



© die Ohne (2)

Ob schnell oder herzhaft gefüllt: Aus dem Hause „die Ohne“ gibt es panierte Klassiker wie Nuggets oder Cordon bleu.

# Ohne Fleisch, bitte!

Unter der Marke „die Ohne“ gibt es für die Tiefkühlung drei neue Produkte, die ohne Fleisch auskommen.

LINZ. Die Produkte der Marke „die Ohne“ sind in vielen LEH-Märkten in Österreich, Deutschland und der Schweiz erhältlich, auch als Handelsmarke. Auch vegane Ernährung kann paniert und traditionell sein, wie die neuen Produkte aus dem Hause beweisen. „Unser Anspruch ist es, immer wieder neue kulinarische Erfahrungen zu bieten und dabei auch auf spezielle Be-

dürfnisse oder Wünsche einzugehen“, erklärt dazu Christian Tichy, stellvertretend für das Produktentwicklungsteam von „die Ohne“, über die Sortimentserweiterung im Tiefkühlregal.

„Mit unseren ‚die Ohne‘-Nuggets, Cordons und Schnitzeln erweitern wir unser Sortiment um beliebte Klassiker, die tiefgekühlt erhältlich sind. So können wir sicherstellen, dass unsere

Kunden jederzeit frische und qualitativ hochwertige Produkte von uns genießen können“, meint er weiters.

## Dreimal vorgestellt

Nuggets eignen sich sehr gut, vor allem für eine schnelle Mahlzeit. Hergestellt aus Weizen- und Erbsenprotein, sind sie außen knusprig goldbraun paniert und innen zart und saf-

tig. Doch es geht auch vegan und traditionell.

Ob als Begleitung zu Kartoffeln und Gemüse oder als besondere Köstlichkeit zur Spargelzeit – sie sind vielseitig einsetzbar und bieten eine willkommene Abwechslung auf dem Speiseplan.

”

*Mit unseren ‚die Ohne‘ Nuggets, Cordons und Schnitzeln erweitern wir unser Sortiment um beliebte Klassiker, die tiefgekühlt erhältlich sind.*

**Christian Tichy**  
Produktentwicklung  
„die Ohne“

“

Und ganz klassisch gibt es auch ein veganes Schnitzel, das außen knusprig und innen zart ist und wie jedes andere auch perfekt zu Kartoffelsalat mit Preiselbeeren passt. (gs)

## Fleisch ist seit 25. Mai „aufgegessen“

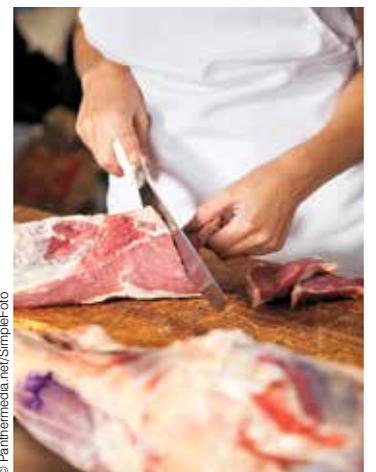
Laut der Tierschutzorganisation Vier Pfoten isst Österreich zu viel davon.

WIEN. Die Österreicher haben laut Vier Pfoten die empfohlene Jahresration an Fleisch bereits am 25. Mai aufgegessen. Die Tierschutzorganisation ruft diesen Tag daher zum „Meat Exhaustion Day“ aus. Der Hintergrund: Die Österreichische Gesellschaft für Ernährung empfiehlt einen Konsum von maximal 23,4 kg Fleisch pro Jahr. Die heimische Bevölkerung hat

im Jahr 2021 allerdings pro Kopf 58,9 kg Fleisch, also fast drei Mal so viel, gegessen.

„Die Zahlen sind alarmierend. Es ist noch nicht mal die Hälfte des Jahres vergangen, trotzdem haben wir unser empfohlenes Kontingent bereits aufgebraucht“, erklärt Kampagnenleiterin Veronika Weissenböck. Dabei wäre eine Reduktion des Fleischkonsums enorm wich-

tig – nicht nur aus Tierschutz-, sondern auch aus Umwelt- und gesundheitlichen Gründen: „Weltweit verursacht allein die Nutztierhaltung 16,5 Prozent unserer gesamten globalen Treibhausgasemissionen. Jedes Jahr werden unglaubliche 80 Mrd. Nutztiere für den menschlichen Verzehr geschlachtet. Wir müssen den hohen Verbrauch unbedingt reduzieren.“ (gs)



© Panthermedia.net/SimpleFoto