



A WHOLE DIFFERENT ANIMAL

## PRESSEMITTEILUNG

### **„Let’s Taco ‘bout Veganuary“: Enchilada feiert „Veganuary“ mit neuen, pflanzlichen New-Meat Gerichten von Redefine Meat**

- *Pünktlich zum Start der Veganuary-Kampagne bieten die 28 Enchilada Restaurants eine gesonderte Veganuary Karte mit einer neuen Auswahl beliebter mexikanischer Gerichte in pflanzlicher New-Meat\*-Form an.*
- *Dabei setzt das Enchilada Konzept ab Januar insbesondere auch auf das prämierte Redefine Beef Flank Steak zur Veganisierung traditioneller Fleischgerichte wie beispielsweise der Steak Fajita.*
- *Unterstützt wird die Veganuary-Aktion mit einer weitreichenden gemeinsamen Marketing-Kampagne mit Redefine Meat, um die „veganfreundliche“ Position der Restaurantkette noch weiter auszubauen.*

\*frei von Inhaltsstoffen tierischen Ursprungs

**Deutschland, 3. Januar 2023** – In Zusammenarbeit mit New-Meat Pionier, [Redefine Meat™](#), ergänzt die [Enchilada Gruppe](#), pünktlich zum Start der international erfolgreichen Veganuary-Kampagne, die bestehende Speisekarte seiner Enchilada-Restaurants um eine gesonderte vegane Karte. Unter dem Motto „Let’s Taco ‘bout Veganuary“ wird in 28 Enchilada-Restaurants deutschlandweit der Veganuary gefeiert. Zu den drei neuen Gerichten gehören der New-Meat Quesadilla und der New-Meat Burrito mit pflanzlichem Hack von Redefine Meat sowie eine [Redefine Beef Flank](#) Fajita.

Laut Meinungsforschungsinstitut YouGov nahmen neun Prozent der erwachsenen Bevölkerung in Deutschland den Veganuary 2023 zum Anlass, um eine vegane Ernährung bewusst auszuprobieren. Eine der Herausforderungen während des Veganuarys ist aber das außer Haus essen. Um die Teilnahme am Veganuary 2024 so einfach, lecker und spannend wie möglich zu gestalten, veganisiert Enchilada im Aktionszeitraum traditionelle Fleischgerichte, so wird beispielsweise auch das Premium Gericht Steak Fajita zum ersten Mal durch das prämierte Redefine Meat Flank ersetzt.

Das vielseitige New-Meat von Redefine Meat besteht aus komplett pflanzlichen Zutaten und ermöglicht es sowohl Veganern als auch Fleischliebhabern, die nicht auf den Geschmack von Fleisch verzichten möchten, ein großartiges Fleischerlebnis zu genießen, ohne

Kompromisse bei Geschmack und Nachhaltigkeit eingehen zu müssen. In der internationalen kulinarischen Welt hat Redefine Meat längst viel Lob gesammelt, unter anderem von einer Reihe namhafter Sterneköche und Fleischexperten. Anerkennung findet nicht nur das mit Tierfleisch vergleichbare Qualitätsniveau des New-Meat Sortiments, sondern auch die einzigartige Fähigkeit des Unternehmens, dank innovativer Technologien und Forschung, eine Alternative für jedes Fleischprodukt anbieten zu können, von Premium-Cuts mit Mundgefühl von echten Fleischfasern, bis hin zu Pulled Produkten, Burgern und Bratwurst.

**Daniel Gantenberg, Vorstand der Enchilada Franchise AG, sagt dazu:** „Die Ansprüche der Gäste sind zu Recht extrem hoch, wenn es um pflanzliche Fleischalternativen geht. Besonders zum Veganuary erwarten sie Kreativität und eine vielfältige Auswahl an leckeren veganen, nachhaltigen und gesunden Speisen. Mit dem vielseitigen, pflanzlichen New-Meat von Redefine Meat gelingt es uns bei Enchilada, einem unserer Kern-Konzepte, alle Fleischgerichte zu veganisieren und ein positives Gemeinschaftserlebnis zu bieten, ohne den Verzicht auf Fleischgenuss.“

„So kommt jedes Familien- und Gruppenmitglied bei uns auf seine Kosten, sogar selbst bekennende Fleischliebhaber und Flexitarier, die den Veganuary bewusst ausprobieren wollen. Mit der Kooperation können wir die Reichweite des Veganuary viel weiter ausdehnen“, ergänzt Daniel Gantenberg.

Mittlerweile ist das hochwertige, vielseitig einsetzbare pflanzliche Fleisch von Redefine Meat seit der Markteinführung vor fast zwei Jahren flächendeckend in Deutschland verfügbar. Angeboten werden die Premiumprodukte von Redefine Meat bereits in über 700 deutschen Gastronomiebetrieben.

**Ulrich Strünck, Commercial Director DACH, bemerkt:** „Die Veganuary-Kampagne motiviert und unterstützt Millionen von Menschen auf der ganzen Welt dabei, eine pflanzliche Ernährung zu probieren. Ein bewußter Fleischkonsum nimmt auch in Deutschland deutlich zu, und Flexitarier werden immer offener für pflanzliche Fleischalternativen. Die Begeisterung für unser New-Meat ist phänomenal, da es genau das bietet, was alle Flexitarier sich wünschen: eine nachhaltigere Alternative zu tierischem Fleisch, das aber genauso schmeckt, riecht und ein ähnliches Mund- und Kaugefühl bietet. Nur wenn diese Eigenschaften geboten werden, schafft es die Gastro-Szene, Flexitarier und auch traditionelle Fleischesser wiederholt an den Tisch zu locken, damit das „Veganuary-

Feeling“ auch weit über den Januar hinaus anhält. Willkommen in der neuen Ära des kompromisslosen Fleischgenusses!“

Neben einer anspruchsvollen Veganuary-Speisekarte unterstützen Redefine Meat und Enchilada die „Let's taco`bout Veganuary“- Aktion am POS mit Werbematerialien wie Postkarten, Poster und Infoscreens. Außerdem wird es eine extra gestaltete Landing Page und Social Media Aktivierung mit genussvollen Videos der Redefine Meat Gerichte geben.

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 ---



***Die Veganuary New-Meat Gerichte bei Enchilada.***



***New-Meat Beef Flank Fajita im Vergleich zu traditionellem Steak.***

Weitere Informationen zu Redefine Meat und seinen New-Meat-Produkten erhalten Sie unter [www.redefinemeat.com](http://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](http://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](mailto:redefinemeat@incus-media.com)