

erstellt: 09.10.2021

Bunte Burger: Selbstbewusstes Gemüse statt Fleischkopie

O-Ton: Ulrich Glemnitz, Geschäftsführer, Bunte Burger GmbH, 50825 Köln

Länge: 3:24 (7 O-Töne, einzeln einsetzbar)

Autor: Harald Schönfelder

Info: Die bunten Burger sind eine Geschäftsidee, die in einem Restaurant in Köln entstand. Die dort servierten veganen Burger-Patties sollten sich doch auch im Biomarktregal gut verkaufen. Inzwischen ist auch eine vegane Käsesoße dazugekommen. Mit dem Geschäftsführer haben wir über den Geschmack von Fichtennadeln und Pilzen im Bratling und den Kampf um Plätze im Supermarkt gesprochen.

Glemnitz antwortet auf folgende Fragen:

1. Sie sind das zweite Mal auf der Anuga. Vor zwei Jahren waren Sie noch ganz am Anfang mit dem Gang aus Ihrem Restaurant in die Supermärkte. Wie sieht es in diesem Jahr aus? Ist der Plan soweit aufgegangen?
2. Was gibt es Neues bei den Burger-Patties?
3. Pilze und Fichtennadel-Geschmack, wie schmeckt das dem klassischen Burger-Fan?
4. Also keine Fleischnachbildung aus veganen Zutaten, sondern eine Betonung der pflanzlichen Zutaten?
5. Was steckt hinter der veganen Käsesauce? Ist Ihr Ziel, für alle nicht-veganen Bestandteile einen Ersatz anzubieten?
6. Wie klappt es mit den Supermärkten? Ich kann mir vorstellen, dass die Plätze in den Regalen hart umkämpft sind.
7. Ist das auch was für die Fläche oder eher für die Großstädte?

zum Beitrag gehörende mp3-Datei:

Anuga_2021_Bunte_Burger_OTN.mp3