Erfolgsgeschichten

#schaffenwir

© privat

WIRTSCHAFT FÜR MORGEN

Voller Genuss bei halb so viel Fleisch

Cornelia Habacher, Rebel Meat GmbH

Cornelia Habachers Rebel Meat Produkte überzeugen selbst echte Fleischtiger – bestehen dabei aber nur zu 50 Prozent aus Fleisch und helfen so, die Umwelt zu retten. Ich habe ursprünglich molekulare Biologie und Biochemie studiert und habe dann meinen Post-Doc gemacht. Schließlich musste ich mich entscheiden: entweder ich schlage diese Karriere in der Wissenschaft ein oder ich gehe noch einmal etwas ganz anderes an. Ich wollte etwas tun, dass für das Hier und Jetzt einen Unterschied für unseren Planeten macht – und dabei läuft vieles bei unserer Ernährung zusammen. Der starke Fleischkonsum erfordert intensive Landwirtschaft, die unseren Böden schadet oder Soja-Importe, die anderswo Regenwälder zerstören. Also wollte ich eine Lösung finden, die genau dieses Problem angeht. Mein Co-Gründer Philipp Stangl und ich haben uns entschieden, nicht auf rein vegetarische Optionen zu setzen – von denen es schon viele gibt und die oft nicht wirklich überzeugen können. Und auch nicht auf etwas sehr Technologielastiges wie Laborfleisch, das Grundinvestitionen in Millionenhöhe erfordert. Stattdessen hatten wir die Idee zu unseren Hybridfleischprodukten. Anfangs haben wir uns selbst in die Küche gestellt und experimentiert. Uns war wichtig, ein Produkt herauszubringen, das richtig gut schmeckt und dabei auf ganz natürlichen Zutaten basiert. Das Ergebnis waren

schließlich unsere Rebel Meat Produkte, die zur Hälfte aus hochwertigem Biofleisch bestehen und zur anderen Hälfte aus Gemüse, Getreidearten oder Pilzen.

> "Es ist mir einfach wichtig, dass wir eine nachhaltige Zukunft im Fleischkonsum aufbauen und von der Massentierhaltung wegkommen."

Anfangs hatten wir vor allem die Gastronomie im Fokus. Als dann der Lockdown kam, mussten wir unsere Pläne schnell über den Haufen werfen und uns auf den Einzelhandel fokussieren. Das war eine große Herausforderung. Nicht nur dass wir neue Packungsgrößen brauchten – auch die Mengen sind ja ganz andere, wenn man plötzlich Rewe beliefert! Zugleich arbeiteten wir weiter daran, unser Sortiment zu vergrößern: Alleine dieses Jahr haben wir sechs neue Produkte herausgebracht. Stolz bin ich darauf, dass nach unserem Rebel Meat Burger Patty nun auch unsere neuen Käsekrainer die Auszeichnung zum Bioprodukt des Jahres gewonnen haben. https://www.rebelmeat.com/
Online seit 10.12.2021 (Aktualisiert: 22.12.2021)