



PRESSEMITTEILUNG

Redefine Meat führt das erste New-Meat-Schweinefleischprodukt auf dem europäischen Markt ein

Die 100% pflanzliche Redefine Meat Bratwurst ist jetzt exklusiv nur zum Oktoberfest im Tegernseer Tal Bräuhaus erhältlich

- *Mit der New-Meat Redefine Bratwurst, einer hochwertigen pflanzlichen Wurst, die speziell für den Geschmack und die Bedürfnisse des deutschen Marktes entwickelt wurde, startet Redefine Meat das Schweinefleischsortiment während des Oktoberfestes*
- *Nach dem durchschlagenden Erfolg des New-Meat-Rind- und Lammfleischsortiments von Redefine Meat expandiert das Unternehmen somit erstmals auf den europäischen Schweinemarkt*

München, Deutschland, 20. September 2022 – Der New-Meat-Pionier [Redefine Meat](#) erweitert seine Produktpalette und kündigt heute die Einführung seines ersten 100% pflanzlichen Schweinefleischprodukts an - die New Meat™-Bratwurst. Nach der Einführung des revolutionären Premium-Flanksteaks und der Hackfleischprodukte, die auf den Speiseplänen von vielen Spitzenköchen in ganz Europa stehen, erweitert Redefine Meat nun den europäischen Schweinefleischmarkt.

Genau wie die Vorgänger im New-Meat-Sortiment erreicht die Bratwurst eine Produktqualität vergleichbar mit hochwertigem tierischem Fleisch, mit dem gleichen Saftigkeitsgrad und Kaugefühl, das traditionelle Schweinefleischprodukte auszeichnet. Das Geschmacksprofil der Bratwurst wurde mit Köchen, für Köche entwickelt, und wurde insbesondere der traditionellen deutschen Küche angepasst. Die New-Meat Bratwurst feiert ihr Debüt auf dem Oktoberfest in München (17. September bis 3. Oktober), wo Gäste des traditionellen bayerischen [Tegernseer Tal-Bräuhaus](#) sie bereits vor dem offiziellen Launch probieren können. Das Produkt wird ab November für Gastronomiebetriebe in Deutschland, Großbritannien und den Niederlanden erhältlich sein. Zahlreiche Restaurants haben sich bereits für die Bratwurst angemeldet.



Julian Kinner, Restaurantleiter im Tegernseer Tal - Bräuhaus, ist der Erste, der die New-Meat-Bratwurst ins Menü gestellt hat: „Wir verkaufen die New-Meat-Burger von Redefine Meat nun schon seit einigen Monaten und ich kann bestätigen, dass diese bei unseren Kunden genauso beliebt sind, wie bei unseren Köchen. Die Nachfrage nach schmackhaften, nachhaltigen Fleischalternativen auf pflanzlicher Basis ist enorm gestiegen! Die Bratwurst bietet das hohe Qualitätsniveau, das wir von Redefine Meat in Bezug auf Geschmack, Textur und Zubereitung erwarten, und bietet unseren Kunden eine pflanzliche Alternative zu einem der beliebtesten Fleischprodukte der Nation, ohne Einschränkungen beim Geschmackserlebnis. Dank der Vielseitigkeit von New-Meat können unsere Köche bei der Zusammenstellung des Menüs äußerst kreativ sein. Das Oktoberfest ist der perfekte Anlass, um die New-Meat Bratwurst auf dem deutschen Markt einzuführen und wir sind sicher, dass unsere Kunden sie lieben werden!“

Eshchar Ben-Shitrit, Mitbegründer und CEO von Redefine Meat, kommentiert: "Seit unserer Markteinführung im letzten Jahr ist die Nachfrage nach New-Meat unglaublich groß, und legendäre Restaurants und Köche in ganz Europa und Israel servieren unsere Rind- und Lammfleischprodukte. Die Vielseitigkeit unserer Technologie erlaubt es, heute eine völlig neue Art von Protein für den Schweinemarkt einzuführen, und damit unser Produktportfolio auf unserem Weg zum größten Fleischunternehmen der Welt, weiterhin rasch zu erweitern. Unsere Fähigkeit, die Bedürfnisse des Marktes zu erkennen, die Geschmackssinne zu verstehen und dann ein so vielfältiges Angebot an hochwertigen, pflanzlichen Fleischprodukten herzustellen, hat bereits die Art und Weise, wie Fleischhändler, Köche und Verbraucher über pflanzliches Fleisch denken, verändert. Und wir stehen erst am Anfang dieses Wandels!"

Redefine Meat Produkte in Deutschland, Großbritannien und den Niederlanden umfassen



ein Sortiment an hochwertigen, pflanzlichen New-Meat-Produkten, einschließlich Premium-Cuts – „Fleisch am Stück“, der Heilige Gral der pflanzlichen Industrie - und Hackfleischprodukte. Mit echter Liebe zu Fleisch in Kombination mit bahnbrechenden Technologien wie additiver Herstellung künstlicher Intelligenz und maschinellem Lernen hat

Redefine Meat erreicht, was in der gehobenen kulinarischen Welt bisher als unmöglich galt:



pflanzliche Produkte mit einem Qualitätsniveau, das für Spitzenköche mehr als akzeptabel ist.

New-Meat wurde von weltweit anerkannten Chef- und Sterneköchen übernommen und ist inzwischen fester Bestandteil auf Speisekarten von Restaurants in ganz Europa.

New-Meat Bratwurst

New-Meat ist ideal für Fleischesser, die ihren tierischen Fleischkonsum reduzieren wollen, oder für Vegetarier und Veganer, die ihre pflanzliche Ernährung mit hochwertigen Produkten, die wie Fleisch schmecken, aufwerten wollen.



Die New-Meat™ Bratwurst feiert ihr Debüt auf dem Oktoberfest in München (17. September bis 3. Oktober), wo Gäste des traditionellen bayerischen Tegernseer Tal-Bräuhaus sie bereits vor dem offiziellen Launch probieren können.

---ENDE---

Über Redefine Meat

Wir bei Redefine Meat lieben Fleisch. Wir lieben es wirklich, *wirklich* sehr!



Wir meinen, dass die Welt New-Meat verdient hat, ein aus Pflanzen gewonnenes Fleisch, das gut für die Umwelt und tierfreundlich ist. Nachdem wir die ganz besondere Beschaffenheit von tierischem Fleisch bis ins kleinste Detail analysiert und innovative Technologien perfektioniert haben, tischen wir eine große Auswahl hochwertiger Produkte auf. New-Meat schmeckt genauso köstlich wie das Fleisch, das alle Welt kennt und liebt. Kompromisslos gut in seinem Geschmack, seinen Texturen und Aromen – kulinarischer Hochgenuss!

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 200 Mitarbeiter.

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

Medienkontakt

Dominique Pink / Sophie Low

Incus Media

Tel: +44 782 823 3107

reddefinemeat@incus-media.com