreihe in Europa stellt einen wichtigen Schritt in der Mission des Unternehmens dar, das größte Fleischunternehmen der Welt zu werden, das Technologie anstelle von Tieren nutzt*

Tel Aviv, Israel, 16. November 2021 – [Redefine Meat](#), der bahnbrechende Hersteller von New-Meat-Produkten, hat heute die Einführung seines ersten Sortiments an Fleischstücken auf Pflanzenbasis bekanntgegeben, deren Qualität mit hochwertigem Tierfleisch vergleichbar ist. Damit setzt das Unternehmen einen wichtigen Meilenstein in der Lebensmittelindustrie. Die neuartigen Fleischersatzprodukte werden zunächst in ausgewählten Restaurants in Großbritannien, Deutschland, den Niederlanden und Israel angeboten. Damit finden erstmals Fleischstücke auf pflanzlicher Basis ihren Weg auf die Speisekarten gehobener Restaurants. Die Produktpalette von New-Meat umfasst Rind- und Lammfleisch sowie Premium-Burger, Würstchen, Lamm-Kebabs und Rinderhackfleisch und bietet Küchenchefs vielfältige kulinarische Möglichkeiten, um Fleischgerichte mit rein pflanzlichen Zutaten in ihre Menüs einzubauen.





Mit Blick auf Fleischliebhaber hat Redefine Meat das derzeitige Angebot an alternativen Fleischsorten erweitert und die beiden Haupthindernisse beseitigt, die der allgemeinen Akzeptanz von pflanzlichem Fleisch bisher im Wege standen:

***Redefine Meat hat ein Ziel der pflanzlichen
Fleischindustrie erreicht: das Redefine
Meat's Steak***

Produktqualität und Vielfalt.

Mit seinem Fokus auf Qualität hat Redefine Meat die Anerkennung berühmter Sterneköche und renommierter Küchenchefs erhalten. Zu den von dem neuen Sortiment begeisterten Spitzenköchen zählen die britische Kochlegende [Marco Pierre White](#), der weltbekannte niederländische Küchenchef und Fernsehstar [Ron Blaauw](#), der gefeierte Chefkoch des Berliner Restaurants FACIL (zwei Michelin-Sterne), [Joachim Gerner](#), und der berühmte israelische Spitzenkoch [Shahaf Shabtay](#). Darüber hinaus wurden die New-Meat-Produkte kürzlich bei einer privaten Blindverkostung für britische Spitzenköche serviert, wo sie weiteres Lob ernteten ([Video](#)). Mit der heutigen Markteinführung wird die Produktvielfalt im Sektor für pflanzenbasierte Fleischalternativen neben Hackfleischprodukten um ein Sortiment ganzer Fleischstücke erweitert, die bei Fleischliebhabern großen Anklang finden werden. Diese Produkteinführung stellt einen weiteren wichtigen Schritt hin zum Ziel des Unternehmens dar, das größte Fleischunternehmen der Welt zu werden und eine Alternative für jedes Fleischstück des Rindes anzubieten.

Eshchar Ben-Shitrit, CEO und Mitbegründer von Redefine Meat, sagt: „In den vergangenen Wochen haben sich die Staats- und Regierungschefs auf der COP26 zum Erreichen bahnbrechender Ziele wie der Abschaffung der Waldabholzung bis zum Jahr 2030 verpflichtet. Dazu ist eine deutliche Reduzierung des weltweiten Fleischkonsums erforderlich. Redefine Meat hat erkannt, worin das eigentliche Problem besteht: Es ist nicht das Fleisch, sondern die Art und Weise, wie es produziert wird. Wir haben eine Lösung gefunden, die nicht erst im Jahr 2030, sondern schon heute alle kulinarischen Aspekte von Fleisch aufweist, die wir kennen und lieben, doch das Rind als Produktionsmittel eliminiert.



