

SACRIFICE NOTHING

REPORT

# THE BUTCHER'S IMPACT



THE VEGETARIAN BUTCHER™

# AUF MISSION

**Unser Unternehmen wurde am Welttierschutztag 2010 von Jaap gegründet, einem Landwirt in der neunten Generation, der als Fleischliebhaber Vegetarier wurde. Seither verfolgt er ein und dasselbe Ziel: die Tiere aus der Nahrungskette befreien, und zwar ohne Kompromisse bei Fleischgeschmack und Konsistenz. Wir von The Vegetarian Butcher kreieren das neue Fleisch – und das ist mindestens so gut wie das Original! Dieses neue, pflanzenbasierte Fleisch ist in Geschmack, Konsistenz und Nährwert mit tierischem Fleisch vergleichbar. Für alle Fleischfans, ob vegan oder karnivor.**

Wir wollen gemeinsam mit unserer Community diese Ernährungsrevolution vorantreiben, um weltweit noch mehr Impact zu haben. Indem wir pflanzenbasiertes Fleisch zum Standard machen, lösen wir die größte Ernährungsrevolution aller Zeiten aus: eine Revolution, die alle Tiere aus der Nahrungskette befreien wird.

Als wirkungsorientiertes Unternehmen stellen wir Nachhaltigkeit in den Mittelpunkt unseres Handelns. Wir sind Teil einer Bewegung, die die Fleischindustrie zum Besseren verändern will – zum Wohle des Planeten, der Tiere und unserer Gesundheit. Unser Verständnis von Wirkung und Nachhaltigkeit spiegelt sich in unserer Philosophie SACRIFICE NOTHING (VERZICHTE AUF NICHTS) wider. Denn uns geht es um mehr als um eine Pflichtübung. Wir wollen eine blutlose Revolution auszulösen.

Die größtmögliche Wirkung erzielen wir, wenn wir die Tiere aus der Nahrungskette entfernen. Wie du jedoch in diesem

Bericht sehen wirst, geht unser Engagement weit darüber hinaus. Wir stellen von der Beschaffung über die Logistik bis hin zur Verpackung alles in Frage!

Zwar gibt es auf dem Weg zur Ernährungsrevolution Hürden, doch es wurde noch nie etwas durch blindes Mitlaufen im Rudel erreicht. Wir sagen unsere Meinung ganz unverblümt und werden an vorderster Front stehen, wenn es um Themen wie Finanzmittel, Zuschüsse oder Subventionen sowie um Abstimmungen im EU-Parlament geht. Wir meinen es ernst – schließlich wird pflanzenbasiertes Fleisch nicht ohne Anstrengung zum Standard. Erfahre alles darüber, wie wir „The Butcher’s Impact“ (die Wirkung von The Vegetarian Butcher) noch weiter vergrößern wollen.

Wir sind schnell gewachsen und es ist uns gelungen, The Vegetarian Butcher von einer lokalen niederländischen Marke zu einem globalen Unternehmen zu machen. Im nächsten Jahrzehnt wollen wir unsere Mission weiterhin leidenschaftlich erfüllen, für Gaumenfreuden weltweit sorgen und pflanzenbasierte Produkte zum Standard machen. Unsere Produkte sind inzwischen an über 30 000 Verkaufsstellen in mehr als 45 Märkten erhältlich.

*Schließ dich der Revolution an und verzichte auf nichts!*

Hugo Verkuil, CEO von The Vegetarian Butcher





# IMPACT-HIGHLIGHTS

Lass uns Tiere aus der Nahrungskette befreien und weltweit etwas bewirken. Willkommen zur größten Ernährungsrevolution aller Zeiten!



„Würden wir uns alle vegetarisch ernähren, sänten die lebensmittelbedingten Emissionen um 60%. Bei einer veganen Ernährung sänten sie um 70%.“

„Es ist unsere Aufgabe, gesündere und pflanzliche Optionen für alle anzubieten.“  
Hanneke Faber, Präsidentin der Foods & Refreshment Division von Unilever

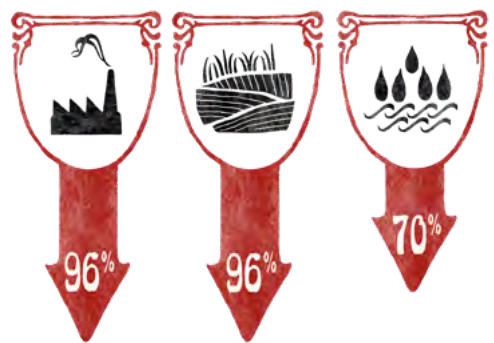
Im November 2020 kündigte Unilever für die kommenden fünf bis sieben Jahre ein neues globales Umsatzziel von einer Milliarde Euro für pflanzenbasierte Fleisch- und Milchalternativen an.

Marco Springmann, wissenschaftlicher Mitarbeiter, Future of Food, Oxford Martin School

**70%**  
The Vegetarian Butcher erreichte 2020 Wachstumsspitzenwerte von 70%.\*



Relative Auswirkung des veganen Burgerpattys von The Vegetarian Butcher im Vergleich zu Rindfleisch



Niedrigere Klimaerwärmung    Kleinere Flächennutzung    Geringerer Wasserverbrauch

Karton und Plastikbeutel sind 100% recyclingfähig, die Umstellung auf 100% recyceltes Verpackungsmaterial läuft.

\*Quelle: vegconomist - the vegan business magazine, 08. Februar 2021 (<https://vegconomist.com/company-news/unilever-ceo-says-rise-of-plant-based-is-inexorable-as-the-vegetarian-butcher-grows-70-in-2020/>)



## KAPITEL 1

Weil man für schmackhaftes  
Fleisch keine Tiere braucht

Es ist Zeit für die größte Ernährungsrevolution aller Zeiten – eine Revolution, die unsere Einstellung zu Fleisch grundlegend verändern wird. Wir wollen Großes bewirken. Wirklich Großes.

# WIRKLICH GROSS



## DIE ERNÄHRUNGS- REVOLUTION AUSLÖSEN



Seit jeher befindet sich Tierfleisch im Zentrum unserer Teller. Viele von uns lieben Fleisch wegen seines Geschmacks und seiner Konsistenz; in zahlreichen Kulturen ist es die Hauptzutat für typische Gerichte. Stell dir vor, du beißt in einen saftigen Burger, riechst brutzelnden Speck oder hast einen Hotdog mit Senf in der Hand. Da läuft direkt das Wasser im Mund zusammen, oder?

Wir bei The Vegetarian Butcher glauben, dass Geschmack und Konsistenz von Fleisch super sind – nur die Fleischproduktion nicht. Unserer Meinung nach gibt es eine Möglichkeit, Fleisch effizienter, tiergerechter und umweltfreundlicher herzustellen und dabei auf das Tier zu verzichten. So wie einst Arbeitspferde durch Traktoren ersetzt wurden, zeichnet sich auch in der Fleischindustrie eine neue Technologie ab.

Unser ganzes Leben wurde uns beigebracht, dass Fleisch von Tieren kommen muss. Doch für das, was Fleischfans an Fleisch schätzen – das Geschmackserlebnis, das Kochverhalten, die Sensorik – braucht es nicht unbedingt tierisches Fleisch. Wir lieben Fleisch nicht, weil es von Tieren stammt, sondern trotz dieser Tatsache.

Viele möchten weniger Fleisch essen, ob aus ethischen, gesundheitlichen oder ökologischen Gründen. Wir von The Vegetarian Butcher sind der grundlegenden Überzeugung, dass wir auf Fleisch nicht verzichten müssen. Indem wir das beste Fleisch ohne Tier herstellen, das sich in Geschmack, Konsistenz und Nährwert tierischem Fleisch perfekt nachbilden lässt, zollen wir dem Fleisch einen echten Tribut. Wir müssen also weder auf unsere Traditionen oder das Geschmackserlebnis verzichten, noch unsere Gesundheit, die Umwelt oder Tiere opfern.



### Jede\*r kann bei unserer Ernährungsrevolution mitmachen

Alle Fleischfans, ob karnivor oder vegan, die mit dabei sein wollen, sind an den Tisch geladen. Hier ist pflanzenbasiertes Fleisch mindestens genauso lecker wie herkömmliches Fleisch, aber ohne dessen Nachteile.

Wir wissen, wie es dir geht, denn wir alle bei The Vegetarian Butcher lieben Fleisch. Wir bieten ein echtes Genusserelebnis, damit alle Fleischfans auf das neue, pflanzenbasierte Fleisch umsteigen können. Genau wie unser Gründer Jaap, der immer noch ein Fleischliebhaber ist – nur einer, der auf vegetarisches Fleisch umgesattelt ist.



