



Presseinfo | Greenforce | September 2023

Innovation meets Tradition: Greenforce launcht veganen Leberkäse und mischt mit seinen Fleischalternativen das Münchner Oktoberfest auf

Vegane Frischeprodukte, Lebensmittel in Pulverform zum Selbermixen und regionale Zutaten: Seit 2020 revolutioniert das Münchner Foodtech Startup Greenforce um Gründer Thomas Isermann den Lebensmittelmarkt mit seinen pflanzlichen Food-Innovationen. Die Mission: pflanzliche Ernährung als neue gesellschaftliche Norm etablieren und für alle zugänglich machen. Dafür erweitert die am schnellsten wachsende vegane Marke Deutschlands kontinuierlich die Bandbreite seiner pflanzlichen Produktinnovationen auf dem Lebensmittelmarkt. Zu den prominentesten Investoren zählen unter anderem der Münchner Feinkosthändler Michael Käfer, TV-Moderator Joko Winterscheidt oder Fußballnationalspieler Thomas Müller. Pünktlich zum Wiesn-Start 2023 präsentiert das Startup seine jüngste Neuheit und ergänzt mit dem Leberkäse mit Erbsenprotein seine Range um eine pflanzliche Version des beliebten Klassikers. Zur Verkostung gibt's die vegane Variante der urbayrischen Spezialität und andere Greenforce Fleischalternativen im Rahmen des diesjährigen Oktoberfests. Im Einzelhandel ist der vegane Leberkäse bereits deutschlandweit erhältlich.

Pflanzliche Ernährung als neue gesellschaftliche Norm etablieren und für alle zugänglich machen – das ist die Mission des Münchner Foodtech Startups Greenforce. Die am schnellsten wachsende Marke Deutschlands im Bereich der Fleischalternativen wurde 2020 von Thomas Isermann gegründet und erweitert seitdem kontinuierlich ihr umfangreiches Produktsortiment und damit die Bandbreite an pflanzlichen Alternativen auf dem Lebensmittelmarkt. „Als ich 2019 die innovativsten Fleischersatzprodukte auf der Plant Based Food Messe in New York probierte, sah ich deutlichen Optimierungsbedarf bei Geschmack und Konsistenz. Das war mein persönlicher Schlüsselmoment für die Unternehmensgründung. Der Greenforce Burger war 2020 unser erstes Produkt auf dem Markt und überzeugte bei einer Verkostung auch Feinkost-Ikone Michael Käfer. Bis heute ist der Burger einer unserer Bestseller unter den mittlerweile rund 70 pflanzlichen Produkten. Auch in der Spitzengastronomie ist es nicht bei Feinkost Käfer geblieben. Wir konnten beispielsweise auch schon das Hilton, Ruffs Burger, das Hotel Sacher, den Stanglwirt oder den Hofbräu Keller für uns begeistern.“ Alle Produkte aus dem Portfolio sind zu 100 Prozent vegan, hergestellt in Deutschland und kommen ohne unnötige Zusatzstoffe aus. Die über 70 Produkte richten sich an Veganer*innen, Vegetarier*innen, Flexitarier*innen aber

auch Fleischliebhaber*innen, die sich bewusster ernähren möchten, Wert auf guten Geschmack legen und denen die Umwelt am Herzen liegt.

„FROM FIELD TO FORK“ & REGIONALE ERBSE

Greenforce setzt bei den Fleischersatzprodukten zum Großteil auf Erbsenprotein als Basis – nach Möglichkeit sogar aus der Region. Deshalb startete das Start-up im Frühjahr 2023 das Pilotprojekt des eigenen Erbsenanbaus in Bayern und Thüringen in Zusammenarbeit mit der BayWa. Damit unterstützt Greenforce nicht nur regionalen Anbau, sondern macht auch den nächsten großen Schritt in Richtung mehr Nachhaltigkeit. Auf einer Fläche von rund 130 Hektar bauten die von der BayWa unter Vertrag genommenen Landwirt*innen Erbsen für Greenforce an. Das langfristige Ziel: der Aufbau einer nachhaltigen Wertschöpfungskette vom Saatgut bis hin zum pflanzlichen Endprodukt. Ab 2024 will das Unternehmen die Anbaufläche stark vergrößern und außerdem eine eigene Powererbse anbauen, um für noch mehr Effizienz und höhere Qualitätsstandards zu sorgen.

