**Richtungsweisend: Hilton Vienna Park und THE GREEN MOUNTAIN setzen auf kulinarischen Plant-based Genuss**

Hilton Vienna Park übernimmt ab sofort noch mehr Verantwortung und eine klare Führungsrolle in der veganen Hotelverpflegung. Für ein Leben mit der Natur, für mehr Wohl der Tiere und für ganzheitlich zufriedene Gäste.

Egal ob Vegan, Flexitarier oder typisch international. Das neue Hilton Vienna Park Premium Plant-based Angebot aus der THE GREEN MOUNTAIN Küche lässt die Herzen der Food Lovers höherschlagen. Hilton forciert Naturbewusstsein, Nachhaltigkeit und eine genussvolle, pflanzenbasierte Küche in der Premium Hotellerie. Kein gewöhnlicher Aufenthalt – ein authentischer und achtsamer Aufenthalt voller Inspiration. Hilton ist ein Premium Hotelunternehmen, THE GREEN MOUNTAIN eine Plant-based Premium-Manufaktur. Das matcht perfekt.

**Authentisch, frisch und vielfältig**

„Nachhaltigkeit und Achtsamkeit sind für uns schon seit vielen Jahren ein klarer Fokus und Leitfaden für unser Handeln in sämtlichen Bereichen des Hotelbetriebes. Unser Ziel ist es einen ganzheitlich nachhaltigen Ansatz unter dem Motto „A Passion to Care“.

So achten wir bei der Wahl unserer Lebensmittellieferanten und Produkte auf eine möglichst regionale, saisonale und biologische Auswahl. Natürlich wird bei unseren ernährungsbewussten, internationalen Gästen auch die Nachfrage nach fleischlosen Alternativen immer größer. Durch die Zusammenarbeit mit der Manufaktur THE GREEN MOUNTAIN möchten wir daher unser vegetarisches und veganes Angebot gezielt noch weiter ausbauen und so die Auswahl an veganen Premiumprodukten für unsere Gäste erweitern. Wir werden mit den pflanzlichen und proteinreichen Leckerbissen ein authentisches, frisches und vielfältiges Plant-based Speisenangebot in unseren Gourmetküchen anbieten. Das ist gut für unsere Gäste und gut für den Planeten, den wir alle teilen“, erklärt Hilton Vienna Park Geschäftsführer Norbert B. Lessing.

**Innovation und höchste Qualität für Tier-, Umwelt- und Klimaschutz**

Die einmaligen «The Green Mountain» Trumpfkarten sind Lebensfreude, Genuss, Innovation, höchste Qualität und engagierte Mitarbeitende. Die Förderung der veganen Ernährung bildet sowohl für Hilton als auch für THE GREEN MOUNTAIN einen wichtigen Bestandteil für den Tier-, Umwelt- und Klimaschutz. Geschmack und Qualität sollen überzeugen, nicht Dogmen und erhobene Zeigefinger. „Die rein pflanzlichen Basisprodukte bilden für uns das Fundament, auf dem sich alles andere aufbauen lässt. Wir bemühen uns stetig darum, neue, abwechslungsreiche, kreative und genussvolle Küchenkreationen zu schaffen, die unsere Gäste überraschen und begeistern. Wir sehen Plant-based als strategischen Konzeptansatz und möchten damit unseren anspruchsvollen Gästen Alternativen bieten und sie zufrieden stellen.“, erläuterte Ademir Husagić, Executive Chef im Hilton Vienna Park.

**Perfekter Genuss** Tief durchatmen! Die Referenz für THE GREEN MOUNTAIN ist immer das Original. Authentisch, sympathisch und obendrein verdammt genial. Kein Nachhecheln hinter (vermeintlichen) Trends, dafür unerschöpfliches Können, Innovation und Disziplin. Für The Green Mountain zählt ausschliesslich das beste Produkt. Das unverkrampfte, handwerklich perfekte Know-how aus der Schweiz begeistert. Es soll im rohen Zustand, im Bratverhalten und auch bei Verzehr, in nichts dem Original nachstehen. Die veganen Genuss-Produkte sorgen für Geschmackserlebnisse mit höchster Qualität. Der Stil des innovativen StartUps ist ein überzeugendes Zusammenspiel von Genuss, Swiss Made, Innovation und Raffinesse. "Die Partnerschaft mit Hilton bedeutet uns sehr viel. Denn sie zeigt, dass Fleischalternativen auch in der nationalen und internationalen Gourmetküche immer beliebter werden. Pflanzliche Fleischalternativen werden immer relevanter. Es ist daher nur logisch, dass wir auch die Hotelgäste dafür begeistern wollen. Wir freuen uns sehr, dass Hilton unsere Vision teilt und seinen Gästen mit unseren gemeinsamen Produktentwicklungen ab sofort ermöglicht, genussvoll zu essen und damit auch noch zu einer nachhaltigeren Welt beizutragen“, betonte Werner Ott als Geschäftsführer des StartUps.

**Über Hilton Vienna Park:**

SERVUS im Hilton Vienna Park. Nach der vollständigen Neugestaltung im Jahr 2019/2020 kümmert sich ein engagiertes Team leidenschaftlich um seine Gäste, seine Mitarbeiter, sein Wien und um den Planeten, den wir alle teilen. Mit 663 Zimmern und über 3500 m² an flexiblen Veranstaltungsflächen ist das Hilton Vienna Park Europas größtes Tagungs- und Veranstaltungshotel in Innenstadtlage.

Das Hotel liegt direkt am wunderschönen Stadtpark, mitten im Herzen Wiens und dennoch nur 16 Minuten mit dem City Airport Train vom Flughafen entfernt.

Im Inneren findet man geschmackvolles Dekor inspiriert von der Wiener Moderne, das stilvolle Restaurant LENZ – Social Dining, die urbane Bar SELLENY’S sowie die größte Executive Lounge in Wien. Ein leidenschaftliches Team setzt alles daran, den Gästen authentische Erlebnisse zu bieten, die jeden Aufenthalt einzigartig machen.

Hilton Vienna Park – A Passion to Care.

**Über THE GREEN MOUNTAIN:**

Das junge THE GREEN MOUNTAIN Team hat als unkonventionelle Denker hinter dem Herd schon lange seine eigene, unverkennbare Handschrift in der eigenen Manufaktur gefunden. THE GREEN MOUNTAIN entwickelt Produkte, die 100 % vegan und nachhaltig sind. Nicht nur der Name der Schweizer Manufaktur «The Green Mountain» ist von der gebirgigen Umgebung des Orts Landquart inspiriert, sondern auch das Konzept: «Green» steht für ursprünglich, gesund und nachhaltig – Mountain symbolisiert die Herkunft und regionale Produktion und ist ein Geschmacksversprechen. Wir setzen unseren Weg für die «The Green Mountain» Kunden immer konsequent fort: Mit der besonderen «The Green Mountain» DNA, unserer innovativen Produktvielfalt, Qualitätsstandards und unserem einmaligen Team. Das alles zusammen macht den grossen kulinarischen Genuss-Unterschied.

.