



THE  
VEGETARIAN  
BUTCHER™

*Unsere Top-Gerichte für ein*

# FRÖHLICHES SWITCHMAS

Saugut und Chick:  
Festtagsessen ohne Muh und Mäh



SACRIFICE NOTHING

**Willst du Weihnachten  
diesmal tierisch feiern? Wir helfen  
dir bei deinem Festtagsmenü, damit es  
alle Gäste in Weihnachtsstimmung  
beglückt!**

Wir haben einige köstliche Festtagsrezepte  
zusammengestellt – für ein saugutes  
Weihnachtsfest ganz ohne Tier auf dem  
Teller! Mit allseits bekannten und beliebten  
Aromen genießt du die schönste Zeit des  
Jahres, ohne dabei auf etwas verzichten zu  
müssen. In diesem Sinne wünschen wir:

*Frohe Switchmas!*

Es war noch nie so einfach, einem  
pflanzenbasierten Menü  
eine weihnachtliche Note  
zu verleihen.

# TAGESMENÜ

Ernährung im Wandel	04
Ein Gründer mit Vision	06
Unsere Alternative zu Fleisch	08
Erlebe das neue Fleisch	12
Gackernder Weihnachtskranz mit Feigen, Mandeln & Cranberries	16
Ho, ho Hotdog mit knusprigem Rotkohlsalat & süßer Senfsauce	18
Rudolph, the Red-Nose-Crisp mit Käse & Preiselbeerkompott	20
Festmahl ohne Feiertagsbeef mit Pilzmousse, Crouton & Portweinsauce	22
Wellingtons Weihnachtswunder	24
Gefüllter Wirsing-Snowball mit Maronen-Apfel Topping, Kartoffel-Kürbiskern Knusper	26

# ERNÄHRUNG IM WANDEL

Wenn man auswärts essen geht, dreht sich alles um das Erlebnis. Immer mehr Gäste interessieren sich dafür, was auf Ihre Teller kommt.

Die Restaurants gehen mit den neuen Trends mit: **Vegane, vegetarische oder flexitarische Gerichte** sind bereits ein grundlegender Bestandteil jeder Speisekarte. Es geht jedoch nicht nur darum, dass wir uns gesünder ernähren, sondern auch darum, die Erde zu schonen.

480

Millionen € Umsatz mit Fleischersatz wird prognostiziert für 2022 (+16 %) <sup>1</sup>

25 %

wird der Fleischalternativen-Markt bis 2040 ausmachen <sup>2</sup>

26 %

wünschen sich bessere Alternativen, wenn sie auswärts essen gehen <sup>3</sup>

46 %

essen weniger Fleisch als vor einem Jahr <sup>4</sup>

Quelle: <sup>1</sup> Statista Consumer Market Outlook 2022, <sup>2</sup> Kearney (2020): When consumers go vegan, how much meat will be left on the table for agribusiness?, A.T. Kearney, <sup>3</sup> Kampagnenbericht Veganuary 2022, <sup>4</sup> Copy of final webinar slides Smart Protein European Consumer Survey, smartproteinproject.eu

## ÜBER UNS

1998

Jaap beschliesst, **Vegetarier** zu werden. Seine Vision: Er will Produkte mit der Textur und dem Geschmack von Fleisch entwickeln, die aber nicht tierischen Ursprungs sind.

2010

Am Welttierschutztag wird **The Vegetarian Butcher** in Den Haag (Niederlande) gegründet.



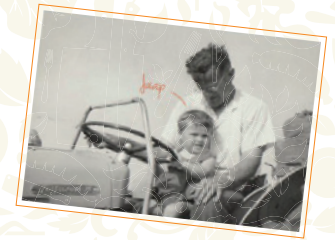
2012

Nachdem The Vegetarian Butcher anfänglich nur in der Den Haager «Metzgerei» verkauft wurde, sind die Produkte nun auch **in niederländischen Supermärkten erhältlich.**



2019

In Zusammenarbeit mit Burger King™ wird **der Rebel Whopper™** lanciert: 100% Whopper™, 0% Fleisch.



