Shape

Description automatically generated with medium confidence

**PRESS RELEASE**

**Das erfolgreiche, von Chefköchen empfohlene, pflanzliche New-Meat\* von Redefine Meat gibt sein Debüt im deutschen Online-Einzelhandel**

* *Das 100% pflanzliche New-Meat-Sortiment von Redefine Meat wird den deutschen Verbrauchern erstmalig als Einzelhandelssortiment direkt über den Online-Händler* [Velivery](https://www.velivery.com/de/) *angeboten.*
* *Redefine Meats New-Meat wird international von Gastronomen und Küchenchefs empfohlen, und wird jetzt schon in über 700 Gastronomiebetrieben in Deutschland, Österreich und der Schweiz angeboten.*

*\*frei von Inhaltsstoffen tierischen Ursprungs*

**Deutschland – 10. Juni 2024** – Der 'New-Meat™'- Pionier [Redefine Meat™](https://www.redefinemeat.com/de/) gibt heute bekannt, dass seine hochwertigen pflanzlichen Fleischalternativen nun zum ersten Mal für deutsche Verbraucher als Einzelhandelssortiment über den Online-Händler [Velivery](https://www.velivery.com/de/) erhältlich sind. Deutschlands größter veganer Online-Shop, Velivery, ist der erste deutsche Einzelhändler, der das gesamte gekühlte Sortiment von Redefine Meat für deutsche und österreichische Verbraucher zum Kochen zu Hause anbietet.

Zu den erhältlichen Produkten gehören der [Redefine Lamb Kofta Mix](https://www.redefinemeat.com/uk/products/redefine-lamb-kofta-mix/), [Redefine Pulled Beef](https://www.redefinemeat.com/uk/products/redefine-pulled-beef/) und [Pulled Pork](https://www.redefinemeat.com/uk/products/redefine-pulled-pork/), [Redefine Burger](https://www.redefinemeat.com/uk/products/redefine-premium-burgers/), [Redefine Beef Mince](https://www.redefinemeat.com/uk/products/redefine-beef-mince/) sowie die [Redefine Bratwurst](https://www.redefinemeat.com/de/products/redefine-bratwurst/), die speziell für den deutschen Gaumen entwickelt wurden.

Das gesamte gekühlte New-Meat-Sortiment von Redefine Meat ist bereits im Einzelhandel im Vereinigten Königreich (über Ocado), in Frankreich (über Monoprix) und in den Niederlanden (über Albert Heijn online und Crisp) erhältlich.

Nachdem sich das vielseitige New-Meat in Kürze in über 700 Gastrobetrieben in der DACH-Region etabliert hat, folgt nun auch hier die Markteinführung im Einzelhandel. In der internationalen kulinarischen Welt hat Redefine Meat längst viel Lob geerntet, unter anderem von einer Reihe namhafter Sterneköche und Fleischexperten, die von dem mit Tierfleisch vergleichbaren Geschmack und der Textur begeistert sind. Mittlerweile steht New-Meat landesweit bei vielen Feinschmecker-Restaurants, Hotels und landesweiten Restaurantketten auf der Karte, u.a. The Grand, The ASH und Enchilada.

Das New-Meat von Redefine Meat besteht zu 100% aus pflanzlichen Zutaten und ermöglicht es Fleischliebhabern, Flexitariern, Vegetariern und Veganern, die nicht auf den Geschmack von Fleisch verzichten möchten, ein großartiges Fleischerlebnis zu genießen, ohne Kompromisse eingehen zu müssen.

Ab sofort können Kunden das New-Meat über Velivery, Deutschlands größten veganen Online-Händler, kaufen. Seit der Gründung im Jahr 2001 hat sich Velivery zum Ziel gesetzt, Menschen zu einem umweltbewussten Lebensstil zu ermutigen. Das Unternehmen bietet derzeit rund 2.000 hochwertige vegane Produkte in der DACH Region an und richtet sich an alle, die sich für eine nachhaltige Ernährung interessieren, von Veganern bis hin zu Flexitariern.

Das New-Meat-Sortiment bietet den gleichen saftigen Geschmack und die gleiche authentische fleischähnliche Textur, die auf der Grundlage von Feedback weltbekannter Köche, Metzger und Fleischliebhaber entwickelt wurde. Das gesamte New-Meat-Portfolio ist ideal für diejenigen, die ihren Fleischkonsum reduzieren möchten, ohne Kompromisse beim Geschmack eingehen zu müssen. New-Meat- Fleischalternativen von Redefine Meat bestehen aus 100% GVO-freien Zutaten. Sie sind cholesterinfrei und enthalten keine tierischen Produkte oder Nebenprodukte.

