



PRESSEINFORMATION

## **Familie Neuburger bringt Premium-Alternative zu Fleisch auf den Markt WIR TRAGEN VERANTWORTUNG – ES SCHMECKT AUCH OHNE**

**Ulrichsberg – Seit Generationen lebt die Familie Neuburger von der Fleischverarbeitung. Doch kann man das heute noch mit gutem Gewissen tun? Vor mehreren Jahren haben Hermann Neuburger und sein Sohn Thomas deshalb mit der Entwicklung einer fleischlosen Alternative begonnen. Ihre Anforderungen: Dem Genusslebnis von Fleisch so nahe wie möglich kommen und gesunde Produkte erzeugen, die völlig ohne Zusatzstoffe auskommen sowie die Umwelt weniger belasten. Das Ergebnis heißt Hermann Fleischlos und ist seit Herbst auf dem Markt.**

Bratstreifen, Rostbratwürstchen, Käsebratwurst und Gyros – vier verschiedene Produkte findet man seit einiger Zeit unter dem Namen Hermann Fleischlos in den Supermarktregalen. Die neue Linie sticht nicht nur verpackungstechnisch heraus, sondern unterscheidet sich auch durch ihren Inhalt von der Konkurrenz. Es sind die ersten Produkte auf Basis eines Pilzes, dem Kräuterseitling, und sie bestehen nur aus biologischen Zutaten ganz ohne Zusatzstoffe. „Wir wollten eine möglichst reine Alternative zu Fleisch bieten, bei der auch der Genuss nicht zu kurz kommt. Das bedeutet, es muss schmecken, einen festen Biss haben, aber vor allem auch satt machen“, erzählt Hermann Neuburger, der auch Namensgeber ist, über die jahrelange Entwicklung.

### **Auf den Pilz gekommen**

Nach Versuchen mit den verschiedensten Grundstoffen, wie Soja oder Seitan, haben am Ende mehrere Reisen nach Asien ihn und seinen Sohn Thomas auf den Pilz gebracht. „Der Kräuterseitling gehört zu den Austernpilzen, erinnert in seiner Konsistenz an Fleisch und ist schon lange fixer Bestandteil der asiatischen Küche – ganz anders als bei uns“, so Thomas Neuburger, der für den Hauptrohstoff verantwortlich ist. So hat am Ende nicht nur das faserige Fleisch des Edelpilzes überzeugt, auch beim Geschmackstest hat sich der Kräuterseitling durchgesetzt.

### **Für die Umwelt und die Gesundheit**

Neben dem Pilz besteht die vegetarische Fleischalternative aus Reis, Öl, ein wenig Bio-Hühnerei-Eiweiß und Gewürzen – und sonst nichts. Auf Zusatzstoffe, Konservierungsmittel und Aromen wird komplett verzichtet. Die Zutaten sind alle bio und kommen soweit wie möglich aus Österreich. In Zukunft werden die bei uns bisher eher unbekannteren Pilze sogar selbst im Unternehmen gezüchtet, um damit einen weiteren Beitrag zur Nachhaltigkeit und Schonung der Umwelt zu leisten. „Man kann die Hermann Fleischlos-Produkte mit gutem Gewissen genießen“, sind sich Hermann und Thomas Neuburger einig. Schon seit einiger Zeit sehen sie den Fleischkonsum kritisch. „Die Tierhaltung hat sich in den letzten Jahren nicht verbessert, ganz im Gegenteil. Außerdem wissen wir ja mittlerweile, dass sich der zu häufige Konsum von Fleisch negativ auf unsere Gesundheit auswirkt“, erzählt Hermann Neuburger, „wir haben deshalb nach einer Lösung gesucht, welche die Umwelt weniger belastet und gesund ist.“

### **Der Konsument entscheidet**

Aktuell läuft der Testmarkt für Hermann Fleischlos. Ist dieser erfolgreich, sind die Erweiterung der Produktion und der Aufbau der eigenen Pilzzucht am Standort im oberösterreichischen Ulrichsberg geplant, um Österreich flächendeckend mit der Premium-Alternative zu Fleisch versorgen zu können. Bis jetzt bekommt man die Produkte in rund 200 Supermärkten.

### **NEUBURGER FLEISCHLOS GMBH**

Dreisesselbergstraße 6, 4161 Ulrichsberg, Österreich | Telefon +43.7288.7001.30 | Fax +43.7288.7001.20  
willkommen@hermannfleischlos.at | www.hermannfleischlos.at | ATU 67957614 | FN 396056 k | LG und HG Linz | AT-BIO-402



Dazu gehören alle Merkur- und Denn's-Filialen österreichweit sowie mehrere Billa- und Spar-Filialen, zu finden mittels des eigens eigerechtigten Shop-Finders unter [www.hermannfleischlos.at](http://www.hermannfleischlos.at)

Nähere Informationen und druckfähige Fotos finden Sie unter [www.hermannfleischlos.at/presse](http://www.hermannfleischlos.at/presse)

**Rückfragehinweis:**

Katharina Hofer

Himmelhoch Text, PR & Event

0650/445 8213

[katharina.hofer@himmelhoch.at](mailto:katharina.hofer@himmelhoch.at)