



## **The Green Mountain – Null Fleisch für zeitgemässen Genuss für Alle**

### **Medienmitteilung**

## **Wie bei Oma! "The Green Mountain" setzt auf das vegane Schnitzel**

Der frisch gekürte Swiss Vegan Award Gewinner und "Newcomer des Jahres" bringt das neue vegane Schnitzel auf die Teller. 100 % pflanzlich und ohne Gentechnik. Und vermutlich bald ein kulinarischer Mythos. Für viele ist das Schnitzel eine Art Heiliger Gral. Da sollte die „The Green Mountain“ Veggie-Variante schon echt was können. Das Schnitzel aus "Pflanzenfleisch" überrascht mit einer kurzen Zutatenliste. Die Neuheit ist nicht nur für Veganer geeignet, sondern richtet sich an alle Feinschmecker. Das neue „The Green Mountain“ Schnitzel überzeugt die Augen, die Nase und den Gaumen.

### **Innen zart und saftig und aussen richtig schön knusprig kross**

Machen wir uns nichts vor. Beim Thema veganes Schnitzel werden alle hellhörig, auch Veganer und Flexitarier. Schnitzel stehen nicht ohne Grund auf der Top 10 unserer beliebtesten Leibspeisen. Denn sind wir doch mal ehrlich: In knusprige Panade gehüllt, schmeckt einfach alles besser. Ein gutes veganes Schnitzel ist doch was Feines. Innen zart und saftig und aussen richtig schön knusprig kross angebraten in einer würzigen Panade. „Freu dich wie ein Schnitzel. Unser neuer veganer Schnitzel Klassiker sorgt für übertrieben guten Geschmack, ganz ohne Schweinerei. Jetzt wird gegessen und nicht geklopft. Statt Fleisch verwenden wir Soja- und Weizenprotein sowie eine kleine Menge hochwertiges Rapsöl und Vitamin B 12“, betont „The Green Mountain“ Chef Werner Ott.

### **Fleischlos überzeugend**

Du bist, was du isst. Deshalb bringt "The Green Mountain" nur Produkte auf den Markt, dessen Nährwert nicht perfektioniert wurde. Und nur so ist es möglich, ein vollkommen neues Produkt auf den Markt zu bringen. Geschmacklich ausgereift und umweltschonend produziert. Das neue "The Green Mountain" Schnitzel: Fleischlos überzeugend.

### **Zum Leckerschmecken geeignet**

Dass veganes Essen vermeintlich Verzicht bedeutet, stört immer mehr Genussmenschen. Ein Grund mehr, für die „The Green Mountain“ Manufaktur, die Angebotspalette auf rein pflanzlicher Basis neu zu erfinden. In einer beispiellosen Pionierleistung ersetzen die innovativen Männer und Frauen aus den „Schweizer Bergen“ die traditionell fleischlastigen Speisen sukzessive durch ihre vegane „Sehnsuchtsküche“. Vom einmaligen Fleischkäse, dem besonderen Steak, dem ausgezeichneten Burger, dem lässigen Wurstangebot, dem feinen Gehackten bis aktuell zum neuen Schnitzel. Die vegane Küche soll gesunden Genuss und nicht dogmatischen Verzicht darstellen. Zum Leckerschmecken sind die veganen Schnitzel wirklich gut geeignet. Easy-Peasy! „Ein grosser Vorteil der veganen Küche ist zudem, dass Sie sich durch den Verzicht auf Tierisches auch die grossen

Mengen an Antibiotika und Hormonen sparen, mit denen die Tiere aufgezogen werden. Sie ernähren sich somit also viel gesünder. Da lohnt es sich doch, einmal ein Schnitzel zu braten, das nur aus pflanzlichen Bestandteilen besteht und dennoch super schmeckt“, erläutert Kevin Y. Thoma, Brand Manager der Manufaktur.

#### **Über "The Green Mountain" – Das Kompetenzzentrum für fleischlose Produkte in Landquart**

Mit The Green Mountain baut die Hilcona Taste Factory die Entwicklung und Produktion von pflanzenbasierten Lebensmitteln aus und bündelt diese Kompetenz im bündnerischen Landquart. Dort entwickelt ein Team neue Produkte, die unter dem Label The Green Mountain produziert werden. Die Manufaktur steht am Fusse des Vilan – der Berg war die Inspiration für den Namen: «Green» steht für ursprünglich, gesund und nachhaltig – «Mountain» symbolisiert die Herkunft und regionale Produktion und ist ein Geschmacksversprechen.

#### **Medienkontakt The Green Mountain**

Markus Amann

Tel. +41 58 895 95 72

[markus@thegreenmountain.ch](mailto:markus@thegreenmountain.ch)

Alle weiteren Informationen zu The Green Mountain: [www.thegreenmountain.ch](http://www.thegreenmountain.ch)

