

Ein Pilz mit besten Absichten

„Hermann Fleischlos“ heißt die Fleischalternative, die auf Kräuterseitlingen basiert.

••• Von Eva Kaiserseder

ULRICHSBERG. Grillgut muss nicht zwingend aus Fleisch bestehen: Den Beweis treten die schlauen Köpfe hinter dem „Neuburger“ an, dem Leberkäse mit einem der bekanntesten Claims überhaupt („Sagen Sie niemals Leberkäse zu ihm!“). Der Mühlviertler Lebensmittelhersteller Neuburger mit Sitz in Ulrichsberg (Bezirk Rohrbach) produziert seine Fleischlos-Linie auf Basis von Kräuterseitlingen und bietet nämlich seit Anfang Juni

nun auch in Deutschland an. Die Bio-Produkte auf Basis des Kräuterseitlings sind dort in 250 Denn's-Filialen erhältlich, so das Unternehmen. Auch Großpackungen für Gastronomie und Handel sollen kommen.

But first, Gastronomie

„Wir sehen hier durchaus noch mehr Potenzial, können weitere Expansionspläne aus Kapazitätsgründen allerdings erst 2020 umsetzen“, erklärte Geschäftsführer Hermann Neuburger zur Expansion ins Nachbarland.



Vater & Sohn
Thomas (l.) und Hermann Neuburger haben mit ihrem Premium-Fleischersatz durchaus Pionierarbeit geleistet.

Zunächst werde die Gastronomie bedient: In Kürze sollen alle vier Hermann-Fleischlos-Produkte bei Transgourmet, BioGast und Metro mit eigens entwickelten Großpackungen für Gastronomie und Familien gelistet sein. „Für die Verarbeitung unserer Produkte in Restaurants und Gasthäusern waren die Verpackungseinheiten einfach zu klein“, beschreibt Thomas Neuburger die Ände-

rungen. Die erste Alternative zu Fleisch, die aus Pilzen gemacht wird, ist seit 2016 in Österreich im Handel. Das Sortiment umfasst aktuell Würstel, Gyros und Bratstreifen.

Am Firmensitz in Ulrichsberg werden bis 2019 insgesamt 37 Mio. € für den Bau einer Pilzzuchtanlage auf einem ein Hektar großen Areal investiert; auch eine größere Produktionsanlage entsteht dort.

Mein
BERGER
Schinken

Iss, wie du dich fühlst!

Nr.3
Der Genussvolle
Backofen-Schinken

←

Backofen-Schinken
100% ÖSTERREICHISCHES FLEISCH

WWW.BERGER-SCHINKEN.AT