



A WHOLE DIFFERENT ANIMAL

PRESSEMITTEILUNG

Redefine Meat™ erobert Deutschland: New-Meat landesweit für Gastronomen und Gäste verfügbar - und mit starken Neuprodukten auf der Internorga

- *Seit Markteinführung vor 12 Monaten ist das New-Meat von Redefine Meat heute flächendeckend verfügbar und wird bereits in über 300 deutschen und über 1.000 europäischen Gastronomiebetrieben angeboten.*
- *Die Besucher können am Redefine Meat Stand unterschiedliche New-Meat-Gerichte von hoher kulinarischer Qualität verkosten, darunter das preisgekrönte Beef Flanksteak und die Neuprodukte Pulled Meat und Bratwurst.*
- *Redefine Meat kündigt außerdem seine Partnerschaft mit dem führenden deutschen Lebensmittellogistiker DFS Dewender Food Service in Bochum an, der New-Meat auch erstmals auf seinem Stand vorstellen wird. Damit wird die schnelle und effiziente Versorgung der landesweiten Distributoren und Großhändler in der DACH-Region weiter sichergestellt.*

Hamburg, Deutschland, 9. Februar 2023 – Der New-Meat-Pionier [Redefine Meat™](#) wird seine neuesten pflanzenbasierten Innovationen für den Außer-Haus-Markt auf der Internorga 2023 (10. – 14. März, Messe Hamburg) vorstellen. Redefine Meat wird den Besuchern der Fachmesse leckere, kreative Gerichte mit pflanzlichem New-Meat von hoher kulinarischer Qualität servieren, darunter das preisgekrönte Flanksteak und Pulled Meat. Die Kostproben werden am **Stand 424** von Redefine Meat in **Halle A1** sowie am Stand seines jüngsten Partners, des führenden deutschen Lebensmittellogistikers [DFS Dewender Food Service](#), angeboten (**Halle 4, Stand 305**). In der internationalen kulinarischen Welt hat Redefine Meat bereits viel Lob geerntet, so von einer Reihe namhafter Sterneköche. Anerkennung findet nicht nur das mit Tierfleisch vergleichbare Qualitätsniveau des New-Meat Sortiments, sondern auch die einzigartige Fähigkeit des Unternehmens, eine Alternative für jedes Fleischprodukt anbieten zu können – von Premium-Cuts bis hin zur Bratwurst.

Die neuesten Produktinnovationen von Redefine Meat, die deutschlandweit auf den Speisekarten von vielen Restaurants zu finden sind, können die Besucher der Internorga am Messestand verkosten – darunter das [Redefine Beef Flanksteak](#), [Redefine Pulled Beef](#) und die [Redefine Bratwurst](#). Außerdem wird es einmal stündlich am Redefine Meat-Stand ein

Life Cooking geben. Gleichzeitig werden Messebesucher New-Meat mit allen fünf Sinnen erleben, und mehr über die Zusammensetzung der Struktur, erfahren.

Ulrich Strünck, Commercial Director DACH, sagt: „Seit dem Debüt von New-Meat auf der letzten Internorga haben wir in ganz Deutschland eine enorme Nachfrage erlebt: über dreihundert gastronomische Einrichtungen in Deutschland bieten heute unser bahnbrechendes Sortiment an, das ganze Fleischstücke, Pulled Meat und Hackfleischprodukte in den Geschmacksrichtungen Rind, Schwein und Lamm umfasst. Außerdem haben wir eine erstklassige Lieferkette aufgebaut, die aus den führenden Fleischgroßhändlern und Distributoren des Landes besteht. Seit die Produktion in unserer ersten europäischen Produktionsstätte in den Niederlanden aufgenommen wurde, haben wir unseren neuen Logistikpartner DFS Dewender Food Service an Bord, der unsere ehrgeizigen Expansionspläne in Deutschland im Jahr 2023 unterstützen wird. Unser New-Meat bietet die Produktqualität und -vielfalt, auf die Köche gewartet haben. Wir empfehlen den Besuchern der Messe, unser pflanzliches Fleisch oder New-Meat mit allen fünf Sinnen zu erleben.“

Das revolutionäre Redefine Beef Flanksteak hat einen sehr saftigen, doch festen Biss und zeichnet sich durch ein fleischiges Mundgefühl aus, da es das komplexe Muskelgewebe von Tierfleisch perfekt nachahmt. Die Produkte der neuen New-Meat Kategorie von Redefine Meat, Pulled Beef und Pulled Pork, haben den einzigartigen Geschmack und die Textur von langsam gegartem Fleisch, das förmlich auf der Zunge zergeht – eine bahnbrechende Innovation mit einer Garzeit von nur zwei Minuten statt Stunden. Die Redefine Bratwurst wurde speziell für den deutschen Gaumen entwickelt. Sie hat nicht nur eine mit hochwertigem tierischem Fleisch vergleichbare Produktqualität, sondern auch dieselbe Saftigkeit und den gleichen Biss, welche traditionelle Schweinefleischprodukte auszeichnet.

