



21.04.2026 - 10:01 Uhr

Abkehr vom Fleischvergleich: THE GREEN MOUNTAIN forciert eigenständige Kategorie im Plant-based-Markt



PLANT CUT

PLANT-BASED STEAK

**GENUSS
NEXT LEVEL**



**100%
NATÜRLICHE
ZUTATEN**

Serviervorschlag



**HIGH
PROTEIN**

2
Stück

NULL FLEISCH.
ACHT GENUSS.


**Pflanzliches
Lebensmittel**
auf Basis von Soja-,
Ackerbohnen- und
Weizenprotein, mariniert,
pasteurisiert

Landquart (ots) -

THE GREEN MOUNTAIN, ein Schweizer Hersteller pflanzlicher Lebensmittel, positioniert sich als Vorreiter einer neuen Entwicklung im Plant-based-Markt: weg vom Fleischvergleich, hin zu einem klar profilierten pflanzenbasierten Genuss. Statt Produkte über ihre Nähe zu Fleisch zu definieren, setzt das Unternehmen auf eine neue Kategorie mit eigenständigem Charakter. Mit dem "Plant Cut", der seit Mitte April erhältlich ist, bringt THE GREEN MOUNTAIN diesen Ansatz nun erstmals in den Handel.

"Viele pflanzliche Produkte wurden lange über ihre Nähe zu Fleisch definiert. Wir sind überzeugt: Heute sind sie stark genug, für sich selbst zu stehen. Mit dem neuen "Plant Cut" etablieren wir eine neue Bezeichnung und eigenständige Genusswelt im Plant-based-Markt", sagt Werner Ott, Geschäftsführer bei THE GREEN MOUNTAIN.

Entwickelt wurde der "Plant Cut" gemeinsam mit dem Schweizer Spitzenkoch Mario Garcia, dem zweifachen Kochweltmeister und Bocuse-d'Or-Finalisten. Im Fokus stehen eine zarte, saftige Textur sowie eine feine Umami-Tiefe, die dem Produkt seinen charakteristischen Geschmack verleihen. "Der "Plant Cut" erzählt seine eigene Geschichte - er will nicht Fleisch sein, sondern etwas Neues", betont Garcia und hebt damit die Besonderheit des Produktes hervor.

Die Rezeptur basiert auf 100 Prozent natürlichen Zutaten. Pro Packung liefert der "Plant Cut" 28 Gramm Protein aus Soja-, Ackerbohnen-, Weizen- und Erbsenprotein. In der Küche ist das Produkt vielseitig einsetzbar - ob aus der Pfanne, vom Grill oder kalt in Bowls und Salaten.

Die Markteinführung erfolgt in einer Phase, in der die Bezeichnung pflanzlicher Produkte auch regulatorisch diskutiert wird.

Mit dem "Plant Cut" setzt THE GREEN MOUNTAIN einen starken Impuls für eine neue Kategorie im Plant-based-Segment - mit eigenständigem Geschmack und einer klaren Positionierung jenseits klassischer Fleischbezeichnungen.

Hinweise für die Redaktion

Der THE GREEN MOUNTAIN Plant Cut (180-Gramm-Packung, 2 Stück à 90 Gramm) ist seit Mitte April im Kühlregal verfügbar, die UVP liegt bei 3,99 Euro.

Pressekontakt:

rabach kommunikation GmbH & Co. KG
Kathrin Trowitz
Tel.: +49 40 413 463 1-16
E-Mail: kathrin.trowitz@rabach-kommunikation.de

THE GREEN MOUNTAIN
Philip Fröwis
Tel.: +41 58 895 97 97
E-Mail: philip@thegreenmountain.ch

Medieninhalte



Abkehr vom Fleischvergleich: THE GREEN MOUNTAIN forciert mit dem Plant Cut eine eigene Kategorie im Plant-based-Markt / Weiterer Text über ots und www.presseportal.de/nr/182402 / Die Verwendung dieses Bildes für redaktionelle Zwecke ist unter Beachtung aller mitgeteilten Nutzungsbedingungen zulässig und dann auch honorarfrei. Veröffentlichung ausschließlich mit Bildrechte-Hinweis.

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100103579/100939608> abgerufen werden.