1962

**Jaap Korteweg**, Gründer von The Vegetarian Butcher, erblickt das Licht der Welt.

1998

Nach Ausbruch der Schweinepest nimmt Jaap Korteweg Kontakt mit Herstellern von Pflanzenproteinen und Wissenschaftlern auf, um **Fleischersatzprodukte auf ein neues Niveau zu bringen.**

2011

**Ferran Adrià (elBulli)** probiert ein Produkt von The Vegetarian Butcher, ohne zu wissen, was er isst und dass es sich dabei um eine pflanzenbasierte Fleischalternative handelt. Adrià ist überzeugt: «Das war ein Pouletschenkel. Wahrscheinlich ein Bio- oder Freiland-Poulet aus Südfrankreich.»

2018

The Vegetarian Butcher wird in **17 Ländern** in über **4'000 Geschäften** verkauft.

**Unilever** erwirbt The Vegetarian Butcher.



2020

The Vegetarian Butcher ist weltweit auf **Expansionskurs.**

# EIN GRÜNDER MIT VIS!SON



Das Ideal von Jaap Korteweg ist es, Fleischliebhabern fleischfreie Produkte näher zu bringen und ihnen damit klar zu machen, dass sie nichts verpassen, wenn sie an ein paar Tagen in der Woche kein Fleisch essen.

Jaap Korteweg ist Landwirt in der 9. Generation und Gründer von The Vegetarian Butcher. Zu Zeiten von Rinderwahn und Schweinepest, überlegte er, in die tierfreundliche Haltung von Rindern zu investieren. Diese Idee war großartig, aber nur bis zu dem Tag, bis das Vieh in den Schlachthof gebracht wurde.

**Von diesem Moment an beschloss er, Vegetarier zu werden.**

Aber er vermisste den Fleischgeschmack sehr und entschied, Fleisch nur zu essen, wenn er ausgeht. Es war ihm klar, dass er etwas finden musste, das sein Verlangen nach Fleisch stillen konnte, ohne tatsächlich Tiere essen zu müssen.

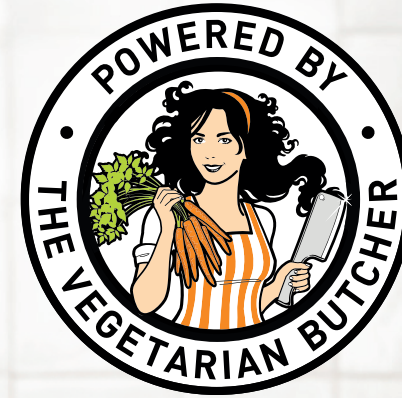
Nach 3-jähriger Suche mit Spitzenköchen entwickelte Jaap Korteweg innovative Fleischersatzprodukte mit spektakulärem Biss und Textur.

SACRIFICE NOTHING



*“Mein Ziel ist es, köstliche vegetarische Fleischalternativen herzustellen, die noch besser schmecken als das Original.”*

JAAP KORTEWEG, GRÜNDER VON THE VEGETARIAN BUTCHER



# GACKERNDER WEIHNACHTSKRANZ

MIT FEIGEN, MANDELN & CRANBERRIES

**GEEIGNET FÜR:** 10 Personen  
**ZUBEREITUNGSZEIT:** 35 min. +  
30 min. Wartezeit  
**GARZEIT:** 30 min. im Backofen

## ZUTATEN

1 kg The Vegetarian Butcher  
NoChicken Chunks  
4 Knoblauchzehen  
10 Zweige Thymian  
125g Margarine  
20 frische Feigen  
5 knackige Äpfel  
175g geröstete (gesalzene) Mandeln  
500g Zwiebel-Chutney  
250g (halb) getrocknete Cranberries  
-- veganer Blätterteig  
Extra: Backpapier.  
  
4-6 Esslöffel Preiselbeerkompott  
-- eine kleine Hand voll Rucola

## ZUBEREITUNG

Die Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Die Thymianblätter von den Zweigen zupfen.

In einer großen Pfanne die Margarine erhitzen und schmelzen lassen, warten, bis sie zu bräunen beginnt, dann die NoChicken Chunks dazugeben und hellbraun braten, 5-7 Minuten. Den Knoblauch und  $\frac{3}{4}$  der Thymianblätter hinzufügen und weitere 2 Minuten braten. Den Herd ausschalten.

In der Zwischenzeit die Feigen in kleine Keile schneiden. Die Äpfel entkernen und in kleine Stücke schneiden (etwa 1 Zentimeter). Die Mandeln grob hacken.

Die Feigen, den Apfel,  $\frac{3}{4}$  des Zwiebelchutneys und die Cranberries in die Pfanne mit den gebratenen NoChicken Chunks geben und umrühren.