*„Für uns ist der Geschmack entscheidend, deshalb haben wir von Anfang an mit Koch- und Produktentwicklungsteams zusammengearbeitet, die die spezifischen Eigenschaften von Fleisch wirklich verstehen. So konnten wir eine komplett neue Generation von pflanzenbasiertem Fleisch kreieren, das aber in Geschmack, Konsistenz und Aussehen vertraut ist.“*

Jaap Korteweg, Gründer

# DIE BEFREIUNG DER TIERE VON DER NAHRUNGSKETTE

## Das Tier in der Mitte herausschneiden

Wir können also tierlos glücklich sein – aber warum sollten wir? Tiere werden mit Soja und Getreide gefüttert. Sie wachsen und werden schließlich geschlachtet und in Fleischprodukte umgewandelt. The Vegetarian Butcher hat erkannt, dass wir das Tier (Schwein, Huhn oder Rind) in der Mitte der Nahrungskette herausschneiden und Fleisch direkt aus Hülsenfrüchten herstellen können. Die Verkürzung der Nahrungskette stellt einen Gewinn für alle dar: Wir reduzieren jede Menge Treibhausgase und tun dem Tierwohl, der menschlichen Gesundheit und der weltweiten Nahrungsmittelversorgung etwas Gutes.



\*ohne Tiere

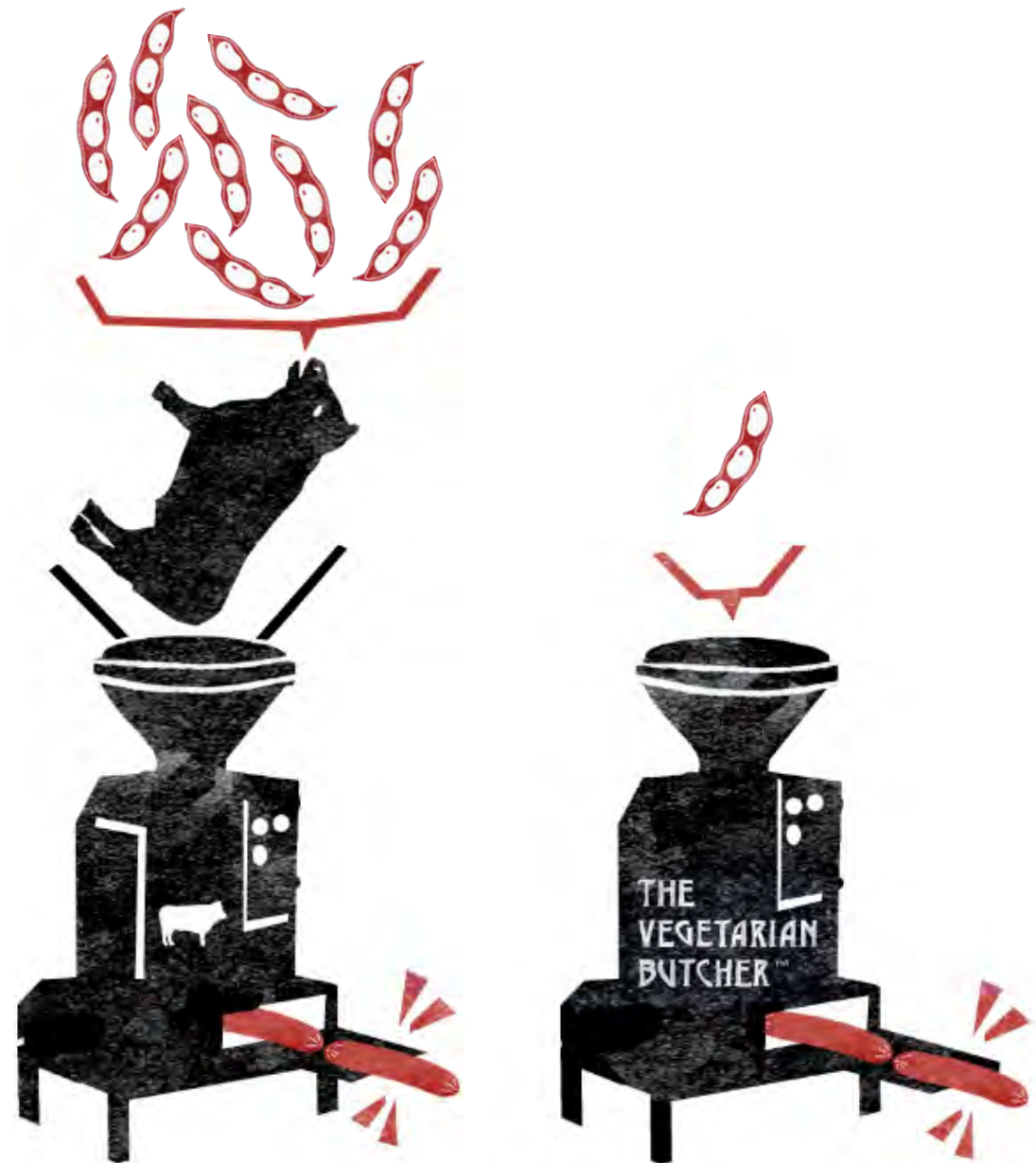


## Wie soll das gehen?

Um die Nahrungskette zu verkürzen und Tiere zu ersetzen, mussten wir neue Methoden finden. Darum haben wir nach einer Maschine gesucht, die das Fleisch und die Muskeln von Tieren nachbilden kann. Fleisch besteht hauptsächlich aus Eiweiß, Wasser und Fett, die im Tier auf eine bestimmte Art und Weise angeordnet sind. Bei vielen unserer Produkte können wir diese fleischliche Struktur technologisch durch Extrusion nachahmen. Wenn man auf ein pflanzliches Eiweiß wie Bohnenmehl Druck, hohe Temperatur und Bewegung ausübt, wird es in dieselbe Struktur wie die von tierischem Eiweiß umgewandelt. Und genau auf diesem Endergebnis, dem texturierten Pflanzenprotein (TVP), basiert unser vegetarisches Fleisch.

## Fleisch herstellen, das wir lieben

Die Technologie von The Vegetarian Butcher wurde in enger Zusammenarbeit mit der Wageningen Universiteit entwickelt und wir investieren weiterhin in die Wissenschaft, dank der unsere Maschinen jedes tierische Eiweiß – Huhn, Rind, Fisch, Schwein – nachahmen können. Die Zutaten, die wir für unser pflanzenbasiertes Fleisch verwenden, sind ziemlich einfach: Neben dem texturierten Pflanzenprotein sind die beiden anderen Hauptbestandteile Fett (für Saftigkeit) und Wasser. Je nach Funktion und Geschmack des Produkts verwenden wir verschiedene natürliche Aromen und Farben, Anreicherungen (wie Eisen und Vitamin B12) und Bindemittel (wie Stärke und Methylcellulose). Das ist auch schon alles!



*Verkürzung der Nahrungskette durch Entfernen der Tiere*



*„Warum ein armes Hühnchen als Maschine zur Fleischproduktion nutzen, wenn man mit einer Maschine pflanzenbasiertes Fleisch herstellen kann, das wie Hühnchen aussieht?“*

Mark Bittman, New York Times

### Das Verfahren auswählen

Vegetarisches Fleisch erleichtert den Übergang zu einer noch pflanzlicheren Ernährung. Alle verpackten Lebensmittel durchlaufen einen Prozess: tierisches Fleisch, wenn es in die Fabrik kommt, und unser pflanzenbasiertes Fleisch, wenn wir die Muskelstruktur eines Tieres nachbilden. Dazu verwenden wir recht einfache Techniken wie Erhitzen, Mahlen, Kühlen und Mischen. Sowohl tierisches als auch pflanzenbasiertes Fleisch ergeben ein Eiweißprodukt – man muss sich nur zwischen beiden entscheiden.

### Stichwort Innovation

Ohne Innovation wäre eine bewusste Entscheidung gegen die Fleischindustrie nicht möglich. Wir wählen gewissenhaft, wie wir unser Fleisch herstellen, und suchen ständig nach Verbesserungsmöglichkeiten. Um unser Fleisch noch fleischiger zu machen, setzen wir viele Ressourcen ein. Nur durch umfassende Forschung und Entwicklung können wir unsere Produkte und Technologien optimieren und neue entwickeln.

Hive ist der Name des globalen Innovationszentrums für Lebensmittel von Unilever, das sich direkt neben der Wageningen Universität befindet. Auf diese Weise haben wir Zugang zu den weltweit besten Technologien und Nahrungsökosystemen. Bereits vor unserer Übernahme waren wir von The Vegetarian Butcher eine Partnerschaft mit der Universität eingegangen. Seit wir 2018 Teil der Unilever-Familie wurden, haben sich die Möglichkeiten enorm erweitert.

