



A WHOLE DIFFERENT ANIMAL

PRESSEMITTEILUNG

Redefine Meat bringt sein bahnbrechendes pflanzenbasiertes New-Meat auf den Schweizer Markt – gemeinsam mit der Fredag AG stellt das Unternehmen seine innovativen Produkte auf der Igeho vor

- *Redefine Meat feiert sein ersehntes, kommerzielles Debüt in der Schweiz auf der internationalen Hospitality-Fachmesse Igeho, die vom 18. bis 22. November in Basel stattfindet. Gemeinsam mit der Fredag AG ist das Unternehmen in Halle 1, Stand A407 (Fachbereich Kitchen Technology), vertreten.*
- *Die Fredag AG (Teil der ORIOR Gruppe) wurde als strategisches Partnerunternehmen und exklusiver Vertriebspartner in der Schweiz gewählt und stellt die landesweite Verfügbarkeit von Redefine Meat pflanzlichem Flank, Beef Mince und Premium Burger sicher. Im Frühjahr 2024 folgen mit Lamb Kabab Mix und den Pulled Produkten weitere pflanzenbasierte Spezialitäten.*
- *Der Großhandelspartner Gmür unterstützt zusätzlich den Vertrieb der vielseitigen New-Meat*-Produktpalette direkt an Gastronomiebetriebe in der Schweiz.*
- *Butch Bunny, das innovative Geschäft für pflanzenbasierte Fleisch- und vegane Produkte, wird New-Meat direkt an Kunden in Genf verkaufen.*

***frei von Inhaltsstoffen tierischen Ursprungs**

Basel, Schweiz, 19. Oktober 2023 – [Redefine Meat™](#), der New-Meat Pionier, hat heute die kommerzielle Verfügbarkeit seiner richtungsweisenden, köstlichen New-Meat Produkte in der Schweiz bekannt gegeben. Damit sind die Redefine Meat Produkte nun schon in 13 Ländern erhältlich.

Die Palette an pflanzenbasierten Premiumprodukten des Unternehmens steht jetzt Gastronomiebetrieben in der ganzen Schweiz über den exklusiven Vertriebspartner von Redefine Meat, [Fredag AG](#), zur Verfügung, beginnend mit den preisgekrönten Produkten [Redefine Beef Flank](#), [Redefine Beef Mince](#) und [Redefine Premium Burger](#). Ab Frühjahr 2024 wird das Angebot um [Redefine Lamb Kabab Mix](#) und [Redefine Pulled](#) erweitert.

Die umfassende Palette an pflanzenbasierten Premium Cuts, Plant-Pulled und Plant-Hackfleischprodukten von Redefine Meat ist ideal für Fleischliebhaber, Vegetarier und Veganer gleichermaßen und wird von vielen Michelin-gekrönten Küchenchefs,

Steakhäusern, Feinschmeckerrestaurants und Hotelketten in ganz Europa empfohlen. Geschmack, Struktur und Mundgefühl dieses köstlichen, äußerst vielfältigen Produktportfolios entspricht hochwertigem tierischem Fleisch; die Produkte inspirieren auf jeder Ebene der Kochkunst zu kulinarischer Kreativität und fördern bewusstes Essen mit demselben sensorischen Erlebnis wie Fleisch.

1986 gegründet, begann das Handwerk und die Pionierarbeit im Bereich Vegi und Vegan bei Fredag vor über 30 Jahren mit der wohl ersten schweizweiten Listung eines Fleischersatzproduktes. Seit damals hat Fredag ihre Kompetenzen laufend verfeinert und das Sortiment über alle Kanäle hinweg vervielfacht. Als führender Vertriebspartner für erstklassige Convenience-Spezialitäten in der Schweiz bietet Fredag auch geflügel- und fleischhaltige Convenience-Produkte sowie Seafood an.

Fabian Eggli, Head of Food Service bei der Fredag AG, erklärt: „Die Ernährungsgewohnheiten verändern sich zunehmend, und wir beobachten vermehrt ein hybrides Konsumverhalten. Konkret bezeichnen sich über 60 Prozent der Schweizer Bevölkerung als Flexitarier. Vor diesem Hintergrund freuen wir uns sehr darauf, als exklusiver Vertriebspartner von Redefine Meat in der Schweiz, unsere Kundinnen und Kunden mit einem ausgewählten Premiumsortiment an Redefine Produkten zu begeistern.“

Besucher der internationalen Fachmesse Igeho in Basel können als Erste die pflanzenbasierten Innovationen von Redefine Meat für die Hospitality-Branche probieren. Um die Vielseitigkeit und den herausragenden „Fleisch“-Look und -Geschmack von New-Meat zu demonstrieren, wird Redefine Meat, gemeinsam mit dem Fredag Team, an seinem Food Truck in Halle 1, Stand 407 (Fachbereich Kitchen Technology) eine Reihe kreativer kulinarischer Köstlichkeiten servieren, darunter *Redefine Beef Flank mit Chimichurri*; *Redefine Pulled Beef Ragout geschmort in Rotwein* und *Redefine Lamb Kabab Oriental auf einem Hummusbett*.