**Ulrich Strünck, Commercial Director DACH von Redefine Meat,** **kommentiert:** “Wir haben mit unseren nachhaltigen, leckeren Fleischalternativen großes Interesse in der Gastroszene geweckt und dort eine Lücke gefüllt. Unser umfangreiches Portfolio für den Einzelhandel ist nun die Antwort auf die wachsende Nachfrage nach einem pflanzlichen Premiumprodukt, das die Qualität und den Geschmack bietet, die bisher auf dem Verbrauchermarkt gefehlt hat. Nun können auch endlich deutsche Konsumenten eine breite Palette von New-Meat Gerichten zu Hause kochen, und dabei Restaurantqualität erzielen.“

**Birgitta Ornau, CBO und CMO at Velivery** **GmbH & Co. KG, sagt:** „Mit Redefine Meat™ verbindet uns die Leidenschaft für ein besseres Morgen. Für unsere gemeinsame Zielgruppe sind clevere vegane Fleischalternativen, die wirklich schmecken, wesentlich. Wir freuen uns, dass Redefine Meat mit seinem ebenso durchdachten wie leckeren Produkten unser Sortiment künftig bereichern wird. Die Fleischalternativen-Range von Redefine Meat passt zu unserem Qualitätsanspruch sowie zu unserer Mission, als Deutschlands größter rein pflanzlicher Onlineshop Gutes für die Umwelt und die Tiere zu tun und dabei auf keinen Genuss zu verzichten!“

Für das Kochen zu Hause gibt es ab sofort interessante Rezeptideen im Velivery Markenshop: <https://www.velivery.com/de/marken/redefine-meat>

**--- ENDE ---**

Weitere Informationen zu Redefine Meat und seinen New-Meat-Produkten erhalten Sie unter [www.redefinemeat.com](https://u7061146.ct.sendgrid.net/ls/click?upn=TeZUXWpUv-2B6TCY38pVLo9laaFt-2BlYf0nSgFcp6YejXzhtnwozCzOFmAXBzaJf66uwRrr_LdD0MFPf6FFqClUJlYuhh1v-2BbVx5h2ZEN0oY-2BHjSLuB5KdmW-2F1GH4f0VLJPE9eSyF0U6gtTEEtyQIv5WZ1k0Cip14iHTAHxGNg08K3wSYv8cp6n4aijI8ER3ZENo-2BpDPvfdzAw5UwKw9q0vG7oW-2FpaqdVWVXmbAOSBDXBnRmjRngdjfoRV15u-2BrJsYvotXrwc6max0i8rEFz9Gd0QcoDMsxtRYIsz3uVra1lE4ruQPEuecAHQ-2FAyeEWNnBbOu8Y3L3Qka1NUHegJmilhl8-2B-2FdnIf-2BKNm5ltNz2nDkva-2B-2FapPpEADzCxLDCRIkCUBgvnlW5r-2B0PqqpZL3JuFc7571ADKlw3kObAAgn2-2F2RIyZOYg-3D). Um einen Anbieter von New-Meat in Ihrer Nähe zu finden, klicken Sie [hier](https://www.redefinemeat.com/de/where-to-find/).

**Über Redefine Meat**

Wir bei Redefine Meat lieben Fleisch.

Wir lieben es wirklich, wirklich sehr!

Wir sind überzeugt davon, dass die Welt New-Meat\* verdient hat – ein köstliches Fleisch auf pflanzlicher Basis, das gut für die Umwelt und tierfreundlich ist. So haben wir die einzigartigen Eigenschaften von tierischem Fleisch bis ins kleinste Detail untersucht und mithilfe modernster Technologien ein breites Sortiment hochwertiger Produkte entwickelt, die mit genau dem Geschmack, den Texturen und Aromen von traditionellem Fleisch einen kulinarischen Hochgenuss bieten – ohne jeden Kompromiss.

Unser bahnbrechendes New-Meat-Portfolio reicht von Premium Cuts über Würste und Pulled zu Hackfleischprodukten, die von Spitzenköchen in Hunderten von Restaurants, Hotels und weiteren Gastronomiebetrieben in zahlreichen Ländern Europas – darunter Deutschland, Frankreich, Groβbritannien und die Niederlande – mit Stolz serviert werden.

Redefine Meat arbeitet mit dem schwedischen Startup Klimato zusammen, um seinen Foodservice-Partnern und deren Gästen zu helfen, die Umweltbelastung zu reduzieren den CO2-Fußabdruck zu verringern, indem sie nachhaltige Produkte wählen.

Weitere Informationen auf unserer Website: [www.redefinemeat.com/de](http://www.redefinemeat.com/de)

Redefine Meat hat seinen Hauptsitz in Rehovot, Israel, und beschäftigt über 250 Mitarbeiter\*innen in Israel und Europa. Redefine Meat EMEA BV, Zweigniederlassung Deutschland, befindet sich in der Skalitzer Str. 104, 10997 Berlin

\* frei von Inhaltsstoffen tierischen Ursprungs

**Medienkontakt**

Dominique Pink / Sophie Low

Incus Media

Tel: +44 782 823 3107

[redefinemeat@incus-media.com](mailto:redefinemeat@incus-media.com)