Für The Vegetarian Butcher beschäftigt Hive ein globales Forscherteam, das unerschöpflich an bahnbrechenden Technologien arbeitet, die den Niedergang der Fleischbranche herbeiführen werden. Hive besteht aus Laboren, Testküchen, einer Pilotanlage und allem, was man sonst noch braucht, um den Titel „Innovations-Hauptquartier“ zu verdienen. 2019 investierte Unilever 85 Millionen Euro in Hive.

Haben wir schon erwähnt, dass wir uns mit am liebsten in unserer Küche aufhalten? Dort findet die Magie statt, und wir verbringen zahlreiche Stunden damit, noch mehr zauberhafte Ideen zu finden und das perfekte Rezept zu entwickeln. Unseren Köch\*innen kommt im F&E-Entwicklungsteam von The Vegetarian Butcher eine entscheidende Bedeutung zu.



## Die Ernährungsrevolution auslösen

Um eine echte Ernährungsrevolution auszulösen, müssen wir etwas in Bewegung setzen. Unser Ehrgeiz mag einigen etwas Größenwahnsinnig erscheinen, aber wir meinen es todernt, wenn wir sagen: Wir wollen der größte Metzger der Welt werden.

## Den Status quo in Frage stellen

Neben unserem Kochteam verbreiten auch viele Konsument\*innen und Follower unsere Botschaft auf großartige Weise. Sie spielen eine entscheidende Rolle in unseren (Ethik-) Kampagnen. Ihre Unterstützung beispielsweise während unserer Schnitzelgate-Aktion, als wir unsere Kampagne „I am not confused“ starteten (denn pflanzenbasiertes Fleisch wird nicht aus Versehen gekauft), war überwältigend. 2020 reagierten wir auf die im EU-Parlament diskutierte Verordnung über Bezeichnungen für pflanzliche Erzeugnisse mit einer visuellen Petition und einem AR-Filter (erweiterte Realität) auf Instagram. Am Wahltag in Brüssel haben wir die Petition auf eine Outdoor-Kampagne in der Realität ausgeweitet. Die Ablehnung des Verbots von Fleischnamen für vegetarische Varianten war ein wichtiger Schritt für die pflanzliche Ernährungsrevolution. Diese vielen Stimmen und Gesichter waren wirklich toll! Sie halfen uns, unsere Meinung zu sagen und an vorderster Front zu stehen.



## Diskussionen anregen

Vielleicht erinnerst du dich noch daran, als wir an einer Mitgliedschaft im Deutschen Fleischer-Verband interessiert waren. Damals boten wir an, die Zukunft des Fleisches mitzugestalten. Ein Lob an alle fortschrittlichen Menschen in Deutschland, die hinter dieser Idee standen und ihre Unterstützung in den Social Media bekundet haben.





### Die Butcher Community

Wir sind fest davon überzeugt, dass wir gemeinsam mit unserer Community eine Ernährungsrevolution auslösen können. Jedes Mitglied ist einzigartig, aber wir haben einige Gemeinsamkeiten. Zunächst einmal haben wir keine Angst, gegen den Strom zu schwimmen. Eine Revolution begann noch nie durch Stehen in Reih und Glied, und wir bei The Vegetarian Butcher haben die Rebellion in unserer DNA. Zweitens glauben wir, dass kleine, alltägliche Entscheidungen große Auswirkungen haben. Und drittens hat ein Hauch von Humor niemandem geschadet. So sorgten unsere Little Willies in der britischen The Sun für Schlagzeilen, weil sie die Kundschaft zum Schmunzeln brachten.



## Der größte Metzger der Welt werden

Wir verfolgen das Ziel, der größte Metzger der Welt zu werden, denn so können wir eine Riesenwirkung erzielen. Die letzten Jahre waren aufgrund unseres exponentiellen Wachstums ziemlich aufregend. 2012 begannen niederländische Supermärkte mit dem Verkauf von The Vegetarian Butcher Produkten. Sechs Jahre später waren wir die am schnellsten wachsende Vegetariermarke in den Niederlanden!

2018 wurden wir von Unilever übernommen – unser nächster Schritt auf dem Weg zum größten Metzger der Welt. Zu jenem Zeitpunkt wurde unsere Marke in 4 000 Verkaufsstellen vertrieben. Und wir sind weiter gewachsen: Als wir 2020 unser zehnjähriges Bestehen feierten, waren unsere Produkte in mehr als 45 Ländern und an über 30 000 Verkaufsstellen weltweit erhältlich.

Mitte 2019 begannen wir mit der Expansion in Europa via Unilever Food Solutions. Anfang 2020 folgte die Ausweitung auf den britischen und deutschen Einzelhandelsmarkt, kurz darauf dann Spanien, Osteuropa und die nordischen Länder. Auch in Lateinamerika und Asien sind wir aktiv, mit Launches in Brasilien, China, Hongkong und Singapur.



*Eine Auswahl von Märkten, in die wir in letzter Zeit eingetreten sind (2020/2021)*

## Ambitionen von Unilevers „Future Foods“

2020 kündigte Unilever für die kommenden fünf bis sieben Jahre ein neues globales Umsatzziel von einer Milliarde Euro für pflanzenbasierte Fleisch- und Milchalternativen an. Dieses Wachstum wird – neben anderen Marken und Produkten – durch den weiteren Ausbau von The Vegetarian Butcher angetrieben. Das übergeordnete Ziel schreibt sich in die zwei Absichten von Unilevers „Future Foods“ ein: den Menschen bei der Umstellung auf eine gesündere Ernährung helfen und die Umweltauswirkungen der globalen Nahrungskette verringern.



*„Weniger als ein Jahr nach dem Erwerb von The Vegetarian Butcher in den Niederlanden freuen wir uns auf die europaweite Partnerschaft mit Burger King.“  
(2019)*

Hanneke Faber,  
Präsidentin der Foods & Refreshment Division



**KAPITEL 2**

Für alle Fleischfans, ob  
vegan oder karnivor

# PIONIERE EINER ERNÄHRUNGS- REVOLUTION

**Wir hacken den Fleischmarkt mit neuem Fleisch.  
Das einzige, was wir schlachten, sind Vorurteile.**

Am 11. September 1962 wird auf einem Bauernhof in der niederländischen Provinz Noord-Brabant ein Junge namens Jaap Korteweg geboren, der später den elterlichen Hof übernehmen und Landwirt in der neunten Generation werden soll. Und so geschieht es nach seinem 18. Geburtstag, im Jahr 1980. Doch nach einer Bewusstlosigkeit durch zu hohe Pestizid-Belastung entscheidet er sich für den ökologischen Landbau – und wird der erste Bio-Landwirt in Brabant. Er beginnt, Kartoffeln, Zwiebeln, Karotten und Kräuter biologisch anzubauen.

Als 1998 in den Niederlanden die Schweinegrippe ausbricht, wird Jaap gebeten, zehntausende Tierkadaver zu lagern. Er lehnt ab und beschließt kurz darauf, keine Tiere mehr zu essen. Er will nicht mehr Teil einer Branche sein, mit der es abwärts geht.

Doch das Festhalten an seinen Idealen erweist sich schnell als ziemliche Herausforderung, denn seine Liebe zu Fleisch ist noch lange nicht abgeflaut. Ganz im Gegenteil, sein Verlangen nach Fleischgeschmack und -textur sind so präsent wie eh und je.

