



BEYOND MEAT®

WIE ALLES BEGANN

BEYOND MEAT® wurde 2009 mit dem Ziel ins Leben gerufen, die weltweit größte Lebensmittelkategorie, den Fleischhandel, zu revolutionieren und den Fleischkonsum vollkommen neu zu definieren.

Nach zahlreichen Sommern auf einem Ferienbauernhof begann BEYOND MEAT®-Gründer und CEO Ethan Brown, das Wohlergehen von Tieren schon in jungen Jahren in einem anderen Licht zu sehen. Später setzte er alles daran etwas zu schaffen, das unsere Wahrnehmung von Lebensmitteln nachhaltig verändern sollte. Er begann für die vielen Fleischliebhaber der Welt Fleischprodukte auf rein pflanzlicher Basis herzustellen.

BEYOND MEAT® - THE FUTURE OF THE PROTEIN®

Überzeugt davon, dass es einen besseren Weg gibt die Menschheit zu ernähren, ist es unsere Mission "The Future of Protein®" zu gestalten. Durch die Umstellung von tierischen auf pflanzliche Fleischprodukte werden gleich vier stetig wachsende globale Probleme der Lebensmittelwirtschaft positiv beeinflusst: unsere Gesundheit, der Klimawandel, Schonung von natürlichen Ressourcen und Tierschutz.

GLOBALE VERANTWORTUNG

VERBESSERUNG DER
MENSCHLICHEN
GESUNDHEIT



POSITIVE
AUSWIRKUNGEN AUF
DEN KLIMAWANDEL



SCHONUNG
GLOBALER
RESSOURCEN



VERBESSERUNG
DES TIERWOHLS



Für die Herstellung eines BEYOND BURGERS™ werden im Vergleich zu einem 100g Burger aus tierischem Fleisch deutlich weniger Ressourcen eingesetzt:



99% WENIGER WASSER



93% WENIGER GRÜNFLÄCHEN



90% WENIGER
TREIBHAUSAUSEMISSIONEN



46% WENIGER ENERGIE

Peer-Review-Lebenszyklusanalyse (LCA), University of Michigan: Vergleich der Umweltauswirkungen des BEYOND BURGER™ mit einem US-amerikanischen Rindfleischburger | 09/2018

EAT WHAT YOU LOVE™ – ISS, WAS DU LIEBST

Unser Fleisch auf pflanzlicher Basis wird bewusst hergestellt. Durch die Kombination von Lebensmittelexpertise und technologischer Innovation mit einfachen, gentechnisch unveränderten Zutaten schafft BEYOND MEAT® das fleischige Erlebnis, nach dem sich Fleischliebhaber sehnen, ohne dabei Kompromisse einzugehen.

BEYOND MEAT® Produkte bieten einen höheren oder gleichen Proteingehalt als ihre tierischen Gegenstücke, enthalten kein Cholesterin, weniger gesättigtes Fett und keine Antibiotika oder Hormone.

UNSERE ZUTATEN

Eiweiß, Fett, Mineralien, Kohlenhydrate und Wasser sind die fünf Bausteine des Fleisches. Wir beziehen diese Bausteine direkt aus Pflanzen, um köstliches Fleisch auf pflanzlicher Basis herzustellen.

PROTEIN: Durch die Verwendung einer Vielzahl von pflanzlichen Proteinen liefern unsere Produkte mehr oder gleich viel Protein als ihre tierischen Gegenstücke.

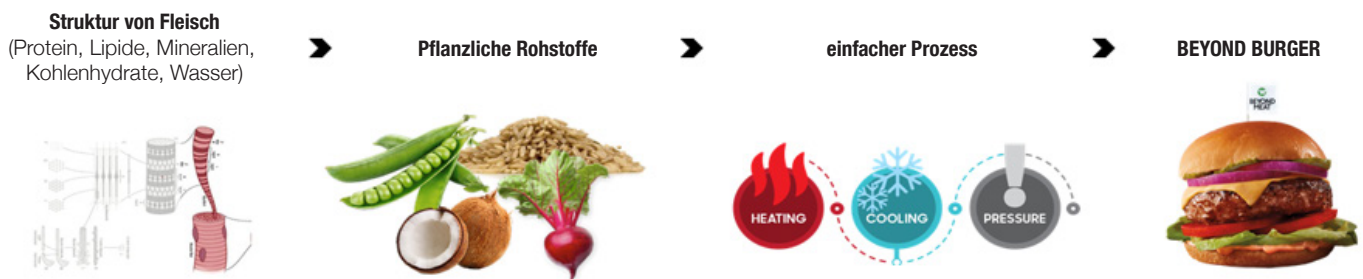
FETT: Unsere Fette kreieren saftige Burger und Würstchen auf pflanzlicher Basis, die in der Pfanne oder auf dem Grill brutzeln. Alle mit weniger gesättigten Fettsäuren als ihre tierischen Kollegen.

MINERALIEN: Sie liefern vom Geschmack bis zur Funktion die Nährstoffe, die wir von Fleisch erwarten, wie z.B. Eisen und wecken bei jedem Biss unsere Geschmacksknospen.

KOHLLENHYDRATE: Die Kohlenhydratmischung hilft dabei, die Zutaten zusammenzuhalten und bildet die Basis für die angenehm fleischige Textur, damit jeder Bissen zum Genuss wird.

WIE FLEISCH AUS PFLANZEN GEMACHT WIRD

Der Prozess ist einfach. Wir beziehen die Fleischbausteine direkt aus Pflanzen.



Durch Erhitzen, Kühlen und Druck erzeugen wir die faserige Textur von Fleisch aus pflanzlichen Proteinen. Anschließend mischen wir Fette, Mineralien, Farben auf Obst- und Gemüsebasis, natürliche Aromen und Kohlenhydrate ein, um das Aussehen, die Saftigkeit und den Geschmack von Fleisch zu reproduzieren.

Das Ergebnis? Kompromisslos leckere Burger und Würstchen auf pflanzlicher Basis, ohne Kompromisse.

BEYOND MEAT® INNOVATIONEN

Stellen Sie sich Ihre Lieblingsgerichte wie Burger und Würstchen vor, die den saftigen, köstlichen Geschmack liefern, den Sie kennen und lieben und gleichzeitig besser für Sie und den Planeten sind.

**PFLANZEN
PROTEIN**

**SOJA
FREI**

**GLUTEN
FREI**

VEGAN

**GVO
FREI**

K

**YES
WAY**



BEYOND BURGER™

Der BEYOND BURGER™ ist der erste Hamburger auf pflanzlicher Basis, der in einer herkömmlichen Fleischverpackung angeboten wird. Er überzeugt nicht nur mit seinem Aussehen, sondern auch mit seinem Geschmack – perfekt für Fleischliebhaber.

BEYOND SAUSAGE®

Das rein pflanzliche BEYOND SAUSAGE® liefert den saftig knackigen Geschmack einer klassischen Bratwurst und hat dabei im Vergleich zu führenden US-amerikanischen Marken einen höheren Proteinanteil und 38% weniger gesättigte Fettsäuren.