

ENTDECKE EINE NEUE WELT
VOLLER GESCHMACK

Barbecue-Klassiker jetzt auch fleischfrei

Garden Gourmet bringt vegetarischen Grillmix auf den Markt



Herten, 4. April 2016. Die Deutschen grillen durchschnittlich 13 mal pro Jahr. Dabei muss aber nicht immer Fleisch auf den Rost kommen: Passend zur Grillsaison bringt Garden Gourmet jetzt eine fleischlose Alternative klassischer Grillprodukte auf den Markt. Der vegetarische Grillmix besteht aus Burger, Filet und Bratwurst – basierend auf Weizen- und Sojaprotein und ist das ideale Einstiegsprodukt für das vegetarische Grillen. Erhältlich ist der Grillmix während der Sommermonate von April bis September.

Fleischlose Alternativen sind gefragt

„Vegetarier und Flexitarier fragen zunehmend ein breites Angebot an schmackhaften Alternativen zu Bratwurst und Fleisch nach. Die Verbraucher werden experimentierfreudiger beim Grillen ohne Fleisch und ihre Ansprüche steigen“, erklärt Jens Köster, Business Manager bei Garden Gourmet. Der Trend zum vegetarischen Grillen ist deshalb für den Handel weniger Herausforderung als Chance. „Es wird zukünftig immer wichtiger, zur Grillsaison neben den klassischen Fleischprodukten auch ein vielseitiges Angebot an vegetarischen und veganen Produkten anzubieten“, betont Köster.

Promotion am POS

Unterstützt wird die saisonale Produkteinführung mit einer Grillpromotion sowie einem Gewinnspiel in den Sommermonaten. Kunden finden insgesamt eine Million Aktionssticker mit Gewinncodes auf den Grillprodukten. Diese können unter www.gardengourmet.de eingelöst werden. Im Rahmen der Grillpromotion werden attraktive Gewinne verlost. Hauptpreis ist eine Reise für zwei Personen nach New York. Regalstopper und flankierende Maßnahmen bei Facebook weisen auf die Aktion hin. Zudem präsentiert Garden Gourmet auf der Website vielseitige Grillrezepte.



ENTDECKE EINE NEUE WELT VOLLER GESCHMACK

Garden Gourmet-Rezeptidee: Bratwurst mit tunesischem Couscous-Salat

Zutaten (4 Personen):

- 2 Packungen Garden Gourmet vegetarische Bratwurst
- 1 Päckchen Couscous (250 g)
- 3 Frühlingszwiebeln
- 5 getrocknete Tomaten in Öl (Glas)
- 3 Esslöffel fein gehackten Koriander
- 2 Esslöffel geröstete Pinienkerne
- 4 Esslöffel Olivenöl
- 1 Esslöffel Zitronensaft
- 4 Esslöffel Öl
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Vorbereitung:

Das Couscous nach Packungsanweisung zubereiten und abkühlen lassen. Die Frühlingszwiebeln in kleine Ringe und die getrockneten Tomaten in Streifen schneiden. Anschließend beides mit Koriander, Pinienkernen und dem Couscous vermengen. Das Olivenöl mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer zu einem Dressing verrühren und über den Couscous-Salat geben.

Zubereitung:

Pfanne/Grill: (Oliven-)Öl erhitzen und die Bratwurst darin 4-6 Minuten auf mittlerer Temperatur braten/grillen. Zwischendurch einmal wenden.

Servieren:

Die Würstchen neben dem Salat auf 4 Tellern verteilen und gegebenenfalls mit frischen Cocktailtomaten und einigen Blättern Radicchio garnieren.

Garden Gourmet

Bereits seit mehr als 25 Jahren entwickelt Garden Gourmet vegetarische Produkte und gehört zu den führenden Herstellern im Bereich der fleischfreien Lebensmittelalternativen. Von der Bratwurst über Filetstreifen und Nuggets lassen sich alle Gerichte in wenigen Minuten zubereiten und leisten einen wertvollen Beitrag zur bewussten Ernährung. So sind alle Garden Gourmet-Produkte auf natürlicher Basis hergestellt und frei von Konservierungsstoffen. Das vielseitige Sortiment umfasst warme Hauptmahlzeiten sowie seit 2015 auch erstmalig Brotaufstriche. Die sieben veganen Produkte tragen das Gütesiegel „Vegan“ der Europäischen Vegetarier Union. Garden Gourmet-Produkte sind im Kühlregal des Lebensmitteleinzelhandels erhältlich und werden u. a. in Europa, den USA und im Mittleren Osten vertrieben.

Pressekontakt:

vom stein. agentur für public relations gmbh
Sabine vom Stein / Marie Beierling
Hufergasse 13
45239 Essen
Fon: +49 (0) 201 - 29 88 1 -11 / -15
Fax: +49 (0) 201 - 29 88 1 -18
svs@vom-stein-pr.de / mbe@vom-stein-pr.de