„Wir haben einen überlegenen Geschmack und eine Textur erreicht, die selbst einige der bekanntesten Küchenchefs der Welt überrascht haben. Durch unsere einzigartigen technologischen Fähigkeiten ist es uns zum ersten Mal gelungen, jedes Fleischstück vom Rind durch eine schmackhafte pflanzliche Alternative zu ersetzen. In enger Zusammenarbeit mit führenden Persönlichkeiten der kulinarischen Welt werden wir die Produkteinführung in den kommenden Monaten beschleunigen – zunächst in Europa, dann in den USA und in Asien. Im nächsten Jahr wollen wir weitere Vertriebskanäle hinzufügen“, sagt er.



Unternehmen erreicht eine Textur, die bisher als unmöglich galt und von weltweit führenden Köchen bekräftigt wurde

Was die Spitzenköche denken...

Britische Kochlegende und Restaurantbesitzer Marco Pierre White, der jüngste Koch, der mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnet wurde, sagt: „Als ich die Produkte von Redefine Meat zum ersten Mal probierte, war ich total begeistert. Die Welt muss weniger Fleisch essen, doch pflanzliche Fleischprodukte haben bisher nicht die Qualität und Vielseitigkeit erreicht, die wir für unsere Menüs brauchen. Die New-Meat-Produkte von Redefine Meat sind einfach genial, denn sie bieten alle Nachhaltigkeits- und Gesundheitsvorteile pflanzlicher Produkte, ohne Kompromisse bei Geschmack und Konsistenz einzugehen.“ (Siehe [Video](#) für zusätzliche Kommentare).

Der niederländische Sternekoch und Fernsehstar Ron Blaauw sagt: „Ich muss ehrlich sagen, dass mich die Textur und die Struktur des Fleisches sehr überrascht hat. Als ich es zum ersten Mal probierte, schloss ich die Augen und genoss die Bissfestigkeit und das Mundgefühl – wie bei einem guten Stück Fleisch. Für mich ist das ein Gamechanger, da wir unseren Kunden nun eine andere Art von hochwertigem Fleisch anbieten können, das jedoch aus pflanzlichen Zutaten hergestellt werden kann. Mir schwirrt immer noch der Kopf, wenn ich daran denke, welche Möglichkeiten dieses Fleisch für unsere Speisekarte eröffnen kann. (Siehe [Video](#) für zusätzliche Kommentare)

Joachim Gerner, Chefkoch des mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichneten Restaurants FACIL in Berlin sagt: „In den letzten Jahren hat die Qualität pflanzlicher Fleischprodukte



erheblich zugenommen. Die Produkte von Redefine Meat kommen tierischem Fleisch bisher am nächsten. Ich kann mir vorstellen, dass sie bei Fleischliebhabern großen Anklang finden werden. (Siehe [Video](#) für zusätzliche Kommentare).

Der berühmte israelische Chefkoch Shahaf Shabtay sagt: „Meine Küche ist wahrhaft global und von asiatischen, europäischen und lateinamerikanischen Einflüssen inspiriert. Redefine Meat hat eine Zutat geschaffen, mit der ich meiner Kreativität freien Lauf lassen und Traummenüs kreieren kann. Für mich als Koch ist es eine unglaubliche Bereicherung, ohne Einschränkungen und Kompromisse mit einer Vielzahl von Methoden wie Braten, Grillen und schonendes Garen für jede Art von Gast kochen zu können – ob vegetarisch, vegan oder kosher.“ (Siehe [Video](#) für zusätzliche Kommentare).