Neue Partnerschaft stärkt die Lieferkette von Redefine Meat im deutschen Gastronomiesektor

Das Unternehmen kündigt außerdem die Zusammenarbeit mit DFS Dewender Food Service in Bochum an, seinem ersten Logistikpartner in der DACH-Region, der die von Redefine Meat betreuten Großhändler und Gastronomiebetriebe in ganz Deutschland mit New-Meat aus der kürzlich eröffneten Produktionsstätte in den Niederlanden beliefern wird. Dewender ist ein etabliertes Familienunternehmen in den Bereichen Lagerhaltung, Logistik und Vertrieb und beliefert bundesweit hunderttausende von Betrieben. Auf der Internorga wird New-Meat auch an [Dewenders World of Synergy](#)-Stand (**Halle 4, Stand 305**) präsentiert.

Stephen Dewender, CEO von DFS Dewender Food Service in Bochum, sagt: „Redefine Meat hat in kurzer Zeit ein äußerst innovatives Produktportfolio entwickelt und erfolgreich in Deutschland eingeführt. Der ausgezeichnete Geschmack und die hohe Qualität von New-Meat haben uns vom ersten Moment an überzeugt, ebenso wie die Nachhaltigkeitsvorteile der Produkte. Deshalb wollten wir unbedingt den landesweiten Vertrieb vom Produktionsstandort in den Niederlanden übernehmen.“

Weitere Informationen über die Produkte von Redefine Meat finden Sie hier:

www.redefinemeat.com/de/

Am Montag, 13. März um 12.30 wird Ulrich Strünck, Commercial Director DACH, Redefine Meat, an einer von ProVeg geleiteten Internorga-Panel Diskussion zum Thema ‚Fleisch der Zukunft‘ teilnehmen.



Redefine Beef Flank mit Chimichurri



Redefine Bratwurst mit Krautsalat

---ENDE---

Hinweis für Redakteure: Wenn Sie an der Internorga 2023 teilnehmen und sich mit dem leitenden EMEA-Team von Redefine Meat treffen und das New-Meat-Portfolio probieren möchten, wenden Sie sich bitte an redefinemeat@incus-media.com.

Über Redefine Meat

Wir bei Redefine Meat lieben Fleisch.

Wir lieben es wirklich, wirklich sehr!

Wir sind überzeugt davon, dass die Welt New-Meat* verdient hat – ein köstliches Fleisch auf pflanzlicher Basis, das gut für die Umwelt und tierfreundlich ist. So haben wir die einzigartigen Eigenschaften von tierischem Fleisch bis ins kleinste Detail untersucht und mithilfe modernster Technologien ein breites Sortiment hochwertiger Produkte entwickelt, die mit genau dem Geschmack, den Texturen und Aromen von traditionellem Fleisch einen kulinarischen Hochgenuss bieten – ohne jeden Kompromiss.

Unser bahnbrechendes New-Meat-Portfolio reicht von Premium Cuts zu Hackfleischprodukten, die von Spitzenköchen in Hunderten von Restaurants, Hotels und weiteren Gastronomiebetrieben in zahlreichen Ländern Europas – darunter Deutschland, Frankreich, Großbritannien und die Niederlande – mit Stolz serviert werden.

Weitere Informationen auf unserer Website: www.redefinemeat.com/de

Redefine Meat hat seinen Hauptsitz in Rehovot, Israel, und beschäftigt über 300 Mitarbeiter*innen in Israel und Europa. Redefine Meat EMEA BV, Zweigniederlassung Deutschland, befindet sich in der Skalitzer Str. 104, 10997 Berlin

* Frei von Inhaltsstoffen tierischen Ursprungs

Medienkontakt

Dominique Pink / Sophie Low

Incus Media

Tel: +44 782 823 3107

redefinemeat@incus-media.com