****

**Ausgezeichnet! „Bestes veganes Steak“ - THE GREEN MOUNTAIN holt sich PETA Award 2024**

Genussvoll, kreativ und nachhaltig: Der PETA Vegan Food Award 2024 geht an THE GREEN MOUNTAIN.

Die Manufaktur ist einer der grossen Gewinner des PETA Vegan Food Awards 2024. Das vegane Genussteam überzeugte beim diesjährigen Vegan Food Award der Tierrechtsorganisation PETA die Jury und sicherte sich mit dem „THE GREEN MOUNTAIN Plant-based Steak (Schweine-Art)“ in der Kategorie „Bestes veganes Steak“ den einmaligen Award. THE GREEN MOUNTAIN holte sich bereits in den vergangenen zwei Jahren in anderen Kategorien jeweils die besondere Auszeichnung. „Unsere Erfolgsstory geht weiter. Nach dem Plant-based Filet (Hähnchen-Art) und dem Steak (Rinder-Art) folgt jetzt das Steak (Schweine-Art). Wir sind total happy. Die besondere Auszeichnung unterstreicht unsere vielen Bemühungen, ausschliesslich Premiumprodukte auf den Markt zu bringen. Wir werden auch in Zukunft den veganen Nahrungsmittelmarkt mit genussvollen, rein pflanzlichen und innovativen Geschmackshighlights bereichern. Versprochen!“, betonte Werner Ott, als THE GREEN MOUNTAIN Geschäftsführer.

**Für alle, die Genuss wollen, aber kein Fleisch!**

Das junge THE GREEN MOUNTAIN Team überlässt nichts dem Zufall und begeistert mit kreativen, fleischlosen Gerichten. Das auf Basis pflanzlicher Proteine kreierte und aktuell als „Bestes veganes Steak“ ausgezeichnete Steak (Schweine-Art) ist auch ein Geheimtipp für die kommende Grillsaison. Die Plant-based Alternative zum klassischen marinierten Schweinesteak ist hervorragend für den Rost geeignet und überzeugt auch eingefleischte Steak-Liebhaber mit perfektem Biss, originalgetreuem Geschmack und einer feinen Paprikamarinade**.** Vom Saftaustritt beim perfekten Garpunkt über die Entwicklung von Röstnoten bis hin zum Farbumschlag beim Anbraten. Und das alles, ohne auf Produktqualität, Geschmack, Genuss und Auswahl zu verzichten.

**Einzigartig genussvoll**

Guter Geschmack, für den kein Lebewesen Schaden nahm: PETA zeichnete mit dem PETA Award 2024 Unternehmen, Marken und Produkte für herausragende und innovative rein pflanzliche Lebensmittel aus. Mit dem Preis stellt die Tierrechtsorganisation Produkte ins Scheinwerferlicht, die beweisen, dass Genuss keine tierischen Produkte braucht – weder Fleisch oder Milch noch Eier. Die Tierrechtsorganisation PETA Deutschland würdigte aktuell besonders die innovative Leistung von THE GREEN MOUNTAIN und prämierte das THE GREEN MOUNTAIN Plant-based Steak (Schweine-Art) mit den PETA Vegan Food Award 2024. Mit dem Preis werden die besten pflanzlichen Produktneuheiten, Marken und Unternehmen gekürt, die den florierenden Markt rund um vegane Geschmackskreationen bereichern. Die Kriterien erfüllte THE GREEN MOUNTAIN nicht nur in Sachen Geschmack, sondern auch in der Einzigartigkeit des Plant-based Produkts. „THE GREEN MOUNTAIN zeigt mit seinem Plant-based Steak (Schweine-Art) vorbildlich, dass vegane und tierfreundliche Geschmackssensationen jederzeit möglich sind und kein Tier für ein Steak leiden muss. Eine rein pflanzliche Ernährungsweise ist genussvoll, kreativ und nachhaltig – für Mensch, Tier und Umwelt. Wir hoffen, dass viele weitere Unternehmen und Marken diesem zukunftsweisenden Beispiel folgen werden und ihr Angebot ebenfalls vegan ausrichten. Wir gratulieren zum Gewinn des PETA VEGAN AWARDS in der Kategorie „Bestes veganes Steak“, so Harald Ullmann, Mitgründer und 2. Vorsitzender von PETA Deutschland.

**Vegane Ernährung fördern, Zukunft gestalten**

Für THE GREEN MOUNTAIN ist der PETA Vegan Food Award nicht die erste Auszeichnung. Das 2019 gegründete Unternehmen wurde im Startjahr mit seinem Burger in der Schweiz zum Kassensturz-Testsieger gekürt, erhielt 2021 in seiner Heimat als Newcomer des Jahres den „Swiss Vegan Award 2021“ und wurde 2022 von PETA Deutschland für die Plant-based Hühnerbrust als „Bestes veganes Hähnchenfilet“ ausgezeichnet. 2023 kreierte und begeisterte THE GREEN MOUNTAIN mit dem Plant-based Pfeffer Medaillon das „beste vegane Fleisch“ für alle Veggie-Gourmets.

****Medienkontakt

Markus Amann Tel. +41 58 895 95 72

markus@thegreenmountain.ch

Alle weiteren Informationen zu The Green Mountain: www.thegreenmountain.ch