Die Teigrolle mit dem Backpapier auf dem Backblech ausrollen. Schneiden Sie einen möglichst großen Kreis aus. Den Rest des Teigs aufbewahren. In der Mitte des Teigs 3 Schlitze (ca. 10 Zentimeter) kreuzweise einschneiden, so dass 6 spitze Formen entstehen.

Die NoChicken Chunks-Mischung kreisförmig auf dem Teig verteilen, dabei den geschlitzten Kreis in der Mitte und etwa  $1\frac{1}{2}$  Zentimeter des Randes frei lassen.

Die spitzen Formen des inneren Kreises über die Füllung klappen. Aus dem restlichen Teig 6 große spitze Formen ausschneiden. Diese an der Außenseite in gleichem Abstand zur Füllung anbringen.

Den Teigkreis um die Füllung herum mit etwas kaltem Wasser befeuchten und gegen die Füllung und den Boden der Teigspitzen falten.

Den Kranz für mindestens 30 Minuten (oder einige Stunden) in den Kühlschrank stellen.

Den Backofen auf 200°C vorheizen. Den What the cluck Weihnachtskranz mit Feigen, gerösteten Mandeln und Cranberries in 30-35 Minuten goldbraun backen.

Die Füllung mit dem restlichen Zwiebelchutney bestreichen und mit dem restlichen Thymian bestreuen.

Tipps zum Servieren: Dazu passt Haferfräiche, Rosenkohl mit Kastanien und/oder Rotkohl



# HO, HO HOTDOG

MIT KNUSPRIGEM ROTKOHL-SALAT &  
SÜSSER SENFSAUCE

GEEIGNET FÜR: 10 Personen  
ZUBEREITUNGSZEIT: 25 min.

## ZUTATEN

750 g The Vegetarian Butcher  
NoHot Dog  
375 g Rotkohl  
-- Pfeffer & Salz  
12 g Kreuzkümmel  
150 g Olivenöl  
180 ml Apfelessig  
30 g Zucker  
90 g süßer Senf (Honigsenf oder  
Süßer Senf)  
75 g Hellmann's Vegan Mayo  
5 n/a Petersilie  
10 Hotdog-Brötchen oder andere  
Brötchen  
Extra: Zerkleinerer oder scharfes Messer.

## ZUBEREITUNG

Den Kohl fein häckseln oder schneiden und in eine große Schüssel geben. Mit ½ Teelöffel Salz bestreuen und mischen.

Die Kreuzkümmelsamen in einer kleinen Pfanne bei mittlerer Hitze anrösten. Das Pflanzenöl hinzugeben. Erhitzen, bis die Kreuzkümmelkörner dunkler werden. Zum Kohl geben und gut vermischen.

Essig und Zucker mischen und rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Zum Kohl geben und gut vermischen. Mindestens 10 Minuten ziehen lassen, besser ist ein längerer Zeitraum (Stunden oder sogar ein Tag). Abschmecken und mit Pfeffer und Salz würzen.

Den Senf mit der Mayo verrühren.

Die NoHot Dogs in kochendem Wasser (5-7 Minuten) oder in etwas Öl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze (4-6 Minuten) erhitzen.

Die Petersilie hacken.

Schneiden Sie die Brötchen auf. Jeweils mit etwas süßer Senfsoße, etwas Rotkohlsalat und einem NoHot Dog belegen. Den Rest der süßen Senfsoße darauf verteilen und mit Petersilie bestreuen.

Tipps für Variationen: Rotkohl kann durch Ochsenerz oder Weißkohl ersetzt werden.

# RUDOLPH, THE RED-NOSE-CRISP

MIT KÄSE & PREISELBEERKOMPOTT

GEEIGNET FÜR: 10 Personen  
ZUBEREITUNGSZEIT: 30 min.

## ZUTATEN

20 Crispy NoChicken Patties von The Vegetarian Butcher  
315 g Maisflocken (altbacken)  
-- Weißbrotkrümel  
250 g Maisstärke  
12 g Currypulver  
-- Pfeffer & Salz  
375 g geriebener veganer Mozzarella oder anderer geriebener Käse  
-- Pflanzenöl  
250 g Preiselbeerkompott  
125 g Rucola

## ZUBEREITUNG

Maisflocken auf einem Tablett zerbröseln und mit Semmelbröseln mischen. Maisstärke, Currypulver, etwas Pfeffer und Salz mit Wasser vermischen und umrühren, bis alle Klumpen aufgelöst sind.