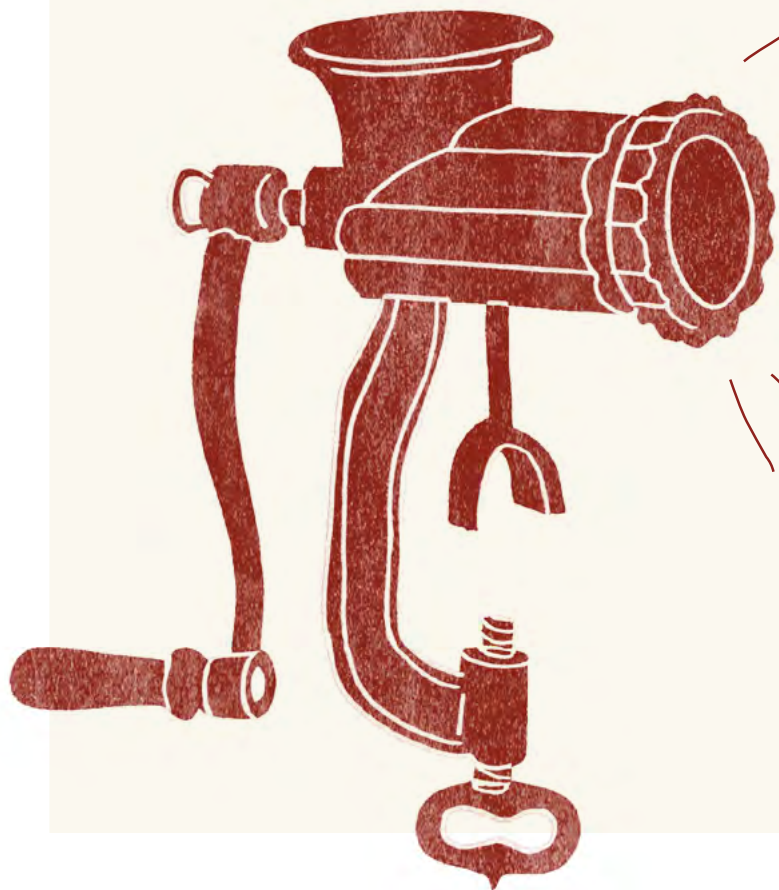
**Jaap erkennt, dass er etwas braucht, um sein Verlangen zu stillen. Aber ohne Tieropfer.**

Auf einem Campingplatz in Frankreich trifft er Niko Koffeman. Niko ist Senator der niederländischen Tierschutzpartei Partij voor de Dieren, ein lebenslanger Vegetarier und Wahlkampfstrategie. „Was wäre, wenn wir eine Fabrik für vegetarisches Fleisch gründeten?“, träumen sie laut. „Fleisch muss nicht unbedingt von Tieren stammen, oder?“ Sieben Tage später erblickte The Vegetarian Butcher das Licht der Welt.

Unser Ziel war von Anfang an klar:

*„Neuartiges Fleisch herstellen,  
das mindestens so gut ist wie das Original.“*





SO WIE EINST ARBEITSPFERDE  
DURCH TRAKTOREN ERSETZT WURDEN,  
ZEICHNET SICH AUCH  
IN DER FLEISCHINDUSTRIE EINE  
NEUE TECHNOLOGIE AB

### Höhere Messlatte und mehr Finanzierung für pflanzliches Eiweiß

Niko und Jaap beginnen, mit Pflanzenprotein-Produzent\*innen und -Wissenschaftler\*innen zusammenzuarbeiten, um diese Proteine auf die nächste Stufe zu bringen. Gleichzeitig arbeiten sie mit Köch\*innen zusammen, um den Geschmack und die Konsistenz von Fleisch in pflanzlichen Produkten einzufangen. 2013 bringt dann The Vegetarian Butcher sein allererstes Produkt auf den Markt: den mc2-Burger. Der Name ist eine Hommage an Albert Einstein, denn der war bereits 1930 Vegetarier – ein Innovator durch und durch.

Die Gründer von The Vegetarian Butcher kommen ihrem Ziel, der größte Metzger der Welt zu werden, immer näher. 2015 führen sie eine Crowdfunding-Kampagne durch, um ihre eigene Fabrik zu finanzieren. Sie hoffen, innerhalb von drei Monaten eine Million Euro zu sammeln. Doch sie kommen auf eine ganz andere Summe: 2,5 Millionen Euro! Ihre Crowdfunding-Kampagne gilt als eine der erfolgreichsten weltweit.

Das unglaubliche Wachstum von The Vegetarian Butcher bleibt nicht unbemerkt. Jaap erhält zweimal den Preis „Unternehmer des Jahres“ und landet drei Jahre lang im Ranking „Sustainable 100“ der niederländischen Tageszeitung Trouw in den Top 5. Jetzt ist es an der Zeit, die Steaks auf ein neues Niveau anzuheben: The Vegetarian Butcher wird revolutionär. Diesmal mit dem Ziel, die größte Ernährungsrevolution aller Zeiten auszulösen und alle Tiere aus der Nahrungskette zu befreien.



## Willkommen in der Metzgerei

Die Zeiten ändern sich, aber Stil und Geschmack sollten immer gleich bleiben. Fleischfans betreten unsere Welt und werden von echten Metzger\*innen begrüßt, die sachkundig und leidenschaftlich über die von uns verwendeten Zutaten informieren. Sie sind umgeben von traditionellen Fleischprodukten, die wir alle kennen und lieben – eine Hommage ans Fleisch.

Echtes Metzgerhandwerk, darunter verstehen wir die Leidenschaft für Zutaten, die Kenntnis der Produkte und die Möglichkeit, persönlich zu beraten und die besten Rezepte zu teilen. Wir wollen die besten Produkte mit einem himmlischen Geschmack anbieten, die auch die überzeugtesten Fleischfans zufriedenstellen. So kommen aus unseren Fleischmaschinen Spitzenkoteletts ohne Tierfleisch. Wir schärfen unsere Messer, um ein neuartiges, absolut köstliches Fleisch in Scheiben zu schneiden!

## Wir lieben (fast) alles am Fleisch

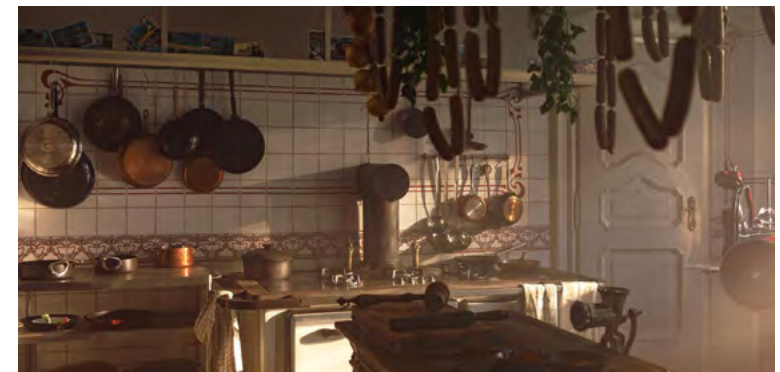
Die Metzger\*innen der Zukunft fangen den nostalgischen Geschmack der Vergangenheit ein. Mit genauso hoher Qualität, der gleichen Liebe und genauso viel Stolz, aber mit anderen Zutaten und einer visionären Perspektive.

## Ein verändertes System, unveränderte Traditionen

Mit unserem breiten Metzgersortiment zeigen wir der Welt, dass man beim guten Geschmack keine Kompromisse eingehen muss. Wir sorgen dafür, dass für alle Fleischfans und für jeden traditionellen Fleischmoment etwas dabei ist. Wir bieten Karnivoren einen mühelosen Übergang zu pflanzenbasiertem Fleisch und machen es zur „neuen Normalität“. Fleischmomente sind zu jeder Tageszeit möglich: Frühstück, Mittag, Abendessen oder als Snack.



*Wir stellen traditionelle Fleischprodukte her, die für den Markt von Bedeutung sind. Von italienischen Polpetta bis zu deutschen Bratwürsten kann dank uns jedes leckere lokale Gericht zubereitet werden. Curryhuhn, Beef-Burger oder Shepherd's Pie? Alles ist mit The Vegetarian Butcher möglich.*



## TRANSFORMER DES JAHRES

2020 wurden wir bei den Dutch Marketing Awards als „Transformer of the Year“ ausgezeichnet. Wir waren begeistert von den Kommentaren der Jury: „Seit der Übernahme durch Unilever ist The Vegetarian Butcher zum Liebling des Lebensmittelgiganten geworden und hat Unilever selbst zu einem Global Player für vegetarisches Fleisch gemacht. Damit löste die Marke eine weltweite Ernährungsrevolution aus.“ Wir hätten es selbst nicht besser ausdrücken können!



## RAW NOBEEF BURGER

Der Raw NoBeef Burger hat die Goldauszeichnung von Cooking + Catering Inside 2021 erhalten und wurde ebenfalls mit dem Catering Star 2021 ausgezeichnet.

## INNOVATIV UND ZUKUNFTSORIENTIERT

2020 erhielten wir den Next of Market für die gesamte Range. 2021 folgte der Next of Market für die Little Willies.

# DIE WALL OF FAME VON THE VEGETARIAN BUTCHER

Zahlen sprechen bekanntlich für sich – darum nun ein exklusiver Blick in unseren Trophäenschrank, auf den sind wir wirklich stolz! Unsere Marke wurde von Branchenvertreter\*innen, darunter einer Jury aus Metzger\*innen, Food-Journalist\*innen und Michelin-Sterneköch\*innen, hervorgehoben. Wir werden nicht mit allen Auszeichnungen prahlen (25 sind schließlich nicht wenig), aber hier sind einige unserer Favoriten.

