



The Green Mountain – Null Fleisch für zeitgemässen Genuss für Alle

Medienmitteilung

Null Fleisch – Ächt Schwiiz – Vegane Geschmackserlebnisse mit höchster Qualität

Das Startup „The Green Mountain“ begeistert mit handwerklich perfektem, veganem Know-how aus der Schweiz.

Flexi, veggie oder vegan – immer mehr Menschen verzichten bewusst auf Fleisch. Für die Tiere, fürs Klima und die eigene Gesundheit. Worauf sie nicht verzichten wollen, ist guter Geschmack. Auf deftig und herzhaft, gebraten und gegrillt. Fleischalternativen gibt es viele. Was also hat „The Green Mountain“, was die anderen nicht haben? Der Stil der Manufaktur aus den Schweizer Bergen ist ein überzeugendes Zusammenspiel von Genuss, Swiss Made, Innovation und Raffinesse. Es ist eine neue Marke mit Herkunft – und mit Prinzipien.

Null Fleisch. Ächt Schwiiz.

Das Schweizer Startup will revolutionieren statt missionieren. Mit Geschmack, der auch FleischliebhaberInnen begeistert – nur eben ohne Fleisch. Getreu der Devise „Null Fleisch. Ächt Schwiiz.“ entwickelt das innovative Team Produkte auf Pflanzenbasis, die dem Original aus Fleisch in Optik, Geschmack, Struktur und Biss sowie in der Zubereitung in nichts nachstehen. Das junge Startup konnte wie kein Zweiter die nachhaltige vegane „The Green Mountain“ Philosophie in ein wegweisendes, zukunftsträchtiges Konzept gießen. Die veganen Geschmackserlebnisse aus der Schweiz sind reich an Proteinen und Ballaststoffen und enthalten wertvolles Vitamin B12. Auf Geschmacksverstärker, Zuckerzusatz, Cholesterin, Laktose und Palmöl wird bewusst verzichtet.

Frisch aus den Schweizer Bergen direkt nach Deutschland.

In der Schweiz ist „The Green Mountain“ bereits ein echter Gipfelstürmer. Das Startup wurde mit seinem Plant-Based Burger zum Testsieger in der Schweiz gekürt und holte sich auch den „Swiss Vegan Award 2021“ in der Kategorie Newcomer des Jahres. „Unser Team hat gesehen, dass immer mehr Menschen bewusst weniger oder gar kein Fleisch mehr essen

möchten – aus ethischen oder gesundheitlichen Gründen oder aus Sorge um die Umwelt. Immer mehr Konsumenten entscheiden sich sogar für eine rein pflanzliche Ernährung. Allerdings mögen die meisten Vegetarier und Veganer eigentlich den Geschmack von Fleisch. Genau hier setzen wir mit unseren Produkten an“, betont der Leiter des Startup „The Green Mountain“ Werner Ott. Ab sofort gibt es deshalb ein neues Deutschland Kapitel in der noch jungen Geschichte der Schweizer Manufaktur. Markttests zu Jahresbeginn überzeugten auch in Deutschland mit entsprechendem Kategorie- und Umsatzwachstum. Jetzt folgen der landesweite Rollout und kontinuierliche Line Extension.

Ächt fleischfrei vielfältig.

Das „The Green Mountain“ Portfolio umfasst bei Markteintritt in Deutschland vier Produkte:

- Plant-Based Burger. Der Testsieger aus der Schweiz, zum Braten oder Grillen
 - Plant-Based Steak. Das von „Rare“ bis „Well Done“ gebraten werden kann
 - Plant-Based Filet (Hähnchen-Art). Die rohe, marinierte Weltneuheit für Pfanne oder Grill
 - Plant-Based Hack. Der Vielseiter für Veggie Bolognese, Lasagne oder Frikadellen
- Die gelungene Start-Vielfalt des fleischfreien Genusses von „The Green Mountain“ wird laufend mit weiteren Genuss-Innovationen ergänzt. Gerne ohne Fleisch, dafür mit neuen leckeren pflanzlichen Alternativen und hochwertigen Inhaltsstoffen, direkt aus der Manufaktur.

www.thegreenmountain.de

Medienkontakt The Green Mountain

Markus Amann

Tel. +41 58 895 95 72

markus@thegreenmountain.ch