



© privat

Wirtschaft für morgen

## Genussvoller Fleischersatz aus Pilzen

Thomas und Hermann Neuburger, NEUBURGER FLEISCHLOS GMBH

Durch die genussvollen Alternativen von HERMANN fällt es leicht, auf Fleisch zu verzichten. Als gelernter Fleischer habe ich die Entwicklung in der Fleischindustrie mit immer größeren Bedenken mitverfolgt. 2016 gründete ich deshalb HERMANN gemeinsam mit meinem Sohn Thomas. Im oberösterreichischen Ulrichsberg nutzen wir den Kräuterseitling als Basis der fleischlosen Produktinnovation. Hinzu kommen regionale Zutaten aus biologischer Landwirtschaft, aber keine Zusatzstoffe. Im Vordergrund steht nicht der Verzicht auf bestimmte Lebensmittel, sondern der individuelle Wunsch nach mehr Nachhaltigkeit, einem gesünderen Lebensstil und mehr Geschmack – auch an fleischfreien Tagen.

"Nachhaltigkeit und Umweltschutz beginnen bei HERMANN schon bei den vegetarischen Produkten selbst, denn diese helfen dabei, den Fleischverbrauch nachhaltig zu senken."

Von Anfang an arbeiten wir CO<sub>2</sub>-neutral und suchen nach Möglichkeiten, um noch nachhaltiger zu werden. Seit Jahren legen wir Wert darauf, dass die Verpackung nicht nur die Produkte bestmöglich schützt, sondern auch so nachhaltig wie möglich ist. Den Plastikanteil haben wir

mittlerweile um 80 Prozent reduziert. Außerdem versuchen wir, so autark wie möglich zu produzieren. Der Kräuterseitling selbst leistet einen zusätzlichen Beitrag zum Umweltschutz – denn diese wachsen am Unternehmensstandort im platzsparenden und damit zukunftsweisenden Vertical Farming. Außerdem benötigt der Pilz in der Aufzucht kaum Wasser und erzielt auf kleinem Platz viel Ertrag. Unser Unternehmen ist ein voller Erfolg. Mittlerweile produzieren wir mit 40 MitarbeiterInnen sechs vegetarische Bio-Produkte auf Basis des Kräuterseitlings. [hermann.bio](https://www.hermann.bio)

Online seit 06.08.2021 (Aktualisiert: 13.09.2021)