### Köch\*innen und The Vegetarian Butcher: wenn 1+1=3 ist

Die Menschen, die bei uns in der Küche stehen, sind der Schlüssel zu unserem Erfolg, angefangen bei der Produktentwicklung. Weltweit beschäftigt Unilever über 300 Köch\*innen in über 75 Ländern. Sie sind für die Kreation unserer Produkte unverzichtbar. Darüber hinaus unterstützen sie unsere Kundschaft bei der Entwicklung von Speisekarten und Rezepten und sind auch bei Tastings mit Kund\*innen sowie Leitfäden für die Produktzubereitung involviert.

**Erstens** geht es beim Essen auswärts um das Erlebnis, und den Gästen ist heute immer stärker bewusst, was sie essen. In den Restaurants wimmelt es von neuen Angeboten: Vegane und vegetarische Gerichte sind von den Speisekarten nicht mehr wegzudenken.

**Zweitens** spielen die Köch\*innen nicht nur bei den Gerichten, die sie servieren, eine entscheidende Rolle, sondern auch beim Aufbau der Speisekarte. Bei einer Integration in die reguläre Speisekarte werden vegetarische Gerichte bis zu doppelt so oft bestellt, als wenn sie in einem separaten „vegetarischen“ Bereich aufgeführt sind.

**Drittens** helfen sie den Menschen bei der Umstellung. Jeder Koch und jede Köchin möchte den Gästen die köstlichsten Gerichte anbieten. Wir unterstützen sie dabei, das Tierfleisch in ihren Spitzengerichten durch pflanzenbasiertes Fleisch zu ersetzen. Um Fleischfans durch Gerichte mit unserem neuen Fleisch zu überzeugen, liefern wir Rezeptideen und zeigen, wie köstlich und nährstoffreich das neue Fleisch ist und wie einfach es sich zubereiten lässt. Indem sie schmackhafte vegane und vegetarische Gerichte anbieten, handeln diese Restaurants vorteilhaft für die Umwelt\*, unsere Ernährung\*\* und die Tiere\*\*\*. Und haben noch dazu köstliche vegane und vegetarische Gerichte auf der Speisekarte.



*„Das ist zarter als Schweinefleisch  
und saftiger als Hühnchen!“*

Ferran Adrià,  
El Bulli, Barcelona

## Sharing is caring

The Vegetarian Butcher definiert Fleisch neu und serviert das schmackhafteste vegetarische Fleisch, das es heute gibt. Wir sagen immer: Man muss es probieren, um es zu glauben. Nichts freut uns mehr, als unsere Community zu erweitern und uns mit Fleischfans auf der ganzen Welt auszutauschen. Wir wollen teilen, was Menschen von unseren Produkten halten, und deshalb sammeln wir auch weiterhin Geschmacksbewertungen von Metzger\*innen, Food-Journalist\*innen und Michelin-Sterneköch\*innen.

Die Bewertungen durch Konsument\*innen spielen ebenfalls eine wichtige Rolle. Dein persönliches Geschmackserlebnis ist ein wesentlicher Bestandteil beim Ausbau unseres Unternehmens, denn es verleiht unserer Geschichte Legitimität und erhöht die Bereitschaft anderer, unsere Produkte zu testen. Futterneid? Wir verstehen sehr gut, wenn du von deinen köstlichen Gerichten anderen nichts abgeben möchtest. Aber saftige Geschichten zu deinen Genussereferenzen in der Community von The Vegetarian Butcher teilen, das geht doch, oder?





**KAPITEL 3**

Vorteile von Fleisch? Ja!  
Nachteile von Fleisch? Nein, danke!

**Die globale Nahrungsmittelproduktion ist der wichtigste Einzelfaktor bei der Umweltzerstörung. Daher muss die Umstellung unserer Ernährungsweise von Tier- auf Pflanzenfleisch ein wesentlicher Teil der Lösung sein.**

Wir haben weniger als zehn Jahre, um bis 2030 die UN-Ziele für nachhaltige Entwicklung zu erreichen. Weltweit ergreifen immer mehr Menschen Maßnahmen, doch diese kommen noch nicht so schnell und gut voran, wie es nötig wäre. In diesem Jahrzehnt brauchen wir eine Revolution in vielen Bereichen, wenn wir die Ziele bis 2030 nicht verfehlen wollen.

Hier einige Zahlen und Fakten, um die Bedeutung unserer Ernährungsweise für die Klimafrage zu verdeutlichen: Der Wandel des globalen Ernährungssystems muss radikal sein. Gemäß den Forschungsergebnissen von Mertens et al. (2020) kann Fleischersatz ein Eckpfeiler für die Verringerung ernährungsbedingter Umweltauswirkungen sein. Die vollständige Umstellung von Tierfleisch auf pflanzliches Eiweiß kann die Treibhausgasemissionen um 20 bis 30 % verringern.

Zum Glück sind sich immer mehr Menschen dessen bewusst und handeln entsprechend. So geben beispielsweise im Vereinigten Königreich 36 % der Erwachsenen an, dass sie ihren Tierfleischkonsum der Umwelt zuliebe eingeschränkt haben. Jedes Jahr wächst der Anteil der Vegetarier\*innen weltweit (Euromonitor, 2018).

**Wir wollen sicherstellen, dass alle auf pflanzenbasiertes Fleisch umstellen können. Ganz ohne Blut.**

# DIE ZUKUNFT IST PFLANZLICH

VON FLEISCH



2050 werden wir voraussichtlich 10 Milliarden Menschen auf der Welt sein und es wird immer schwieriger sein, ausreichend Nahrung zu produzieren – insbesondere, wenn zu viele pflanzliche Proteine in tierische Proteine „umgewandelt“ werden.



## Eine echte Abkürzung

Alle Tiere aus der Nahrungskette zu befreien, ist nicht nur eine gute Nachricht für die Tiere, sondern auch für unseren Planeten. Denn ohne Tiere wird das Lebensmittelsystem effizienter und umweltfreundlicher.

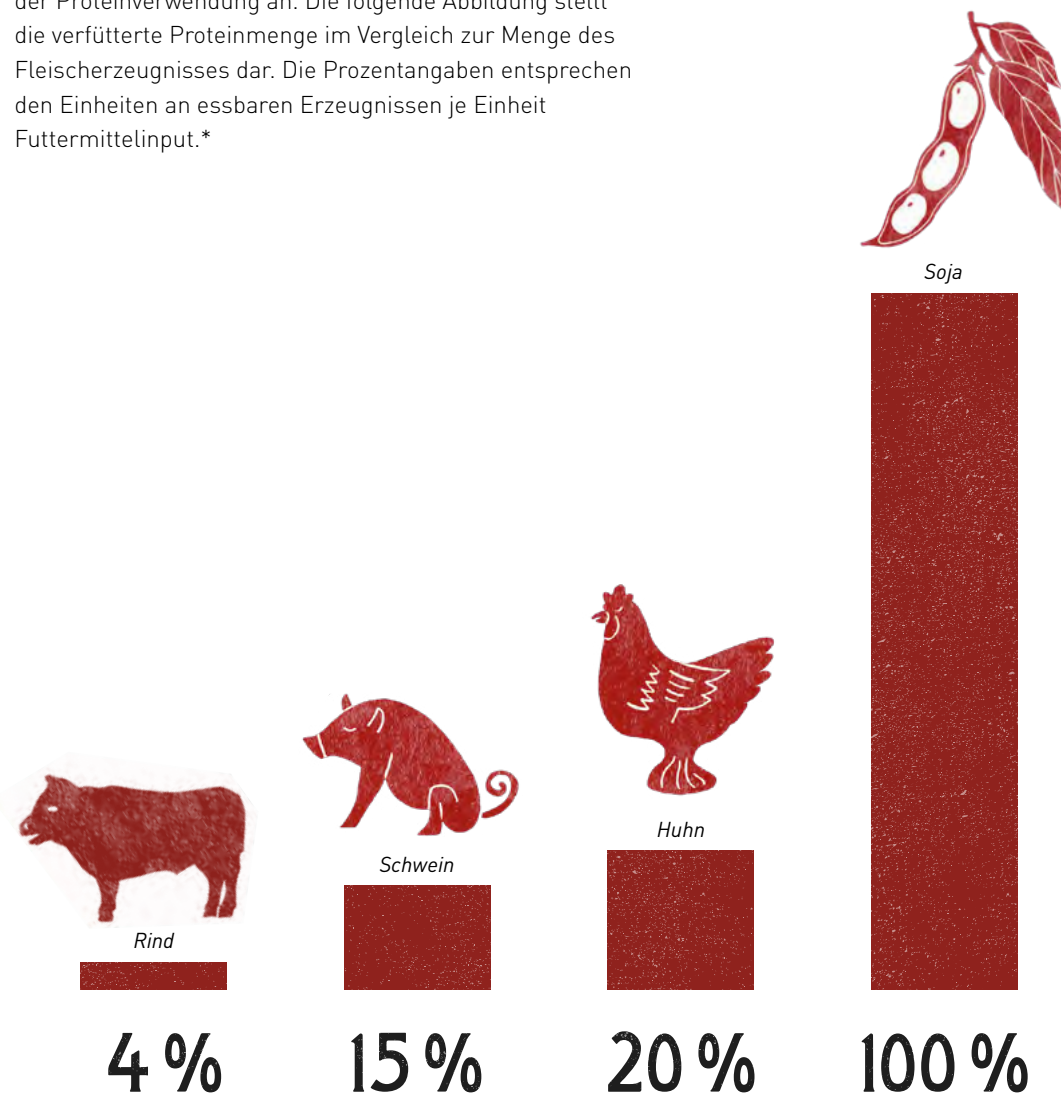
Ein Beispiel: Bei der Rindfleischproduktion müssen die Tiere jahrelang gefüttert werden. Heute werden 75% der Soja-Produktion für Tierfutter verwendet.\* Dieses Soja wird dann indirekt in Form von Fleisch und Milchprodukten verzehrt. Die europäischen Konsument\*innen essen durchschnittlich 61 kg Soja pro Jahr.\*\* Zwei Drittel davon in Form von Tierfleisch wie Hühnchen-, Schweine- und Rindfleisch. Nur 6% des weltweit angebaute Sojas werden direkt als ganze Bohnen konsumiert, in Form von pflanzenbasiertem Fleisch oder Produkten wie Tofu.