Um sein Schweizer Vertriebsnetz weiter zu stärken und die landesweite Verfügbarkeit der New-Meat Palette sicherzustellen, arbeitet Fredag außerdem mit einem der führenden Großhändler für den Schweizer Gastronomiesektor zusammen: [Gmür](#). Darüber hinaus bietet Butch Bunny, eine einzigartige pflanzenbasierte Fleischerei, die auch viele andere pflanzliche Produkte anbietet, die New-Meat-Innovationen direkt in ihrem Genfer Laden an.

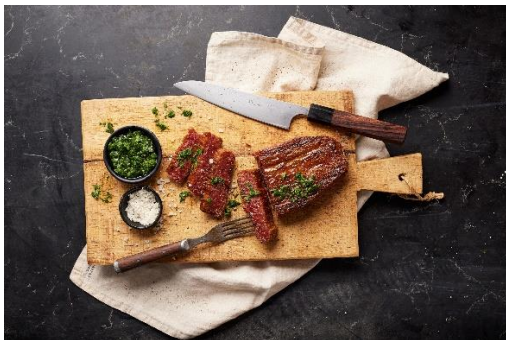
Philip-James Hernandez, Co-Founder von Butch Bunny, sagt dazu: „Unsere Kunden sind von den nachhaltigen Redefine Produkten schwer begeistert und finden den Geschmack

und die Konsistenz einfach einzigartig. Daher nehmen wir jetzt, nach einer Testphase mit Kunden, das qualitativ hochwertige Redefine Beef Flank und den saftigen Redefine Premium Burger in unser Sortiment auf. Andere Produkte werden folgen.“

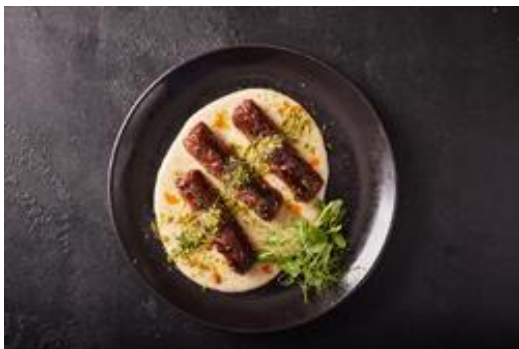
Ulrich Strünck, Commercial Director DACH, erklärte: „Seit unserem Markteintritt vor nur 18 Monaten hat unsere New-Meat-Revolution eine unglaubliche Dynamik entwickelt: Über 4.000 europäische Gastronomiebetriebe bieten inzwischen unsere pflanzenbasierten Fleischprodukte an. Wir freuen uns sehr, mit einem so starken, erstklassigen Vertriebsnetz unter Führung von Fredag zusammenzuarbeiten, um unsere Expansion auf den Schweizer Markt zu voranzutreiben. Unser New-Meat bietet die Produktqualität und Vielfalt, auf die Chefköche gewartet haben. Wir freuen uns riesig auf den Beginn der Igeho, wenn die Messebesucher unsere köstlichen New-Meat-Innovationen erleben können.“

Unter Einsatz einer Reihe bahnbrechender Technologien, von Materialforschung und Zusatzstoffertigung bis hin zu künstlicher Intelligenz und maschinellem Lernen, werden die Produkte von Redefine Meat aus pflanzlichen GVO-freien Zutaten hergestellt. Sie sind cholesterinfrei und enthalten keine tierischen Produkte oder Nebenprodukte.

--- ENDE ---



Besucher der Igeho können das Redefine Beef Flank am Food Truck in Halle 1, Stand 407, probieren. (Fachbereich Kitchen Technology)



Redefine Lamb Kabab Mix Oriental auf einem Hummusbett.

Weitere Informationen zu Redefine Meat und seinen New-Meat-Produkten erhalten Sie unter www.redefinemeat.com. Um einen Anbieter von New-Meat in Ihrer Nähe zu finden, klicken Sie [hier](#).

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