

ENTDECKE EINE NEUE WELT
VOLLER GESCHMACK

Barbecue ohne Beef

Garden Gourmet bringt vegetarischen Grillmix auf den Markt



Herten, 4. April 2016. Deutsche grillen wie die Weltmeister! Laut einer aktuellen Befragung lieben 80 Prozent der Deutschen das gemütliche Zusammensitzen bei lauer Luft und einem leckeren Barbecue. Dabei muss nicht immer Fleisch auf den Rost kommen: Passend zur Grillsaison bringt Garden Gourmet jetzt eine fleischfreie Alternative auf den Markt. Der vegetarische Grillmix ist eine Zusammenstellung klassischer Barbecue-Produkte. Er besteht aus Burger, Filet und Bratwurst – basierend auf Weizen- und Sojaprotein und ist ideal zum Einstieg in das vegetarische Grillen. Schnell und einfach auf dem Grill zubereitet, lassen sich die Produkte mit vielen leckeren Beilagen kombinieren. Erhältlich ist der Grillmix während

der Sommermonate von April bis September.

„Der Trend geht dahin, dass Verbraucher experimentierfreudiger beim Grillen ohne Fleisch werden und ihre Ansprüche steigen“, betont Jens Köster, Business Manager bei Garden Gourmet. Das gilt nicht nur für die rund sieben Millionen Vegetarier in Deutschland, sondern auch für die sogenannten Flexitarier – also Menschen, die sich bewusst für eine fleischreduzierte Lebensweise entscheiden.

Auf der Homepage www.gardengourmet.de finden Grillfans tolle vegetarische Rezepte.

Große Auswahl an vegetarischen und veganen Grillprodukten

Mit den Produkten Frikadelle, Bratwurst, Burger, Filet, Klösschen und Linsenburger bietet Garden Gourmet bereits ganzjährig ein großes Angebot an vegetarischen und veganen Grillprodukten. „Aufgrund der großen Nachfrage nach fleischlosen Alternativen weiten wir zu dieser Saison das Sortiment weiter aus,“ erklärt Köster. Garden Gourmet will auch zukünftig den Bedürfnissen von



ENTDECKE EINE NEUE WELT VOLLER GESCHMACK

Flexitariern, Vegetariern und Veganern gerecht werden und gilt dank der großen Auswahl als führende Marke in diesem Segment. Alle Spezialitäten der Premium-Marke kommen ohne Farb-, Geschmacks- und Konservierungsstoffe aus.

Garden Gourmet-Rezeptidee: Bratwurst mit tunesischem Couscous-Salat

Zutaten (4 Personen):

- 2 Packungen Garden Gourmet vegetarische Bratwurst
- 1 Päckchen Couscous (250 g)
- 3 Frühlingszwiebeln
- 5 getrocknete Tomaten in Öl (Glas)
- 3 Esslöffel fein gehackten Koriander
- 2 Esslöffel geröstete Pinienkerne
- 4 Esslöffel Olivenöl
- 1 Esslöffel Zitronensaft
- 4 Esslöffel Öl
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Vorbereitung:

Das Couscous nach Packungsanweisung zubereiten und abkühlen lassen. Die Frühlingszwiebeln in kleine Ringe und die getrockneten Tomaten in Streifen schneiden. Anschließend beides mit Koriander, Pinienkernen und dem Couscous vermengen. Das Olivenöl mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer zu einem Dressing verrühren und über den Couscous-Salat geben.

Zubereitung:

Pfanne/Grill: (Oliven-)Öl erhitzen und die Bratwurst darin 4-6 Minuten auf mittlerer Temperatur braten/grillen. Zwischendurch einmal wenden.

Servieren:

Die Würstchen neben dem Salat auf 4 Tellern verteilen und gegebenenfalls mit frischen Cocktailtomaten und einigen Blättern Radicchio garnieren.

Garden Gourmet

Bereits seit mehr als 25 Jahren entwickelt Garden Gourmet vegetarische Produkte und gehört zu den führenden Herstellern im Bereich der fleischfreien Lebensmittelalternativen. Von der Bratwurst über Filetstreifen und Nuggets lassen sich alle Gerichte in wenigen Minuten zubereiten und leisten einen wertvollen Beitrag zur bewussten Ernährung. So sind alle Garden Gourmet-Produkte auf natürlicher Basis hergestellt und frei von Konservierungsstoffen. Das vielseitige Sortiment umfasst warme Hauptmahlzeiten sowie seit 2015 auch erstmalig Brotaufstriche. Die sieben veganen Produkte tragen das Gütesiegel „Vegan“ der Europäischen Vegetarier Union. Garden Gourmet-Produkte sind im Kühlregal des Lebensmitteleinzelhandels erhältlich und werden u. a. in Europa, den USA und im Mittleren Osten vertrieben.

Pressekontakt:

Sabine vom Stein / Marie Beierling
vom.stein.agentur für public relations gmbh
Hufergasse 13
45239 Essen
Fon: +49 (0) 201 - 29 88 1 - 11 / -15
Fax: +49 (0) 201 - 29 88 1 - 18
svs@vom-stein-pr.de / mbe@vom-stein-pr.de