Anstatt Hülsenfrüchte an Tiere zu verfüttern, um dann Fleisch aus ihnen zu machen, stellt The Vegetarian Butcher pflanzenbasiertes Fleisch direkt aus nicht gentechnisch veränderten Hülsenfrüchten her und belastet so unser Ökosystem deutlich weniger. Durch die Verringerung der Menge an Soja, die ansonsten für Tierfutter verwendet werden würde, können wir auf den direkten Verzehr von Hülsenfrüchten wie Soja umstellen – das ist auch sehr viel effizienter! Und es kommt noch besser: Auf diese Weise können mehr Menschen mit der gleichen Menge an natürlichen Ressourcen ernährt werden.

\* Sojahändler-Scorecard – Angaben zur Verwendung von nachhaltigem Soja als Tierfutter  
Veröffentlicht im Mai 2016 vom WWF – World Wide Fund for Nature, Gland, Schweiz.  
\*\* Verstecktes Soja. WWF-Bericht: [hiddensoy.panda.org/de](https://www.panda.org/de)

## Effizienz durch pflanzliche Ernährung

Um dies genauer zu verstehen, schauen wir uns die Effizienz verschiedener tierischer Produkte in Zusammenhang mit der Proteinverwendung an. Die folgende Abbildung stellt die verfütterte Proteinmenge im Vergleich zur Menge des Fleischerzeugnisses dar. Die Prozentangaben entsprechen den Einheiten an essbaren Erzeugnissen je Einheit Futtermittelinput.\*



\* Creating a Sustainable Food Future. A Menu of Solutions to Feed Nearly 10 Billion People by 2050. [dt. Aufbau einer nachhaltigen Ernährungszukunft. Ein Lösungs-Menü, um im Jahr 2050 knapp 10 Milliarden Menschen ernähren zu können.], Bericht nur auf Englisch verfügbar]. World Resources Institute, Juli 2019.

## Glaub uns – oder diesen Zahlen!

Du kannst uns glauben, wenn wir sagen, dass die Befreiung von Tieren aus der Nahrungskette für den Planeten von Vorteil ist. Aber natürlich können wir diese Behauptung auch mit Zahlen belegen.

Bei der Rindfleischproduktion müssen die Tiere jahrelang gefüttert werden. Für die Futtermittel von Rindern werden große Ackerflächen benötigt (Stichwort Abholzung von Wäldern) sowie viel Wasser: über 15 000 Liter pro Kilo Tierfleisch.

Wir haben die Umweltauswirkungen unserer beliebtesten Produkte analysiert\* und mit ihren nicht pflanzlichen Alternativen verglichen. Welchen Unterschied würde es machen, wenn du dein Abendessen mit pflanzenbasiertem Fleisch anstatt mit Tierfleisch aufpepptest?

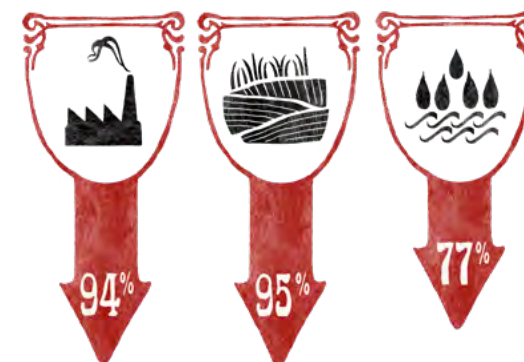
Wir haben für diesen Vergleich eine Lebenszyklusanalyse verwendet. Bei dieser weltweit angewandten wissenschaftlichen Methode werden die Umweltauswirkungen von Produkten während ihres gesamten Lebenszyklus betrachtet: vom Anbau über die Ernte, den Transport und die Verarbeitung bis zum fertigen Produkt.

Nehmen wir beispielsweise unseren veganen Burgerpatty, den wir 2021 auf den Markt gebracht haben, und vergleichen ihn mit britischem Rindfleisch (Weidehaltung). Die vegane Version glänzt mit einer 96% geringeren Auswirkung auf die globale Erwärmung, 96% weniger Landnutzung und 70% niedrigerem Wasserverbrauch.\* Wir sind der Überzeugung, dass wir köstliche pflanzliche Proteine herstellen können, die in vielerlei Hinsicht mit Tierfleisch konkurrieren. Fleisch mit Vorzügen!

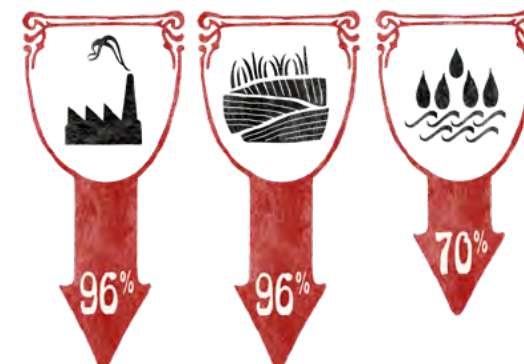
\* Studie, die von der bei Unilever für die Produktsicherheit zuständigen Abteilung, dem Safety and Environmental Assurance Center (SEAC), gemäß ISO 14040/44 jedoch ohne externe Peer-Review durchgeführt wurde. Die Ergebnisse gelten für alle Märkte in Europa, bei einzelnen Ländern gibt es geringfügige Abweichungen. Die Ergebnisse basieren auf aktuellen Rezepturen, Zutatenbeschaffungsprogrammen und Verarbeitungstechnologien.



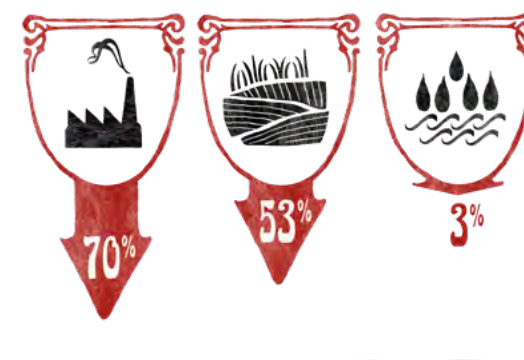
Relative Auswirkungen des veganen Gehackten von The Vegetarian Butcher im Vergleich zu Rindfleisch



Relative Auswirkung des veganen Burgerpattys von The Vegetarian Butcher im Vergleich zu Rindfleisch



Relative Auswirkungen des veganen Hühnchengeschnetzelten von The Vegetarian Butcher im Vergleich zu Hühnchenfleisch



Niedrigere Auswirkung auf die Klimaerwärmung    Kleinere Flächennutzung    Geringerer Wasserverbrauch



## Zutatenbeschaffung

Wie du dir vorstellen kannst, ist der Wechsel von einer lokalen zu einer globalen Marke mit zahlreichen Herausforderungen verbunden. Wir wollen sicherstellen, dass wir nicht nur auf dem Weg sind, der größte Metzger zu werden, sondern auch der, der weltweit am meisten für Mensch, Tier und Umwelt bewirkt. Die Entscheidungen, die wir bei den Zutaten unserer Produkte treffen, sind wichtig, denn wir wollen die neuesten Erkenntnisse über die im Hinblick auf Landnutzung, Entwaldung und Artenschutz am verantwortungsvollsten natürlichen Fette berücksichtigen.

