



PRESSEMITTEILUNG

NULL FLEISCH. ÄCHT AUSGEZEICHNET. **Plant-based Schinken überzeugt in Sachen Geschmack in der weltweit grössten Blindverkostung und erhält TASTY Award**

- Weltweit grösste Blindverkostung der US-amerikanischen gemeinnützigen Organisation NECTAR
- Geschmacksvergleich von 126 pflanzlichen Fleischalternativen mit den jeweiligen tierischen Pendants
- THE GREEN MOUNTAIN plant-based Schinken gewinnt in der Kategorie „Deli Slices – Ham“

Landquart – 13. März 2025. Schmeckt wie Fleisch oder besser – das sagen 50 % der Tester:innen, darunter ausschliesslich Omnivoren (Allesesser:innen) sowie Flexitarier:innen, in der weltweit grössten Blindverkostung. Der THE GREEN MOUNTAIN plant-based Schinken überzeugt im direkten Geschmacksvergleich zur tierischen Benchmark. Auch andere pflanzliche Alternativen hängt der pflanzliche Schinkenersatz der Schweizer Plant-based-Expert:innen ab. Ausgezeichnet wird er dafür heute Abend in San Francisco, Kalifornien, mit einem der begehrten TASTY Awards in der Kategorie „Deli Slices – Ham“.



Geschmack spielt eine entscheidende Rolle hinsichtlich der Akzeptanz pflanzlicher Lebensmittel. „Wir freuen uns sehr, dass unser Schinken geschmacklich klassische Fleischesser:innen überzeugt“, so Werner Ott, Geschäftsführer von THE GREEN MOUNTAIN. „Die Auszeichnung von NECTAR unterstreicht unser Engagement, plant-based Produkte zu entwickeln, die nicht nur eine Geschmacksparität mit tierischen Produkten erreichen, sondern auch zu einem nachhaltigeren Lebensmittelsystem beitragen.“



Der Award wird im Rahmen des aktuellen *Taste of the Industry*-Reports der US-amerikanischen gemeinnützigen Organisation NECTAR verliehen. Der Bericht ist der grösste öffentlich zugängliche Datensatz zum Geschmack von alternativen Proteinprodukten und das Ergebnis einer Blind-Sensorik-Studie von 126 pflanzlichen Fleischalternativen, wovon etwa die Hälfte von europäischen Marken stammt. In 14 Kategorien ehrt NECTAR Marken und Produkte, deren Geschmack von mindestens 50 % der omnivoren und flexitarischen Tester:innen als gleich oder besser zum tierischen Benchmark bewertet wurden.

Ausgezeichnet wurde er dafür gestern Abend in San Francisco, Kalifornien, mit einem der begehrten TASTY Awards in der Kategorie „Deli Slices – Ham“.

Über THE GREEN MOUNTAIN:

Bei THE GREEN MOUNTAIN dreht sich alles um NULL Fleisch und ÄCHT GnuSS. Die junge Marke aus der Schweiz entwickelt seit 2019 mit Leidenschaft pflanzliche Alternativen zu Fleisch, die dem Original in Aussehen, Geschmack und Textur die Stirn bieten können. Hier trifft Schweizer Qualitätsbewusstsein auf Genuss, Innovation und Nachhaltigkeit. Eins steht dabei immer im Fokus: das Produkt. Unverfälscht, originalgetreu, plant-based – für echten Genuss ohne das Gefühl von Verzicht. Perfekt für Flexitarier:innen, die gerne etwas Neues ausprobieren möchten und auf Geschmackserlebnisse von höchster Qualität Wert legen. THE GREEN MOUNTAIN. NULL Fleisch. ÄCHT geniessen.

Pressekontakt:

THE GREEN MOUNTAIN

Philip Fröwis

Tel.: +41 58 895 97 97

E-Mail: philip@thegreenmountain.ch