

**Pflanzlicher Pouletgenuss – 100 Prozent Schweizer Anbau**

Das Schweizer Start-Up THE GREEN MOUNTAIN bringt seine Schweizer Wurzeln mit den neuen Plant-based Chicken Chunks in einer Limited Edition wortwörtlich zum Ausdruck. Ein perfektes Beispiel, wie hochwertige Lebensmittel regional hergestellt werden können und dabei so nachhaltig wie möglich agiert wird. Mehr geht nicht.

Mit hochwertigen Fleischalternativen eroberte das Schweizer Start-Up THE GREEN MOUNTAIN innert Kürze die Schweizer Küchen – und überzeugt auch internationale Fachjurys. Die Macher aus Landquart heimsten mit ihren Premiumprodukten aus rein natürlichen und pflanzlichen Zutaten schon zahlreiche Preise ein. Etwas schmeckte den Pionieren bislang aber noch nicht so recht. Rohstoffe wie Soja-, Weizen- und Erbsenproteine – die Basis für pflanzliche Fleischimitate – werden in der Schweiz kaum angebaut und verarbeitet und müssen daher importiert werden. Noch! Denn es gibt sie bereits. Die vielversprechenden Anbauversuche der Schweizer Manufaktur mit lokalen Landwirten. Das junge THE GREEN MOUNTAIN Team hat in den letzten Monaten wieder richtig kräftig umgerührt und setzt jetzt mit den Limited Edition Plant-based Chicken Chunks aus 100% Schweizer Anbau ganz neue Massstäbe.

**Problemloser Anbau, vielversprechende Erträge**

Beim exklusiven Anbauversuch mit Schweizer Proteinerbsen gab es enge Kooperationen und viele Streifenversuche zum Proteinerbsenanbau in verschiedenen Regionen der Schweiz. Die Ergebnisse waren vielversprechend, und es wurde bestätigt, was Experten bereits im Vorfeld angedeutet hatten: Die Grundlagen für einen Schweizer Proteinerbsenanbau, sowohl bio als auch konventionell, sind in der Schweiz vorhanden. Alle limitierten Ernteergebnisse wurden veredelt, bevor der Rohstoff in den Kochateliers ausgiebig auf Herz und Nieren nach seiner Tauglichkeit für die Verwendung getestet wurde. Am Schluss entscheiden bekanntlich immer die Innovation und der Geschmack, ob überhaupt und welches Produkt das Rennen macht. Mit viel Passion und Savoir-faire gibt es jetzt die Limited Edition der Plant-based Chicken Chunks. Betonung in dem Fall bewusst auf „Limited Edition“. „Die verfügbare Menge ist limitiert und entspricht dem Ergebnis unserer ersten Anbauversuche. Sowohl die Textur als auch die Saftigkeit der Chunks passen perfekt. Unsere regionalen Chunks sind aber erst der Anfang. Die Grundlagen dafür sind gut, die Bauern haben Interesse daran signalisiert», betont der THE GREEN MOUNTAIN Geschäftsführer, Werner Ott.

**Mehr regionaler Genuss**

Positiv: Mit diesem wegweisenden Schritt kann die mehrfach ausgezeichnete Manufaktur nun weiter daran arbeiten, die Wertschöpfungskette von Beginn an in der Schweiz zu durchlaufen. Die kleine Manufaktur ist inzwischen über die Landesgrenzen hinaus Garant für vollm**undige und abwechslungsreiche,** fleischlose Küche. Die besten Zutaten werden so geschickt gemischt, dass niemand Fleisch vermissen muss.

**Umweltschutz und Ernährungssicherheit**

Schweizer Proteinerbsen stellen auch eine nachhaltige Proteinquelle dar. Sie lassen sich ohne Dünger anbauen und liefern dennoch viel Protein. Zudem lockern Erbsen die Fruchtfolge auf und verbessern den Bodenaufbau. Für THE GREEN MOUNTAIN sind die erfolgreichen Anbauversuche deshalb auch ein wichtiger Schritt in Richtung noch mehr Nachhaltigkeit und regionaler Wertschöpfung. Schweizer Proteinerbsen sind ein vielversprechender Ansatz, um diese Ziele zu erreichen. Werner Ott: „Gemeinsam mit unseren Kunden wollen wir den Unterschied machen. Diese ersten Meilenstein-Ernten markieren einen bedeutenden Schritt in unserer Mission, hochwertige Lebensmittel auf nachhaltige Weise herzustellen und dabei so regional wie möglich zu agieren“.

Fotohinweis: Coop Ostschweiz/Donato Caspari