

Rosenberger setzt auf Linsenpatty von easyVEGAN

- Salzburg Startup easyVEGAN produziert Linsenpatty für den neuen Rosenburger 2.0
- Einzigartige Produkte auf Linsenbasis sollen alle Gästegruppen ansprechen
- Genuss und Klimaschutz schließen einander nicht aus

Salzburg/Österreich, 31.7.2019: Ab morgen, 1. August 2019, bieten alle 14 Rosenberger-Raststätten den neuen Rosenburger 2.0 an. Der rein pflanzliche Burger baut auf einem Linsenpatty (Patty=Burgerlaibchen, Burgerfrikadelle) des Salzburger Startups easyVEGAN auf. easyVEGAN produziert Linsenprodukte exklusiv für die Gastronomie. Die einzigartigen Laibchen, -taler, -bällchen und Co. sind nun auch österreichweit im Gastrogroßhandel verfügbar.

„Wir haben sehr sorgsam und intensiv unsere Lieferanten für den neuen Rosenburger ausgewählt. easyVEGAN hat uns mit seinem Patty auf Linsenbasis durch und durch überzeugt“, betont Hartmut Graf, CEO der TQSR Group, dem neuen Eigentümer der Rosenberger Restaurants. „Wir kommen mit dem Rosenburger 2.0 endlich den Bedürfnissen unserer Kunden nach. Genuss und Klima-, Umwelt- sowie Tierschutz müssen einander nicht ausschließen. Mit dem Rosenburger zeigen wir, wie es geht. Umso mehr freut es uns, dass wir mit easyVEGAN einen heimischen Partner gefunden haben, der ausschließlich in Österreich produziert“, so Graf weiter.

Vom Selbstversuch zum Unternehmertum

Im April 2017 wurde das Unternehmen easyVEGAN von den beiden Salzburgern Cassandra Winter und Martin Jager gegründet. Cassandra Winter zur Entstehungsgeschichte: „Aus einem veganen Selbstversuch heraus, haben wir uns vor über fünf Jahren entschieden, uns künftig rein pflanzlich zu ernähren. Da es außer Haus kaum Angebote gab, und ich Burger liebe, habe ich angefangen vegane Burgerpattys zu entwickeln. Nach über einem Jahr bin ich dann bei Linsen als perfekte Hauptzutat gelandet. Meine Burger kamen im Freundeskreis – vorrangig Fleischtiger – so gut an, dass ich mich entschloss, mich mit einem rein veganen Foodtrailer selbstständig zu machen. Seitdem toure ich mit dem „Vleischpflanzerl“ durch ganz Österreich und Bayern. Der Erfolg gibt mir recht. Doch die Leute wollen meine Burger auch abseits meines Foodtrailers genießen. So entschlossen sich mein Freund Martin und ich, Lebensmittelproduzenten zu werden und easyVEGAN zu gründen.“ Martin Jager zu den Anfängen: „Nach der Gründung des Unternehmens, dem Aufbau einer eigenen Produktionsstätte und der Klärung aller rechtlichen Grundlagen haben wir Anfang 2018 die ersten Salzburger Gastronomen beliefert. Seit dem Frühjahr 2019 sind wir österreichweit im Gastrogroßhandel verfügbar.“ „Wir wollen der Vertrauenspartner der Gastronomie sein, wenn es um vegane bzw. rein pflanzliche Ernährung geht. Küchenchefs sollen nicht mehr Herzrasen bekommen, wenn ein Veganer Essen bestellt. Sondern er soll sich freuen und entspannt schmackhafte und gesunde Gerichte kredenzen“, so Jager weiter.



