



© Good Catch (2)

Chefköche

Die Gründer und Chefköche von Gathered Foods, Derek und Chad Sarno, wollen all jenen, die ihren Fleisch- und Fischkonsum einschränken wollen, eine Alternative bieten.

ERÖFFNUNG

Teeamo kommt nach Parndorf



© Teeamo Österreich

WIEN. Im Dezember des Vorjahres eröffnete das Bubble-Tea-Franchise Teeamo den ersten Shop in der Goldschmiedgasse 9 im Zentrum von Wien. Nun soll das mittlerweile zehnte Teeamo Bubble-Tea Geschäft in Österreich im Fashion Outlet Parndorf folgen. Dort ist ein Plätzchen mit 60 m² im hochfrequentierten Eingangsbereich der Mall reserviert – inklusive Schanigarten.

Winter-Bubbles

Die Eröffnung ist für diesen Winter geplant. Vermittelt wurde der Standort von Colliers (ein in 67 Ländern tätiger, börsennotierter Immobilien-Dienstleister) und Otto Immobilien. Tanja Tanczer, Head of Retail bei Colliers Österreich: „Wir konnten den Erfolg des ersten Teeamo-Stores live miterleben, da wir in der Goldschmiedgasse Nachbarn sind. Umso mehr freut es mich, dass wir nun den zehnten Standort gemeinsam mit Otto vermitteln durften. Der betriebsame Eingangsbereich der Mall ist die perfekte Umgebung, um die köstlichen Bubble-Teas von Teeamo einem noch größeren und internationalen Publikum schmackhaft zu machen.“ (red)

Veganer Fisch ist ins Netz gegangen

Mit der Marke Good Catch bietet Gathered Foods auch in Österreich pflanzliche Meeresprodukte und Fisch an.

WIEN. Veganer Fisch macht sich auf der Trendwelle schwimmbereit – einer, der die zunehmende Nachfrage mit fischlosen Tiefkühl-Produkten auf Pflanzenbasis erfüllt, ist das US-Unternehmen Gathered Foods mit der Marke Good Catch.

Was die Erbse alles kann ...

Die fischlosen Produkte von Good Catch sind eine Mischung aus Erbsen, Kichererbsen, Linsen, Soja, Favabohnen und Marinebohnen. Das Tiefkühlsortiment von Good Catch mit pflanzlichen Meeresfrüchten ist ab sofort bei Metro zum UVP von 35,99 € im Tiefkühlregal zu finden.

Es umfasst erstens den Fish-Free Burger mit dem Geschmack und der Konsistenz von Meeresfrüchten, einfach gewürzt mit grünen Zwiebeln, Sellerie, Meersalz und Pfeffer.

Zweitens die Crab-Free Cakes: eine krabbenfleischähnliche

Textur und gleichfalls der Geschmack von Meeresfrüchten, gewürzt mit Paprika, grünen Zwiebeln, Petersilie und einem Hauch von Gewürzen.

Und schließlich die Fish-Free Cakes als knusprige Bissen mit der Textur von Fisch, gewürzt mit Aromen etwa von der Limette, gemischt mit pikantem Knoblauch, Schalotten und Chili.

Good Catch wurde von den Brüdern Chad und Derek Sarno entwickelt, um eine pflanzliche Alternative zu Meeresfrüchten zu schaffen. Zum Launch sagen sie: „Die wachsende Nachfrage zeigt uns, dass wir mit unseren Produkten am richtigen Weg sind und wir in Zukunft hoffentlich noch weiter in Österreich wachsen können.“ (red)



Fisch und doch fish-free: das vegane Angebot von Gathered Foods.