GREENFORCE AUF DER WIESN 2023: NEUPRODUKT LEBERKÄSE

Auch in diesem Jahr wird Greenforce wieder auf dem Münchner Oktoberfest präsent sein. Nachdem das Unternehmen auf dem traditionellen Volksfest bereits im letzten Jahr mit seiner veganen Weißwurst für Aufsehen sorgte, launcht das Münchner Foodtech Startup pünktlich zum diesjährigen Start der Wiesn eine weitere vegane Alternative eines beliebten Klassikers der deutschen Küche. Der pflanzliche Leberkäse verbindet Food-Innovation mit Tradition und beweist, dass „sau guad“ auch ohne „Sau“ geht. Denn das Alternativprodukt sieht nicht nur aus wie das tierische Original, sondern kommt auch bei Geschmack und Konsistenz erstaunlich nah an dieses heran. Der vegane Leberkäse besteht aus Erbsen- und Ackerbohnenprotein und verzichtet als Ballaststoffquelle auf den Zusatz von Soja oder Gluten. Die jeweils 80 g dicken Scheiben werden im praktischen Doppelkammergebinde angeboten und kommen im sortenreinen Karton mit 5 Packungen (Preis ab 3,29 Euro) in den Lebensmitteleinzelhandel. „Der Leberkäse ist eines unserer bisher stärksten Produkte auf dem Markt. Er überzeugt vor allem durch seinen sauguten Geschmack, der extrem nah an das bayerische Original rankommt. Uns macht es absolut stolz, auch in diesem Jahr wieder bei der Wiesn am Start zu sein. Wir konnten diesmal sogar noch mehr Wirte von der Spitzenqualität unserer Produkte überzeugen, die daraus die leckersten veganen Kreationen zaubern werden“, so Isermann. Probieren können Wiesn-Besucher*innen die veganen Varianten der urbayrischen Spezialitäten samt weiterer Greenforce Fleischalternativen im Fisch-Bäda-Festzelt, dem Fischer-Vroni-Festzelt, bei Franzl's Leberkäs Speiserei, im Hofbräu-Festzelt, der Käfer Wiesn-Schänke sowie im Straßenverkauf der Münchner Stubn. Aber auch außerhalb der Festzelte und der bayerischen Landesgrenze können sich alle Liebhaber*innen auf die vegane Variante des Leberkäses freuen. Im Einzelhandel ist er bereits jetzt erhältlich (unter anderem deutschlandweit bei REWE und in ausgewählten EDEKA Regionen). Ein 1,5 kg-Brät für die Gastronomie feiert beim Oktoberfest seinen Auftakt und wird danach auch in Biergärten angeboten.

DAS PORTFOLIO

Das breite Sortiment ist so vielseitig wie die vegane Ernährung selbst und umfasst neben Frischeprodukten aus dem Kühlregal auch Produkte in Pulverform zum Selbermixen. Dank des vielfältigen Angebots lässt sich die gesamte Küche ganz einfach auf vegan umstellen – vom Frühstück bis zum Abendessen. Mit den innovativen Produkten in Pulverform hat das Foodtech Startup eine ganz neue Produktkategorie im Lebensmittelsegment etabliert. Die sogenannten Easy To Mix-Produkte sind lange haltbar, ungekühlt lagerbar und verbrauchen in der Produktion sowie im Transport so wenig CO2 wie kein vergleichbares Produkt auf dem Markt. Neben pflanzlichen Alternativen bekannter Fleischliebhaber wie Hackfleisch, Bratwurst und Schnitzel sowie Fischalternativen – ganz ohne Überfischung – umfasst die Easy To Mix-Produktreihe u.a. auch Ei für Rührei und Omelett, Backmischungen, Aufstriche, Pancakes, eine Hafermilch, Joghurt, Gewürzmischungen oder Saucen und Dips. Mit den Frischeprodukten werden außerdem pflanzliche Alternativen für Wurst und Fleisch angeboten – von Roastbeef, Chorizo oder Bresaola über Bratwurst und Wiener bis hin zu gefüllten Snackbällchen und Mini-Frika. Erhältlich sind die Easy To Mix-Produkte im Onlineshop von Greenforce sowie in ausgewählten Märkten in Deutschland Österreich und der Schweiz. Die Frischeprodukte sind deutschlandweit im LEH (EDEKA, REWE sowie weitere ausgewählte Märkte) und ebenso in ausgewählten Märkten in Österreich und der Schweiz erhältlich.