Unser Augenmerk liegt dabei auf den Zutaten, die wir in unseren Rezepten am meisten verwenden, wie Soja. Die Sicherung einer nachhaltigen Versorgung mit diesen Materialien ist von grundlegender Bedeutung.

Der [Unilever Sustainable Agriculture Code \(SAC\)](#) und die [Unilever Regenerative Agriculture Principles \(RAPs\)](#) bilden die Grundlage für unser nachhaltiges Beschaffungsprogramm.

Wir bei The Vegetarian Butcher kaufen Soja unter der Bedingung, dass es nicht gentechnisch verändert ist. Um sicherzustellen, dass unser Soja nicht mit Abholzung oder Umwandlung in Zusammenhang gebracht wird, arbeiten wir mit ausgewählten Lieferanten zusammen. So erreichen wir Transparenz und Rückverfolgbarkeit mit Blick auf die Herkunft des Sojas. Basierend auf unserer Lieferantenbewertung 2021 beziehen wir den Großteil unseres Sojas aus Ländern mit geringem Entwaldungsrisiko wie China und den Vereinigten Staaten.

Künftig werden wir mit unseren Sojaproteinlieferanten und anderen Partnern zusammenarbeiten, um den Wandel in der Sojabranche voranzutreiben. Unilever ist Gründungsmitglied des Roundtable for Responsible Soy (RTRS) und hat das Cerrado-Manifest unterzeichnet. Beide Initiativen werden von The Vegetarian Butcher voll unterstützt.

Eine weitere wichtige Zutat für uns ist Palmöl. Bei The Vegetarian Butcher beziehen wir Palmöl mit RSPO-Zertifizierung (Roundtable on Sustainable Palm Oil). Aus Sicht der Produktentwicklung ist Palmöl ein äußerst vielseitiges Öl mit vielen Verwendungsmöglichkeiten. Unter ökologischen Gesichtspunkten ist es die flächeneffizienteste Ölpflanze – mit einem viel höheren Hektarertrag als andere Öle wie Sonnenblumen- oder Rapsöl.



# OPTIMIERUNG DER GESAMTEN GESCHÄFTSTÄTIGKEIT

**Die größte positive Wirkung von The Vegetarian Butcher ist es, die Ernährungsrevolution auszulösen und alle Tiere aus der Nahrungskette zu befreien. Während wir an unseren Plänen für die Weltherrschaft arbeiten, wollen wir auch die Auswirkungen auf andere Bereiche unserer Geschäftstätigkeit optimieren. So ist beispielsweise unser Ziel, gemeinsam mit Unilever bis 2030 operativ emissionsfrei zu sein.**

## Logistik und Transport

Um unseren eigenen betrieblichen Fußabdruck noch weiter zu reduzieren, suchen wir nach Möglichkeiten, unsere Logistik zu verbessern, zum Beispiel durch die Vereinfachung unserer Lieferkette. Heute werden viele unserer Produkte in unserem eigenen Werk im niederländischen Breda hergestellt. Dort produzieren wir auch unsere Hauptzutat: texturiertes Pflanzenprotein. Eine wichtige Frage für die Zukunft ist, wie wir unsere CO<sub>2</sub>-Emissionen über die gesamte Nahrungskette hinweg senken können. Lassen sich zum Beispiel unsere Transportwege verkürzen? Da wir unsere Produkte gekühlt und tiefgekühlt transportieren müssen, ist es besonders wichtig, die Wege zu verkürzen und mit vollen LKW-Ladungen zu arbeiten. Durch Materialien, die in großem Umfang gesammelt werden und wiederverwertbar sind, wird das Recyclingsystem für alle effizienter und kostengünstiger.

## Produktion

Wir verfolgen einen regionalen Produktionsansatz. Mit Partnern auf der ganzen Welt finden wir Wege, unsere Produkte in den verschiedenen Regionen herzustellen. Dabei nutzen wir unsere internen Produkte und unsere Prozesskenntnisse, um vitale, leckere Kreationen ins Leben zu rufen.

## Vertrieb

Auch der Vertrieb ist lokal. Mit der Tiefkühl-Lieferkette von Unilever nutzen wir ein bereits bestehendes Netzwerk. Zudem arbeiten wir für erstklassige Lösungen mit Experten für Kühlverpackungen und für den Vertrieb unserer Kühlproduktepalette zusammen.

## Verpackungsmaterial

Wir arbeiten ständig daran, noch mehr recycelbare Verpackungen zu entwerfen und noch mehr recycelte Materialien zu verwenden. Außerdem versuchen wir, bei jedem Produkt das Verpackungsmaterial wenn möglich zu reduzieren, ohne die grundlegende Qualität unserer Produkte zu beeinträchtigen. Unser Ziel bis 2025 ist es, ausschließlich recycelte und/oder wiederverwertbare Materialien für alle unsere Verpackungen zu verwenden.

Mit diesen vier Grundsätze wollen wir das Recyclingsystem verbessern:

- 🍃 Unterstützung von großflächigen Recyclingsystemen, damit nachhaltige Materialien zum Standard und für alle erschwinglich werden
- 🍃 Umwandlung von Abfall- in Werterzeugnisse, indem wir gebrauchte Materialien für unsere Verpackungen kaufen
- 🍃 Haltbarmachung von Lebensmitteln, um Verschwendung zu vermeiden
- 🍃 Verwendung von dem, was da ist: erst schon hergestellte Materialien recyceln, bevor wir neue produzieren





## KAPITEL 4

Weil pflanzenbasiertes Fleisch  
nährstoffreich sein kann

Wie wir alle wissen, gehört zu einer gesunden Lebensweise auch eine gesunde Ernährung. Doch darüber, was „gesund“ ist, lässt sich streiten. Folglich gibt es viele Annahmen über die (Un-)Gesundheit pflanzlicher oder vegetarischer Ernährung. **Seit nunmehr über zehn Jahren servieren wir**

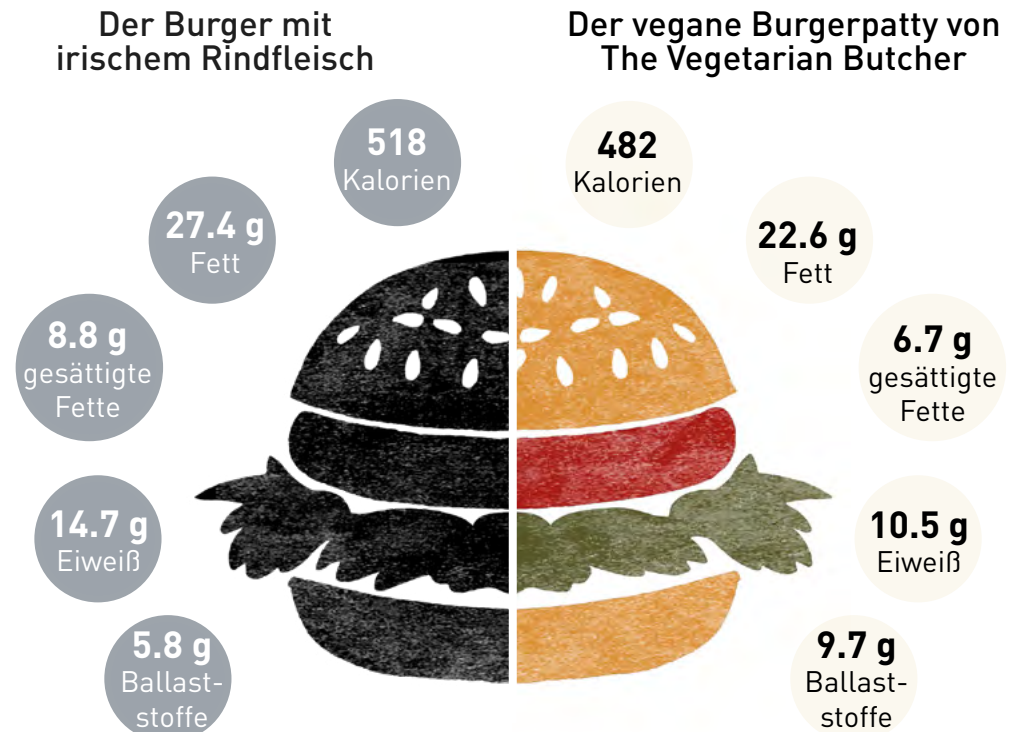
# PFLANZEN- BASIERTES FLEISCH MIT VORZÜGEN

## Wir gehen keine Kompromisse ein

Wenn du deine Ernährung umstellst und dich für mehr pflanzliche Lebensmittel entscheidest, solltest du sicherstellen, dass du immer noch genügend Nährstoffe zu dir nimmst. Pflanzliche Ernährungsweisen entsprechen den Ernährungsrichtlinien oft besser, da sie sich in der Regel durch eine geringere Kalorienzufuhr, höhere Ballaststoffe, bessere Fette und eine vielfältigere Ernährungsauswahl auszeichnen. Bei einigen Nährstoffen wie Vitamin B12, Eisen und Eiweißen solltest du jedoch auf eine ausreichende Versorgung achten.