Über New-Meat

Redefine Meat nutzt eine Reihe geschützter und patentierter Technologien, einschließlich Meat Matrix Additive Manufacturing™, um Fleischprodukte aus pflanzlichen Zutaten herzustellen. In enger Zusammenarbeit mit internationalen Fleischexperten, die die Komplexität der tierischen Muskelstruktur verstehen, hat Redefine Meat den heiligen Gral der alternativen Fleischindustrie gefunden – ganze Fleischstücke auf pflanzlicher Basis. Die neuen Lamm- und Rindfleischprodukte von Redefine übertreffen alle bisherigen pflanzenbasierten Fleischersatzprodukte. Sie zeichnen sich durch einen äußerst saftigen und dennoch festen, fleischigen Biss aus, da sie das komplette Muskelgewebe von tierischem Fleisch imitieren – ideal für Produkte wie Steaks und Braten.



Das New-Meat-Sortiment umfasst eine Reihe hochwertiger Produkte, die bereits von fast 150 Restaurants in Israel verwendet werden, und hat das Potential, eine bedeutende Marktlücke zu schließen, da es aufgrund seiner überlegenen Eigenschaften als kulinarische Grundlage für eine Vielzahl von Gerichten in den besten Restaurants der Welt verwendet werden kann. Dies wird durch die Liste der ersten Anwender in Europa und Israel und die

Die Redefine Meat Matrix Additive Manufacturing™-Technologie ermöglicht eine unvergleichliche Vielseitigkeit bei der Herstellung ganzer Fleischstücke, von Steaks über Braten bis hin zu gegrilltem Fleisch



zunehmende Nachfrage in den USA und Asien untermauert.

---ENDE---

*New Meat ist pflanzenbasiert und enthält keine Bestandteile tierischen Ursprungs.

** Liste der Spitzenrestaurants, die New-Meat von Redefine Meat anbieten werden. Weitere Restaurants werden in den kommenden Monaten bekanntgegeben:

- Marco Pierre White's Steak Houses (22 Restaurants in Großbritannien)
- Chotto Matte (London, Großbritannien)
- Burger Bear (London, Großbritannien)
- Ron Gastrobar (Amsterdam, Niederlande)
- Ron Gastrobar Oriental (Amsterdam, Niederlande)
- Ron Gastrobar Indonesia Downtown (Amsterdam, Niederlande)
- Ron Gastrobar Indonesien (Amstelveen, Niederlande)
- NENI Amsterdam (Amsterdam, Netherlands)
- RDM Hospitality Group's „Coffee Bar“ (Tel Aviv, Israel)
- RDM Hospitality Group's „Herzl 16“ (Tel Aviv, Israel)
- Hotel Montefiore (Tel Aviv, Israel)

Über Redefine Meat

Das 2018 gegründete Unternehmen Redefine Meat hat die Mission, „New-Meat“ mit dem gleichen Geschmack, der gleichen Textur und der gleichen Vielseitigkeit wie tierisches Fleisch anzubieten und Technologie anstelle von Tieren zu nutzen. Redefine Meat hat das Ziel, das weltweit größte Fleischunternehmen zu werden. Die Firma stellt eine breite Palette von hochwertigen Fleischprodukten mit pflanzlichen Zutaten her und bietet der Welt eine neue Art von köstlichem Fleisch, das gut für Tier und Umwelt ist.

Unter Verwendung urheberrechtlich geschützter und patentierter Technologien und in enger Zusammenarbeit mit internationalen Spitzenköchen und Fleischexperten hat Redefine Meat ein branchenprägendes New-Meat-Produktportfolio entwickelt, das Hackfleischprodukte und ganze Fleischstücke umfasst, die den gleichen Geschmack, das gleiche Aroma und die gleiche Textur wie tierisches Fleisch haben. Diese Produkte sind jetzt in der Gastronomie im Vereinigten Königreich, Deutschland, den Niederlanden und Israel erhältlich.

Redefine Meat hat seinen Sitz in Rehovot, Israel, und beschäftigt über 100 Mitarbeiter.

Für weitere Informationen besuchen Sie bitte www.redefinemeat.com.

Medienkontakt

Miguel Afonso / Sophie Low

Incus Media

Tel: +44 782 823 3107



<mailto:miguel.afonso@incus-media.com>