



A WHOLE DIFFERENT ANIMAL

PRESSEMITTEILUNG

Redefine Meat™ erweitert erfolgreich die Präsenz auf dem Oktoberfest mit neuen New-Meat-Partnern

- *Kuffler Gruppe setzt zum ersten Mal auf kulinarisches, pflanzliches Redefine Pro Beef Mince im bekannten Kuffler Weinzelt*
- *Große Redefine Bratwurst Grillaktion für Wiesn-Besucher in Partnerschaft mit Andy Gaßner, Obermeister der Metzger-Innung München und der Münchner Wurstbraterei*

München, Deutschland, 27. September 2023 – Während auf dem letzten Oktoberfest die Redefine Bratwurst ihr Debüt feierte, erweitert New-Meat-Pionier [Redefine Meat](#) seinen diesjährigen Auftritt mit neuen Gastropartnern und setzt dabei neue Maßstäbe in Sachen Genuss. Erstmals auf dem Oktoberfest serviert die Wirtfamilie Kuffler das vielseitig einsetzbare, pflanzliche Redefine Pro Hackfleisch.

Probieren können Wiesn-Besucher das komplett fleischlose, kulinarische Fleischpflanzerl-Gericht in dem bei Feinschmeckern beliebten [Kufflers Weinzelt](#). Nach dem Erfolg auf dem Oktoberfest wird das saftige Fleischpflanzerl weiterhin im ebenfalls von Kufflers geführten „[Spatenhaus an der Oper](#)“ als vegane Alternative zum beliebten Kalbsfleischklassiker erhältlich sein.

Die Kuffler Gruppe umfasst gut 20 individuelle Gastronomie-Betriebe in München und Frankfurt. Neben traditionellen Fleischgerichten überzeugt die große Auswahl an vegetarischen und veganen Gerichten in Kufflers Weinzelt. Wer auf der Suche nach hochqualitativen pflanzlichen Fleischalternativen ist, kommt erstmalig auch als Flexitarier voll auf seine Kosten.

Federico Gutierrez, Küchenchef in Kufflers Weinzelt, sagt: „Die Zeit bleibt nicht stehen, auch nicht auf einer Traditionsveranstaltung wie dem Oktoberfest, und da gehen wir nicht nur mit, sondern möglichst voran. Wer ein Fleischgericht wünscht, aber kein Fleisch essen möchte, kann dieses mit Redefine Meat gut ersetzen. Wir freuen uns sehr über die positive Resonanz der Oktoberfestgäste.“

Nach erfolgreicher Einführung auf dem letzten Oktoberfest, ist auch in diesem Jahr die Redefine Bratwurst präsent. Die hochwertige pflanzliche Wurst wurde speziell für den Geschmack und die Bedürfnisse des deutschen Marktes entwickelt. Am Montag, dem 2. Oktober steht die Redefine Bratwurst auf dem Stand der Münchner Wurstbraterei, direkt vor dem Augustiner, mit dem veganen Redefine Bratwurst-Semmel, ganz im Mittelpunkt.

Andy Gaßner, Obermeister der Metzger-Innung München und Zulieferer der Münchner Wurstbraterei, bemerkt dazu: „Die Nachfrage nach fleischlosen Würsten wird auch auf dem Oktoberfest immer größer. Seit Jahren wird mit veganen Produkten experimentiert, aber bis jetzt hat es an einem geschmacklich hochwertigen Produkt gefehlt. Redefine Meat ist ein Partner, der diese Lücke schließen kann.“

Zahlreiche Restaurants in Deutschland servieren mittlerweile erfolgreich die pflanzliche Bratwurst-Alternative, so auch die „[Isar Alm](#)“ in München, wo täglich 30 bis 40 Redefine Bratwürste verkauft werden.

Mittlerweile ist das New-Meat von Redefine Meat seit deren Markteinführung vor 18 Monaten flächendeckend in Deutschland verfügbar. Angeboten werden die Premiumprodukte von Redefine Meat bereits in über 700 deutschen und 4000 europäischen Gastronomiebetrieben.

In der internationalen kulinarischen Welt hat Redefine Meat längst viel Lob gesammelt, unter anderem 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.

Ulrich Strünck, Commercial Director DACH, sagt: „Eine pflanzliche Gastronomie wird immer gefragter, auch auf dem Oktoberfest. Unser New-Meat ist extrem anpassungsfähig und wird auch hier, wo eine rustikale Küche mit traditionellen, kulinarischen deutschen Gerichten im Vordergrund steht, ganz schnell Fuß fassen. Unsere Fähigkeit, die Bedürfnisse des Marktes zu erkennen, die Geschmackssinne zu verstehen und ein so vielfältiges Angebot an hochwertigen pflanzlichen Fleischprodukten herzustellen, verändert, wie Spitzenköche, Fleischhändler und Verbraucher über pflanzliches Fleisch denken. Die Konsistenz, der Geschmack und die Qualität sind hierbei ausschlaggebend.“

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

www.redefinemeat.com/de/



Redefine Hack als Fleischpflanzerl mit Cognac-Pfefferrahmsauce und Kartoffelpüree



Redefine Bratwurst im Semmel



Kufflers Weinzelt

---ENDE---

Hinweis für Redakteure:

Probieren Sie Redefine Meat auf den Wiesn in Kufflers Weinzelt. Unter Vorlage Ihres Presseausweis erhalten Sie das Fleischpflanzerl-Gericht kostenlos.

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