AUSGEWÄHLTE PRODUKTE

Frischeprodukte



VEGANER LEBERKÄSE

Mit Erbsenprotein

Preis: 3,29 € (UVP)



VEGANE GEFÜLLTE SNACKBÄLLCHEN

Mit Erbsenprotein

Preis: 2,99 € (UVP)



VEGANES ROASTBEEF

Mit Weizenprotein

Preis: 2,99 € (UVP)

Easy To Mix



VEGANES BACON BITS

Mit Erbsenprotein

Preis: 2,99 € (UVP)



VEGANES EI FÜR RÜHREI & OMELETT

Mit Ackerbohnenmehl

Preis: 3,99 € (UVP)



VEGANES FISCH-FRIKA

Mit Erbsenprotein

Preis: 4,99 € (UVP)

Dips, Aufstriche & Saucen



VEGANE STREICHWURST

Mit Sonnenblumenkernen

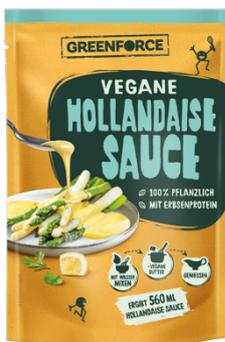
Preis: 4,99 € (UVP)



VEGANER BROTAUFSTRICH BIO NACH LIPTAUER ART

Mit Sonnenblumenkernen

Preis: 3,99 € (UVP)

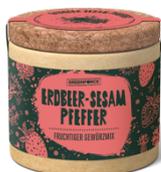


VEGANE HOLLANDAISE SAUCE

Mit Erbsenprotein

Preis: 2,99 € (UVP)

Gewürzmischungen



ERDBEER-SESAM PFEFFER

Preis: 6,49 € (UVP)



GRILL ALLROUNDER

Preis: 5,99 € (UVP)



SWEET LEMON

Preis: 5,99 € (UVP)

Backmischungen



VEGANES BANENBROT

Preis: 3,99 € (UVP)



VEGANE PANCAKES

Preis: 3,99 € (UVP)



VEGANER CHOCO CAKE

Preis: 3,99 € (UVP)

ÜBER GREENFORCE

Gründer Thomas Isermann bildet gemeinsam mit Hannes-Benjamin Schmitz den Vorstand der GREENFORCE FUTURE FOOD AG und beschäftigt über 90 Mitarbeitende in München. Mit seiner Omnichannel-Strategie und Innovationskraft verfolgt das Foodtech Startup die Mission, pflanzliche Ernährung als gesellschaftlichen Norm zu etablieren. Zu den prominentesten Investoren zählen unter anderem der Münchner Feinkosthändler Michael Käfer, TV-Moderator Joko Winterscheidt, Fußballnationalspieler Thomas Müller oder Holger Beeck, Ex-Deutschlandchef von McDonalds. Das Münchner Unternehmen ist mittlerweile in über sechs Ländern aktiv und zählt zu den am schnellsten wachsenden plant-based Foodtech Unternehmen in ganz Europa. Innerhalb der letzten 12 Monate konnte GREENFORCE seine Retail-Präsenz stark erhöhen und ist mittlerweile in über 14.200 Einzelhändlern (u.a. Rewe, Edeka, Müller, Tegut, Globus und Hit) erhältlich.

PRESSEKONTAKT

Agentur muxmäuschenwild
Office Berlin: Naunynstraße 38, 10999 Berlin
Ansprechpartnerin: Natalie Wunsch
Mail: natalie.wunsch@muxmaeuschenwild.de
Phone: +49 30 755 66 794