



© privat

WIRTSCHAFT FÜR MORGEN

Burgeressen mit gutem Gewissen

Dr. Cornelia Habacher, Philipp Stangl und Wolfgang Haidinger-Klein, Rebel Meat

100% Fleischgeschmack bei 50% Fleischanteil – Rebel Meat Burger-Pattys schmecken und schonen die Umwelt. Mit Rebel Meat schaffen wir es, mit hochwertigen regionalen Zutaten den Fleischkonsum zu reduzieren und zusätzlich Bewusstsein für klimafreundliche Ernährung zu schaffen. Besonders stolz sind wir, dass wir heuer als „Bio Produkt 2019“ ausgezeichnet wurden. Unser Ansatz ist: Weniger, dafür besseres Fleisch. Deswegen bestehen unsere Burgerpattys zu fünfzig Prozent aus Waldviertler Fleisch und zu fünfzig Prozent aus Pilzen, Hirse und Gewürzen. Trotzdem schmeckt das Patty schmeckt zu 100% nach Fleisch.

"Zurzeit arbeiten wir an einer Version unseres Produktes mit niedrigerem Fleisch-Anteil, um noch mehr CO2 einzusparen. Dabei behalten wir trotzdem den Geschmack im Auge!"

Bei Rebel Meat kommen nur regionale Zutaten zum Einsatz und das mit einem 100% Bio-Anteil. So verwenden wir etwa Kräuterseitlinge aus dem Marchfeld, Hirse aus St. Peter/Au, Gewürze aus Salzburg und das Fleisch kommt aus dem Waldviertel. Die Produktion wird in Gars am Kamp durchgeführt. Wir haben für unser Startup mehrere Förderungen bekommen, unter

anderem Klimate KIC eine Förderung für Klimafreundliche Geschäftsideen und AWS Jumpstart. Zurzeit arbeiten wir an einer 25%-Fleisch Version unseres Produktes, um noch mehr CO2 einzusparen. www.rebelmeat.com
Online seit 10.12.2019 (Aktualisiert: 08.12.2021)