



PRESSEINFORMATION

GESUCHT: LECKERES ESSEN OHNE SCHLECHTES GEWISSEN WIE KANN EINE NACHHALTIGE UND GESUNDE ERNÄHRUNG HEUTZUTAGE AUSSEHEN?

Ulrichsberg, am 23.08.2017 - Tierleid in der Massenhaltung, Verschmutzung der Umwelt, Förderung des Klimawandels oder Belastung der eigenen Gesundheit durch in der Zucht eingesetzte Medikamente – dem Konsum von Fleisch haftet heutzutage ein negativer Ruf an. Die vermeintlich einfache Lösung lautet dann oftmals: vegetarisch oder vegan zu leben. Doch leider gibt es auch bei Fleischersatzprodukten riesige Qualitätsunterschiede und der Verzicht auf Fleisch alleine ist bei weitem kein Garant für sinnvolle und gesunde Nahrung. Genau mit dieser Aufgabenstellung haben sich Hermann und Thomas Neuburger in den letzten Jahren intensiv beschäftigt und die vegetarische Linie Hermann Fleischlos entwickelt. Das folgende, zugrundeliegende Ernährungskonzept basiert auf nachhaltiger Forschung und steht für genussvolle Mischkost.

Hier geht es nicht mit gesunden Dingen zu!

Dass der übermäßige Konsum von Fleisch weder uns selbst noch der Umwelt zuträglich ist, ist mittlerweile weitgehend bekannt. Doch auch pflanzliche Erzeugnisse mussten in letzter Zeit Imageeinbußen hinnehmen: Die Rodung der Regenwälder für den Anbau von Soja, dessen chemische Aufbereitung sowie die Verschlechterung der Klimabilanz durch Verwendung von Palmöl oder Kokosfett wurden in den Medien heftig kritisiert. Auch mögliche Mängel an Vitaminen, Zink und Eisen stellen für viele einen Diskussionspunkt dar. Hinzukommt die lange Liste an Konservierungsmitteln und E-Nummern, die oft Etiketten von pflanzlichen Ersatzprodukten füllen. Die summierten Nachteile der unterschiedlichen Ernährungskonzepte haben zur Folge, dass Konsumenten schon beim Lebensmitteleinkauf das Gefühl bekommen, anderen Lebewesen oder sich selbst zu schaden – egal welches Produkt ausgewählt wird. Die Gerichte können schlussendlich auch nicht mehr genossen werden. Diesen mentalen Druck kannten auch Hermann und Thomas Neuburger, weshalb sie nach einer qualitativen Alternative zu Fleisch gesucht haben. Das Ziel war, ein nahrhaftes Produkt zu schaffen, das sowohl aus ethischen als auch gesundheitlichen Gründen genossen werden kann. „Wir wollten eine umweltfreundliche Lösung entwickeln, die schmeckt und gesund ist. Gesund heißt in unserem Fall Produkte auf Kräuterseitling-Basis, die mit nur wenigen, regionalen und bio-zertifizierten Zutaten veredelt werden“, so Hermann Neuburger. Das Ergebnis: keine chemischen Prozesse oder Inhaltsstoffe, minimale Umweltbelastung, nachhaltiger Anbau und dennoch gesund.

In der Abwechslung liegt die Kraft, und der Genuss

Auch wenn viele pflanzliche Alternativen nicht optimal sind, macht eine Reduktion des Fleischkonsums trotzdem Sinn. Der Schlüssel zu einem gesunden, nachhaltigen Lebensstil ist die Mischkost mit Fokus auf die Zusammensetzung und Herstellung der Produkte. Idealerweise informieren sich Konsumenten im Vorhinein über die Erzeugnisse, wobei folgende Punkte als Hilfestellung in der Produktauswahl dienen können:

- 2 bis 3 Fleischgerichte pro Woche sind ausreichend.
- Bevorzugt tierische Erzeugnisse von regionalen Betrieben mit transparenter Aufzucht.
- Pflanzliche Produkte sollten keine Konservierungsmittel und E-Nummern enthalten.
- Saisonales Obst und Gemüse präferieren.
- Abwechslung zwischen Ernährungskonzepten und Fleisch- oder Fleischersatzprodukten fördert die optimale Nährstoffaufnahme.
- Produkte mit langen Transportwegen vermeiden.

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



Wenn dennoch einmal zu einem Produkt gegriffen wird, das nicht zu 100% nachhaltig oder gesund ist, sollte es bewusst genossen werden. Das Wichtigste ist, dass die Freude am Essen nicht verloren geht. Wer seltener Fleisch konsumiert, nimmt diese Mahlzeiten viel intensiver wahr. Durch schmackhafte, nahrhafte Alternativen kann eine optimale Nährstoffversorgung erzielt werden und einer langfristig gesunden Ernährung ohne schlechtem Gewissen steht nichts mehr im Weg.

Über Hermann Fleischlos:

Nach jahrelanger Entwicklung haben Hermann und Thomas Neuburger im Herbst 2016 die Produktlinie Hermann Fleischlos gelauncht, die eine Innovation in der Lebensmittelherstellung darstellt. Erstmals in Europa bildet ein Pilz, der Kräuterseitling, die Grundlage. Die erste Premium-Alternative zu Fleisch schmeckt nicht nur gut, sondern kann man auch mit gutem Gewissen genießen. Denn anders als in vergleichbaren Produkten stecken in Hermann Fleischlos nur beste biologische Zutaten, ganz ohne Zusatzstoffe. Nähere Informationen inkl. Shop-Finder: www.hermannfleischlos.at

Fotos, Abdruck honorarfrei, © Hermann Fleischlos:

Bild 1: Hermann und Thomas Neuburger

Bild 2: Gesunder und nachhaltiger Genuss

Weitere Bilder zum Download finden Sie unter www.hermannfleischlos.at/presse

Rückfragehinweis:

Katharina Hofer

Himmelhoch Text, PR & Event

0650/445 8213

katharina.hofer@himmelhoch.at