

# O'zapft is – Plant-based Oktoberfest: **THE GREEN MOUNTAIN** macht's möglich!



Blick von der Bavaria über die Wiesn bei Nacht.

©Sebastian Lehner

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 Partner dafür, Wiesn-Klassiker wie Fleischkäse, Schnitzel und Currywurst zu servieren. Ächt Oktoberfest – null Fleisch! 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 Lösungen für alle, die

\* Quelle: [www.oktoberfest.de/magazin/essen-und-trinken/fleischlos-gluecklich-auf-dem-oktoberfest](http://www.oktoberfest.de/magazin/essen-und-trinken/fleischlos-gluecklich-auf-dem-oktoberfest)

THE GREEN MOUNTAIN, eine Start-up-Manufaktur im bündnerischen Landquart. Inspiriert durch die natürliche Schönheit der Schweizer Berglandschaft entstand die neue Marke THE GREEN MOUNTAIN. GREEN steht für fleischfreie, natürliche und pflanzenbasierte Produkte. MOUNTAIN symbolisiert die Herkunft und die regionale Produktion. Hilcona Foodservice ist exklusiver Partner für den europäischen Vertrieb.

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“.

Oktoberfeststimmung servieren und gleichzeitig den Wunsch nach veganem Genuss erfüllen möchten. Der neue Fleischkäse vorgegart (Launch September 2022) überzeugt mit verbesserter Rezeptur und noch mehr Gastro-Conveniencevorteilen. Das Produkt kann am Stück regeneriert, in Scheiben angebraten oder direkt nach dem Auftauen als Aufschnitt angeboten werden. 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 Wiesnhit als Plant-based Schnitzelsemmel.

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 dank der Kaltverzehrauglichkeit natürlich auch als vegetarische Variante des Klassikers Bayerischer Wurstsalat mit Zwiebeln und Emmentaler. Die knackige Allrounderwurst wird jeden Flexitarier überzeugen – nicht nur zu Oktoberfestsaison.

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 lassen sich in Pfanne, Ofen und auf dem Grill zubereiten. 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)

ANZEIGEN

**Frischer Offenausschank - gut für die Umwelt.**

**Natürlich im Glas.**

**Elfenland**

Post-Mix AG | Färbereigasse 14 | CH-8304 Wallisellen | Tel. +41 (0)44 422 19 30 | [www.elfenland.ch](http://www.elfenland.ch)