



PRESSEMITTEILUNG

## The Vegetarian Butcher mischt den Burgermarkt auf: Launch des veganen Raw NoBeef Burgers

Mit dem neuen veganen Raw NoBeef Burger von The Vegetarian Butcher werden Fleischliebhaber, Vegetarier und Veganer zu Burgerfans. Unilever Food Solutions & Langnese bringt mit der Neuheit ein vielseitiges Patty mit authentischem Burgergeschmack auf den Markt. Das Unternehmen wendet sich mit dem Raw NoBeef Burger im Rahmen der Initiative Future 50 Foods noch stärker pflanzenbasierten Fleischalternativen zu. The Vegetarian Butcher ist die am stärksten wachsende Marke von Unilever Food Solutions<sup>1</sup> und die innovativen Produkte bereichern die Speisekarten der Gastronomen mit Klassikern oder ausgefallenen Gerichten. Rezeptideen, Inspiration und weitere Informationen sind wie immer online unter [ufs.com](https://ufs.com) zu finden.

**Hamburg, Mai 2021.** „Über 200 Rezeptentwürfe und Anpassungen waren nötig, bis wir das perfekte vegane Raw NoBeef Burgerpatty hatten. Aber dieser Aufwand hat sich gelohnt“, sagt Tim Warren, Leiter der Abteilung Forschung und Entwicklung bei The Vegetarian Butcher. Mit dem Raw NoBeef Burger will die Marke Fleisch Tribut zollen und ihren Beitrag zur Ernährung der Zukunft leisten: Tierische Proteine werden durch Eiweiß pflanzlicher Herkunft ersetzt. Auf Fleisch kann ganz ohne Einbußen im Geschmackserlebnis verzichtet werden. Egal ob in der Pfanne oder auf dem Grill zubereitet, der vegane Raw NoBeef Burger wird außen knusprig und bleibt innen saftig. Er bildet die Basis für zahlreiche pflanzenbasierte Burgervarianten, beispielsweise einen klassischen [Premium-Burger](#), eine [italienisch inspirierte Variation](#) oder einen kreativen [Farmer's Favorite](#).

<sup>1</sup> Quelle: Interne Daten (Turnover) Q1 2021

## **Saftiger Burgergenuss aus pflanzlichen Zutaten**

„So ein Produkt wie den veganen Raw NoBeef Burger haben wir noch nie entwickelt. Näher kann man an Fleisch nicht herankommen“, sagt Tim Warren. Das 113 Gramm schwere, tiefgefrorene Patty sieht einem rohen Burger vor der Zubereitung zum Verwecheln ähnlich. Nach dem Grillen oder Braten schmeckt es saftig wie ein Beef Burger und hat eine authentische Fleischstruktur. Dafür sorgen Proteine aus den hauptsächlich drei pflanzlichen Quellen Soja, Weizen und Kartoffel. Außerdem dient der Raw NoBeef Burger als Ballaststoffquelle, was einen Vorteil gegenüber einem Fleischburger darstellt.

## **Future Foods**

Ein erklärtes Ziel von Unilever innerhalb der nächsten fünf bis sieben Jahre ist ein weltweit jährlicher Umsatz von einer Milliarde Euro, der ausschließlich mit pflanzenbasierten Fleisch- und Molkereialternativen erzielt wird. Mit der Initiative Future Foods will Unilever Konsumenten den Übergang zu einer stärker pflanzenbasierten Ernährung erleichtern und außerdem die Umweltbelastung der weltweiten Lebensmittelproduktion verringern.

## **Starkes Markenwachstum für The Vegetarian Butcher**

The Vegetarian Butcher ist derzeit die am stärksten wachsende Marke von Unilever Food Solutions<sup>2</sup>. Die Range umfasst fleischlose Alternativen zu bekannten Gerichten wie Burgerpatties, Hackfleisch, Fleischbällchen, Geschnetzeltes, Würstchen und Chicken Nuggets, die nahezu identisch zu Fleisch sind und in Sachen Geschmack und Struktur ein Ausrufezeichen setzen. Damit richtet sich The Vegetarian Butcher ausdrücklich nicht nur an Vegetarier und Veganer, sondern vor allem an Fleischliebhaber, die bewusster konsumieren und etwas Neues ausprobieren wollen, um tierische Proteinquellen durch pflanzliche zu ersetzen.

Weitere Informationen sowie spannende neue Rezeptideen gibt es unter [ufs.com/thevegetarianbutcher](https://ufs.com/thevegetarianbutcher)

---

<sup>2</sup> Quelle: Interne Daten (Turnover) Q1 2021

Mit bekannten Marken wie Knorr Professional, Hellmann's, The Vegetarian Butcher, Lukull, Carte D'Or und Langnese unterstützen Unilever Food Solutions & Langnese Gastronomen weltweit und bieten immer neue Ideen, Konzepte und Inspirationen für deren tägliche Arbeit. Seit 1838 ist das Unternehmen im Lebensmittelbereich tätig und arbeitet eng mit Betrieben aller Art und Größen zusammen. Mit einem Experten-Team, den Culinary Fachberatern, werden regelmäßige Workshops im modernen Chefmanship Centre organisiert. Hier positioniert sich das Unternehmen erneut als Ratgeber und Partner der Gastronomen und bildet sie in verschiedenen Fachbereichen mit neuen Techniken weiter.

Kontakt:

Unilever Food Solutions & Langnese  
Nadine Milbradt  
Neue Burg 1  
20457 Hamburg  
nadine.milbradt@unilever.com  
www.unileverfoodsolutions.de

Pressekontakt:

Gourmet Connection GmbH  
Justine Merz / Marie Therese Heiser  
Tel: +49 (0) 69 - 2578 128 - 16  
j.merz@gourmet-connection.de  
m.heiser@gourmet-connection.de