Jeden Burger zuerst auf einer Seite in die Maisstärke- und Currypulvermischung tauchen und dann auf derselben Seite in die Paniermehlmischung tauchen. Dann die andere Seite in beide Mischungen tauchen.

Den Käse auf 10 panierten Burgern verteilen. Legen Sie die anderen Burger darauf.

Überprüfen Sie, ob die Maisstärke- und Paniermehlmischung ausreicht, um die Seiten der Doppelburger zu bedecken. Falls nicht, etwas mehr herstellen.

Jeden Doppelburger leicht in der Maisstärkemischung und der Semmelbröselmischung wälzen und gleichmäßig bedecken.

So viel Pflanzenöl in eine große Pfanne geben, dass der Boden damit bedeckt ist, und die Doppelburger 7-8 Minuten auf beiden Seiten braun braten. Regelmäßig wenden und die Doppelburger auch auf den Seiten rollen, damit sie gleichmäßig braun werden.

Auf Tellern anrichten, den Rucola darauf verteilen und mit Preiselbeerkompott garnieren.

Tipps zum Servieren: Dazu passt Rosenkohl mit Kastanien oder glasierte Möhren.

Tipp: Die Panade lässt sich leicht herstellen, indem man altbackene Weißbrotstücke ohne Kruste in Stücke schneidet und diese in einer Küchenmaschine oder mit einem Stabmixer zu Paniermehl verarbeitet.





# FESTMAHL OHNE FEIERTAGSBEEF

MIT PILZMOUSSE, CROUTON &  
PORTWEINSAUCE

GEEIGNET FÜR: 10 Personen  
ZUBEREITUNGSZEIT: 35 min.

## ZUTATEN

10 Raw NoBeef Patties von  
The Vegetarian Butcher  
75 g getrocknete Steinpilze  
500 ml roter Portwein  
625 g gemischte Pilze  
-- Schalotten  
6 Zweige Thymian  
3 Zweig Rosmarin  
-- Olivenöl  
190 g veganer Frischkäse  
-- Pfeffer & Salz  
10 Scheiben Vollkornbrot  
75 g Margarine Extra  
Extra: Küchenmaschine oder Stabmixer

## ZUBEREITUNG

Die getrockneten Steinpilze in eine Schüssel geben. Den roten Portwein und 250 ml heißes Wasser hinzufügen. 10 Minuten lang einweichen lassen.

In der Zwischenzeit die Pilze putzen und große Pilze halbieren oder vierteln. Die Schalotten schälen und in Scheiben schneiden. Von den Thymian- und Rosmarinzweigen die Blätter und Nadeln abzupfen.

Einen Schuss Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten 2 Minuten lang anbraten. Die Hälfte der Thymianblätter und die Rosmarinnadeln dazugeben. Die geputzten Champignons hinzufügen und 3 Minuten unter Rühren braten.

1/3 der Pilzmischung aus der Pfanne nehmen und in eine Küchenmaschine oder in den Becher eines Stabmixers geben. Ein paar Minuten stehen lassen.

Die eingeweichten Steinpilze und die Portweinsmischung in die Pfanne mit der Pilzmischung geben (darauf achten, dass kein Sand hinzugefügt wird, der sich am Boden der Schüssel angesammelt haben könnte). Zum Kochen bringen, die Hitze auf mittlere bis niedrige Stufe reduzieren und köcheln lassen, bis 1/3 der Flüssigkeit verdampft ist. Abschmecken und mit Pfeffer und Salz würzen.

In der Zwischenzeit den Rest der Pilze in der Küchenmaschine oder im Becher des Stabmixers fein pürieren. Mit dem veganen Frischkäse vermischen. Abschmecken und mit Pfeffer und Salz würzen.

Mit beiden Händen die Patties zu einem hohen, runden Turm formen, oben und unten abflachen.

Aus jeder Brotscheibe einen möglichst großen Kreis ausschneiden.

Vor dem Servieren 25 g Margarine mit einem Schuss Olivenöl in einer Bratpfanne erhitzen. Die Brotkreise von beiden Seiten anbraten, bis sie gebräunt sind, und die Croutons auf Küchenpapier abtropfen lassen.

In der gleichen Pfanne 25 g Margarine mit einem Schuss Olivenöl schmelzen (die Pfanne muss nicht vorher gereinigt werden). Die Patties in 6 Minuten von allen Seiten braun braten. Die Soße in die Pfanne geben und 4-5 Minuten köcheln lassen. Die Patties zweimal in der Sauce wenden.

