Fermentierte „planted.steaks“ jetzt exklusiv bei Le Burger

12.03.2024 | Kunde: Le Burger | Ressort: Österreich / Chronik / Gastronomie | Presseaussendung

Sieht aus wie Fleisch, schmeckt wie Fleisch, ist aber „gepflanzt". Als erstes Restaurant in Österreich bietet Le Burger allen Fleischtigern mit dem „planted.steak" eine vegane Alternative zu T-Bones & Co. Bei „planted.steak" handelt es sich um fermentierte „Steaks" auf pflanzlicher Basis, die jenen aus Rindfleisch in Sachen Geschmack und Aussehen zum Verwechseln ähnlich sind, ausschließlich aus natürlichen Zutaten bestehen und ohne Zusatzstoffe auskommen.

Honorarfreies Bildmaterial, Copyright siehe Dateinamen, finden Sie im Pressebereich

Wien, am 11. März 2024. Vegane Steak-Premiere in Österreich. Ab sofort grillt man in allen Burgermanufakturen von Le Burger, neben den „sous vide"-gegarten Premiumsteaks aus Österreich und dem täglich vor Ort frisch faschierten Fleisch von der Kalbin, auch „Steaks" von planted. Der Unterschied zu anderen Fleischersatzprodukten liegt in der innovativen Herstellung. Bei dem „planted.steak" handelt es sich um ein fermentiertes „Steak" auf pflanzlicher Basis, das dem Pendant aus Rindfleisch zum Verwechseln ähnlich sieht und auch anspruchsvolle Gaumen zufriedenstellt. „Kein anderes Steak auf pflanzlicher Basis verwendet ausschließlich natürliche Zutaten, keine Zusatzstoffe und zeichnet sich durch eine derartige Saftigkeit und Zartheit aus. Während des Forschungs-und Entwicklungsprozesses haben wir mit mehr als 50 Gastronomen und Gastronominnen zusammengearbeitet, um ein Produkt zu entwickeln, das in puncto Geschmack, Textur, Verarbeitung und Geschmackserlebnis unvergleichlich ist", **so Lukas Böni** , Mitgründer und Geschäftsleitungsmitglied von Planted.

Kulinarischen Revolution für Österreich

Exklusiv in Österreich stehen die veganen Gustostücke ab sofort in allen Burgermanufakturen von Le Burger auf der Speisekarte. Damit beweist das Wiener Familienunternehmen einmal mehr seine Vorreiterrolle in Sachen Nachhaltigkeit. „Die ganze Le Burger-Familie kann es kaum erwarten, Teil dieser kulinarischen Revolution zu sein. Ich bin unglaublich stolz, dass planted Le Burger als erstes Restaurant in Österreich ausgewählt hat, um seine innovativen Steaks zu präsentieren. Das entspricht genau unserer Vision von nachhaltigem Genuss und qualitativ hochwertigen Lebensmitteln", so **Dr. Thomas Tauber** und sein Sohn **Lukas**.

97% weniger CO_2-Emissionen

Bei der Herstellung eines planted.steak entstehen im Vergleich zu seinem tierischen Pendant 97% weniger CO_2-Emissionen pro kg. Der Wasserverbrauch sinkt um 81%. Die Rindfleischproduktion erfordert große Weideflächen oder landwirtschaftliche Flächen für den Anbau von Futtermitteln, was beträchtliche Mengen an Energie, Land, Wasser und anderer Ressourcen in Anspruch nimmt. Zusätzlich setzt die Verdauung von Rindern und die entstehende Gülle weitere Treibhausgase frei. Die Fleischprodukte von planted

stellen eine ernährungsphysiologisch vollwertige und vor allem schmackhafte Alternative dar, die den Verbrauch von Wasser und die Entstehung von CO_2-Emissionen signifikant reduziert und so ihren Teil dazu beiträgt, die Umweltfolgen von Fleischkonsum einzudämmen.

Das planted.steak gibts in allen österreichischen Burgermanufakturen zum Preis von 22,00 Euro, der planted.steak Burger kostet 22,70 Euro.

Angebot an Redaktionen:

Wollen Sie das planted.steak im Lokal in Ihrer Nähe testen? Dann schreiben Sie uns bitte eine Mail an office@robinconsult.at . (Betreff: planted).

Über Le Burger

2014 gegründet, gehören Qualität, Frische, Individualität und Leidenschaft zum Erfolgsrezept von Le Burger. Mit dem Anspruch von Eigentümer Dr. Thomas Tauber und Geschäftsführer Lukas Tauber, „einen Burger für jedermanns Geschmack" zu kreieren, kann sich jeder Gast neben vorgeschlagenen Burger-Variationen seinen Burger nach Belieben gestalten. Für Vegetarier und Veganer gibt es „Burgerunikate" in mehr als 1000 vegetarischen Varianten, die aus 20 verschiedenen Zutaten – und noch dazu ohne Mehrkosten -selbst zusammengestellt werden können. Dazu knackige Salate und Homemade-Style-Pommes. Le Burger bietet seinen Gästen darüber hinaus vom Frühstück über Desserts bis hin zu Cocktails alles an, was das Herz begehrt. Le Burger verfügt über Filialen in Wien (Donauplex, Auhof Center, Mariahilfer Straße und Rotenturmstraße), Wr. Neustadt, SCS Vösendorf, Linz, Graz, Graz-Seiersberg, Innsbruck, Klagenfurt, Villach, Gmunden, Parndorf, Hohenems, München und Dubai. Weitere Le Burger Filialen in Österreich und Deutschland sind im Zuge des Franchisesystems in Planung.

www.facebook.com/ weloveleburger

www.instagram.com/ leburger.world

www.tiktok.com/ @leburger.world

www.LeBurger.at