**Ächt Oktoberfest – null Fleisch!
THE GREEN MOUNTAIN macht’s möglich!

In diesem Jahr finden endlich wieder Oktoberfeste statt. Auch für Profis in der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung ist dieses kulinarische Thema ein Highlight auf ihrer Karte. Umso mehr, weil hier gleich zwei Toptrends vereint werden können: deftige Oktoberfestgenüsse mit Plant-based Spezialitäten. THE GREEN MOUNTAIN ist der ideale Foodservice Partner, Wiesn-Klassiker wie Leberkäse, Schnitzel und Currywurst zu servieren.**

 **O'zapft is! Plant-based Oktoberfest**Die Wünsche der Oktoberfestgäste ändern sich. Herzhaft ja, aber Plant-based ist immer mehr gefragt. Somit steigt auch die Auswahl für Vegetarier und Veganer von Jahr zu Jahr. \* THE GREEN MOUNTAIN bietet mit seinem Plant-based-Sortiment die idealen Produkte für alle, die Oktoberfeststimmung servieren und gleichzeitig den Wunsch nach veganem Genuss erfüllen möchten.

Mit der **Plant-Based** **Currywurst** definiert THE GREEN MOUNTAIN den Klassiker neu – und dieser schmeckt wie gewohnt köstlich. In der Currywurst stecken feine Gewürze und die ganze Kompetenz des Metzgerhandwerks. Diese Innovation ist die Weiterentwicklung der Roten Bratwurst, somit eignet sich die neue Currywurst auch als Grillwurst zu Sauerkraut, im Brötchen als XXL-Hotdog und der Möglichkeit, sie auch kalt geniessen zu können. Natürlich bietet sich die **Plant-Based** **Currywurst** auch als vegetarische Variante des klassischen Wurstsalats mit Zwiebeln und Emmentaler. Die knackige „Allround“ Wurst wird jeden Flexitarier überzeugen – nicht nur zur Oktoberfestsaison.

Das **Plant-based** **Schnitzel Wiener-Art** ist saftig und mit dem gleichen Biss ausgestattet wie das Original. Das überzeugt auch „eingefleischte” Schnitzelliebhaber. Fertig zubereitet wird das Schnitzel auch im Kaltverzehr zum Geschmackshit als Plant-based Schnitzelsemmel.

Der neue **Fleischkäse vorgegart** (ab September 2022) überzeugt mit verbesserter Rezeptur und vielen neuen Vorteilen für die Gastro. Die Konsumenten erleben die THE GREEN MOUNTAIN Genuss-Angebote im positiven Sinne als offen, modern und gemeinschaftsorientiert. THE GREEN MOUNTAIN bietet geschmackvolle Produkte für alle an. Egal ob für Fleischliebhaber, Flexitarier oder Veganer.

**Der Vorteil für Profis**: **die Zubereitung**
Alle THE GREEN MOUNTAIN Produkte verbinden Verantwortung, Geschmack und Genuss. Für den Profi im Ausser-Haus-Markt ebenfalls entscheidend: Die Zubereitung der THE GREEN MOUNTAIN Produkte ist genauso variabel wie bei Fleisch. Die Plant-based Spezialitäten können in der Pfanne, Ofen und auf dem Grill zubereitet werden. Und natürlich lassen sie sich ebenso vielfältig servieren. Ideen und Inspirationen, auch zum Oktoberfest, gibt es auf der Seite [www.thegreenmountain-foodservice.com](http://www.thegreenmountain-foodservice.com)

\*Quelle: <https://www.oktoberfest.de/magazin/essen-und-trinken/fleischlos-gluecklich-auf-dem-oktoberfest>

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Über THE GREEN MOUNTAIN**

Das Start-up entwickelt und produziert seine veganen Produkte in der Schweiz – mit natürlichen Zutaten aus nächster Nähe. Die Fleischalternativen von THE GREEN MOUNTAIN sind reich an Proteinen, Ballaststoffen und enthalten wertvolles Vitamin B12. Auf Geschmacksverstärker, Zuckerzusatz und Palmöl wird bewusst verzichtet.

Das Gastronomiesortiment ist exklusiv über den Grosshandel erhältlich. Das Sortiment und die Verfügbarkeit können pro Markt variieren.

THE GREEN MOUNTAIN wurde mit dem Swiss Vegan Award 2021 als „Newcomer des Jahres” ausgezeichnet. Zusätzlich siegte der THE GREEN MOUNTAIN Fleischkäse in der Kategorie „Salty Food” und holte sich 2022 den PETA Vegan Food Award für das „beste vegane Hühnerfilet“.