Die Linse – die neue, alte „Superfrucht“

„Linsen wachsen weltweit – auch in Österreich. Bei uns sind sie ein wenig in Vergessenheit geraten. Dabei ist die Linse sozusagen die neue, alte `Superfrucht`, schmuzzelt Winter. „Linsen enthalten viel hochwertiges Protein. Durch die Kombination unserer ausgewählten Zutaten erhöht sich die biologische Wertigkeit der Linsenlaibchen, -bällchen & Co. noch weiter. So enthalten die easyVEGAN Linsenprodukte alle acht essentiellen Aminosäuren und sind reich an Omega 3-Fettsäuren und Ballaststoffen“, ist die Gründerin stolz. „Unsere Produkte sind in der Küche entstanden und nicht im Labor. Wir sind die Einzigen am Markt veganer Alternativen, die Linsen als Hauptzutat verwenden. Und wir verwenden ausschließlich natürliche Zutaten“, zeigt Winter, den Unterschied zum Wettbewerb auf. „Unsere Produkte sind mehr als eine Alternative zu Fleisch. Derzeit bieten wir Bällchen, Taler, Sticks und Laibchen auf Linsenbasis an. Mit diesen vier Grundformen lassen sich unzählige Gerichte zaubern. Wir haben uns bewusst entschieden, unsere Produkte als teilfertige Tiefkühlware auszuliefern. Zum einen garantiert die Tiefkühlkette den höchsten Standard für die Qualitätssicherung bis zum Kunden. Zum anderen reduzieren wir durch die Möglichkeit flexibel und bedarfsgerecht zuzubereiten unnötigen Verderb in den Küchen. Das schont Geldbeutel und Umwelt“, erklärt Jager das Produktangebot.

Jeder Bissen Klimaschutz

Der Schritt weg vom übermäßigen Fleischkonsum hin zu mehr rein pflanzlicher Ernährung ist eine weltweite Bewegung, die sich schon seit vielen Jahren stark wächst. Es gibt drei Hauptbeweggründe: Erstens das Vermeiden von Tierleid, zum Zweiten aus gesundheitlichen Überlegungen heraus und drittens aus ökologischen Gesichtspunkten. Denn der übermäßige Fleisch- und Milchkonsum und deren industrielle Herstellung ist heute einer der größten Klimakiller. „Mit unseren Linsenpatty sparen wir gegenüber einem konventionellen industriellen Rindfleischpatty bis zu 94 Prozent an CO₂-Emissionen und bis zu 83 Prozent an Wasserverbrauch ein. Jeder Bissen ist somit ein Beitrag zum aktiven Klimaschutz“, ist Jager vom gesellschaftlichen Wandel überzeugt.

Über easyVEGAN

Das Unternehmen easyVEGAN wurde im April 2017 von Cassandra Winter und Martin Jager gegründet. Dabei wurden die Gründer von der Initiative Startup Salzburg unterstützt und im Rahmen des Inkubationsprogramm Startup Salzburg Factory betreut. Seit 2019 sind die Produkte von easyVEGAN österreichweit im Gastrogroßhandel verfügbar. Derzeit werden vier Produkte auf Linsenbasis für die Gastronomie angeboten. Weitere innovative vegane Alternativen sollen zum Jahreswechsel folgen.

www.easyVEGAN.at

Über TQSR Holding und Development GmbH

Die TQSR Holding und Development GmbH (kurz: TQSR Group) übernahm im Frühjahr 2019 die Rosenberger Restaurant GmbH. Die TQSR Group ist eine Gesellschaft der in österreichischem Familienbesitz stehenden THEOPHIL Group und ist die zentrale Holdinggesellschaft der Gruppe für den Geschäftsbereich mit Schwerpunkt Gastronomie. Seit 2015 ist die TQSR Group als Masterfranchisenehmer für das BURGER KING® System in Österreich zuständig und damit für sämtliche BURGER KING® Aktivitäten in Österreich verantwortlich. Die TQSR Group beschäftigt in Österreich rund 1.000 Mitarbeiter in 21 eigenen BURGER KING® und 14 Rosenberger Restaurants.

www.tqsr.at

Bildinformationen:

Bild: Geschäftsführung easyVEGAN.jpg (© easyVEGAN)

Bildtext: Die Salzburger Gründer Cassandra Winter und Martin Jager präsentieren mit Linsenlaibchen & Co. eine genussvolle Alternative zu Fleischprodukten.

Bild: Rosenburger.jpg (© Rosenberger)

Bildtext: Ab. 1. August bietet Rosenberger österreichweit in allen 14 Raststätten den neuen Rosenburger an.

Rückfragen & Kontakt:

Martin Jager, Geschäftsführer easyVEGAN

Tel. +43 (0)660 512 21 20, martin@easyVEGAN.at