Hier kommt unser Fleisch mit Vorzügen ins Spiel.

**Sehen wir uns das ganz konkret an. Was wäre, wenn du heute Abend unseren Patty anstatt eines Rindfleisch-Burgers grillen würdest? Was macht das für einen Unterschied?**



## Orientierung an den höchsten Standards

2020 hat unser globales Ernährungsteam interne Nährwertstandards für pflanzenbasiertes Fleisch erarbeitet. Diese Kriterien, die wir uns selber auferlegen, basieren auf umfangreichen Forschungsarbeiten. Natürlich berücksichtigen sie auch die Ernährungsempfehlungen der Weltgesundheitsorganisation sowie von Organisationen wie dem Niederländischen Ernährungszentrum.

Im Rahmen unserer Nährwertstandards für pflanzenbasiertes Fleisch streben wir, mit Blick auf die Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr, in unseren Produkten mindestens 20% Eiweiß pro 100 g und mindestens 3 g Ballaststoffe pro 100 g an; bei Spurenelementen wie Eisen und Vitamin B12 ist unser Ziel mindestens 15% pro Portion. Der Salzgehalt unserer Produkte sollte 450 mg pro 100 g nicht überschreiten, die gesättigten Fettsäuren unter 3 g pro 100 g Produkt liegen und die Gesamtkalorien pro Portion nicht mehr als 300 kcal betragen. Diese Kriterien erfüllen wir bereits bei den meisten unserer Produkte. Wir arbeiten daran, den Salzgehalt bei unserer gesamten Produktpalette zu reduzieren, um das Nährwertprofil unseres pflanzenbasierten Fleisches noch weiter zu verbessern. Aber du kannst es dir wahrscheinlich vorstellen: Es ist eine ziemliche Herausforderung, leckeren, pflanzenbasierten Speck ohne eine Prise Salz zuzubereiten ...

## Ich liebe es! Was ist da drin?

Wie du siehst, kann pflanzenbasiertes Fleisch ein wesentlicher Bestandteil von ausgewogener Ernährung sein. In einer aktuellen Studie heißt es:

„Durch die Verwendung von Fleischalternativen können zusätzliche Vorteile erzielt werden, ohne die Nährstoffqualität zu beeinträchtigen.“ (Wageningen Universität, August 2020). Welche Zutaten stecken also in diesen vorzüglichen Produkten?



*Sojabohnen sind eine gute Quelle für hochwertiges Eiweiß, Ballaststoffe, Vitamine, Mineralstoffe und gesunde, ungesättigte Fettsäuren.*

1

### Pflanzenprotein

Die Sojabasis für den köstlichen, fleischähnlichen Biss, auch bekannt als hochwertiges pflanzliches Protein.

2

### Pflanzliches Öl

Für ein bisschen mehr Saftigkeit.

3

### Kohlenhydrate

Für die perfekte Textur, die alle Zutaten zusammenhält.

4

### Vitamine und Mineralstoffe

Für den Geschmack und damit du auf keine wichtigen Nährstoffe verzichten musst.

5

### Gewürze

Für den Geschmack und die Farbe von Fleisch.

Durch ein einfaches Verfahren, zu dem Techniken wie Erhitzen, Mahlen, Kühlen und Mischen gehören, verwandeln wir hochwertige Zutaten in unser pflanzenbasiertes Fleisch.

## Soja: unsere tägliche Eiweißdosis

Da Eiweiß für unsere Gesundheit unverzichtbar ist, sind pflanzliche Proteine die Grundlage all unserer Produkte. Wir verwenden hauptsächlich Sojabohnen, denn sie sind sehr nährstoffreich und eine ausgezeichnete Quelle für hochwertiges Eiweiß, Ballaststoffe, Vitamine, Mineralstoffe und gesunde, ungesättigte Fettsäuren.

Da die Sojaallergie jedoch zu den weitverbreiteten Nahrungsmittelallergien gehört, geben wir Soja in unseren Produkten immer auf der Verpackung an.

## Soja ist die am häufigsten angebaute Hülsenfrucht

Wir als Fleischfans möchten, dass unser pflanzenbasiertes Fleisch sowohl vom Geschmack als auch von der Textur her dem Tierfleisch so ähnlich wie möglich ist. Wir verwenden hauptsächlich Soja, testen aber immer wieder neue Möglichkeiten. Doch egal, wie viel wir vergleichen: Soja gehört zu unseren Favoriten. Es hat eine fleischähnliche Struktur, eine geringe Umweltbelastung (mehr dazu in [Unseren Fußabdruck verringern](#)) und einen hohen Nährwert.

## Keine tierischen Zutaten mehr

Wenn wir von der „Befreiung aller Tiere aus der Nahrungskette“ sprechen, meinen wir wirklich ALLE Tiere – nicht nur die für ihr Fleisch, sondern auch die für ihre Eier (Hühner) genutzten Tiere. Aber wir müssen zugeben, dass wir das noch nicht ganz geschafft haben.

Wir erfinden und entwickeln unsere Produkte ausschließlich mit vegetarischen Zutaten. Wir wollen, dass unser pflanzenbasiertes Fleisch mindestens so gut ist wie Tierfleisch. Wir schaffen es noch nicht, komplett vegan zu produzieren. Für einige Erzeugnisse verwenden wir relativ geringe Mengen tierischer Erzeugnisse, wie Eier (Bio/Freiland). Sie helfen uns, die fleischähnliche Struktur unserer Produkte nachzubilden und ausnahmslos alle Fleischfans zu überzeugen. Und wenn immer mehr Leute auf pflanzenbasiertes Fleisch umsteigen, wird unser Impact größer und größer.





**KAPITEL 5**

Sie gehören nicht in  
(Nahrungs-)Ketten

**The Vegetarian Butcher verfolgt die Mission, pflanzenbasiertes Fleisch zum Standard zu machen. Wir lösen eine Revolution aus, die wiederum alle Tiere aus der Nahrungskette befreien wird.**

Warum sollten diese Tiere freigelassen werden? Für uns liegt die Antwort auf der Hand: Tiere sind uns wichtig. Nicht aus sentimental, sondern aus ethischen Gründen. Und da wir jetzt unser breites Metzgersortiment ohne Tiere herstellen können, warum sollten wir es nicht tun?

Bei der industriellen Tierhaltung werden Tiere eines natürlichen Lebens beraubt. Eines freien Lebens. Die meisten Nutztiere verbringen ihre Tage in Käfigen, Verschlägen oder Ställen.

**Jede Packung zählt**

**Wie wäre es mit einigen Rechenübungen?**

- 🍖 Ein Rind liefert bis zu 264,7 kg Fleisch,
- 🍖 ein Huhn bis zu 1,69 kg und
- 🍖 ein Schwein bis zu 91,2 kg .

Unsere Produkte können viele Tiere befreien. So befreit unsere Food Service Packung mit 1,75 kg veganer Hühnchenalternative ein Huhn aus der Nahrungskette, und bei den Verkaufseinheiten für Konsument\*innen kommt man mit 11 Packungen auf das gleiche Ergebnis.

Gemeinsam können wir alle Tiere befreien!



*„Ist das das Ende des Fleisches?“*

The Independent

*The Vegetarian Butcher sagt:  
Das ist erst der Anfang!  
Lass uns Tiere aus der  
Nahrungskette befreien und weltweit  
etwas bewirken.  
Willkommen zur größten  
Ernährungsrevolution aller Zeiten!*





*„Sie sagten: Das ist unmöglich. Pflanzliche Nahrung wird immer pflanzlich schmecken. Sie sagten: Wir müssen auf alles verzichten.“*

*The Vegetarian Butcher sagt: VERZICHTE AUF NICHTS*

Das ist unsere Hommage an alle vegetarischen Metzger\*innen und unsere wachsende Community von Rebell\*innen, Pionier\*innen und Fans des neuen Fleisches, die diese Revolution jeden Tag austragen.

# WIR BEFREIEN ALLE TIERE

KÖNNEN WIR AUF DICH ZÄHLEN?



*Der einzige Metzger, den  
Menschen UND Tiere lieben*

Folge uns:

*Du willst mehr wissen? Schau auf unserer Website vorbei oder kontaktiere uns per E-Mail an [ufsservice@unilever.com](mailto:ufsservice@unilever.com) oder über unsere Social-Media-Kanäle.*