Die Patties auf heißen Tellern auf den Croutons anrichten. Die Pilzmousse auf den Patties verteilen. Die restliche Margarine in die Sauce einrühren. Abschmecken und ggf. nachwürzen und um die Patties auf den Tellern verteilen. Mit Thymianblättern bestreuen.

Tipps zum Servieren: Dazu passt Rotkohl und/oder Rosenkohl mit Maronen.

# WELLINGTONS WEIHNACHTSWUNDER

GEEIGNET FÜR: 10 Personen  
ZUBEREITUNGSZEIT: 60 min.

## ZUTATEN

10 The Vegetarian Butcher  
Raw NoBeef Burger  
50 g Dijon-Senf  
2,5 Blätterteig  
250 g Schalotten  
750 g Champignons, frisch  
37,5 g Knorr Primerba Gartenkräuter  
1,25 kg Babyblattspinat, frisch  
50 g Knorr Professional  
Würzpaste Knoblauch  
5 Toastbrot (Scheiben)  
1,25 kg Kohlsprossen, geputzt  
125 g Walnüsse  
-- Knorr Professional Klare Suppe  
125 g Knorr Braune Grundsauce  
1,25 l Wasser  
125 ml Rotweinsreduktion  
125 ml Portwein  
-- Olivenöl  
-- Muskatnuss, gemahlen  
-- Pfeffer & Salz

## ZUBEREITUNG

Die aufgetaute Raw NoBeef Burger Patties mithilfe einer Frischhaltefolie in Form bringen. Bis die Fülle fertig ist in die Kühlung geben. Das NoBeef "Filet" in einer Pfanne bei mittlerer Hitze auf allen Seiten anbraten, mit Maille Dijon Senf bepinseln.

Die fein gewürfelte Schalotten in Pflanzenöl anrösten, die zerkleinerte Champignons zugeben. Auf starke Hitze solange rösten bis der sichtbare Wasseranteil verschwindet. Mit Salz, Pfeffer und Knorr Mis en Place Gartenkräuter abschmecken. Babyspinat blanchieren, gut ausdrücken, mit Knoblauchpaste, Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Den temperierten Blätterteig (270g) ausrollen und 1/3 wegschneiden. Auf dem größeren Teigstück erst die Pilzfارce, dann den Spinat verteilen. Die Toastbrot Scheiben entrinden, dünn ausrollen und darauf das vorgebackene "Filet" platzieren.

Das Teigpäckchen eng aufrollen, von dem 1/3 Teigstück mit einer Rauteroller ein Gitter herstellen und auf das Wellington platzieren auf die Seiten gut drücken. Bei 185°C Umluft goldbraun braten.

Die Kohlsprossen waschen und im Salzwasser blanchieren. In Olivenöl mit Walnüssen sautieren, abschmecken.

Das Wasser mit dem Portwein und Rotweinsreduktion aufkochen die Knorr Braune Grundsauce unterrühren. Für 5 Minuten unten ständigen Rühren kochen, etwas einreduzieren und in saubere Rexgläser füllen.



# GEFÜLLTER WIRSING-SNOWBALL

MIT MARONEN-APFEL TOPPING,  
KARTOFFEL-KÜRBISKERN KNUSPER

GEEIGNET FÜR: 10 Personen  
ZUBEREITUNGSZEIT: 60 min.

## ZUTATEN

600 g The Vegetarian Butcher NoMince  
600 g Wirsing, Blätter  
-- Knorr Gemüse Kraftbouillon  
50 ml Rapsöl  
100 g Zwiebeln  
450 g Wirsing, geschnitten  
150 ml Soja Cuisine Kochcreme  
175 ml Apfelsaft, Naturtrüb  
1 g Langpfeffer  
200 ml Portwein  
850 ml Wasser  
90 g Knorr Delikatess Sauce zu Braten  
300 g Maronen  
200 g Dörrapfel  
25 g Carte d'Or Dessert Topping Toffee  
50 ml Rapsöl  
400 g Pfanni Krokette  
1 l Wasser  
50 ml Kürbiskernöl  
100 g Kürbiskerne, grob gehackt  
75 g Panko Paniermehl

## ZUBEREITUNG

Die großen Wirsingblätter in der Gemüse Bouillon blanchieren und auf Eiswasser legen. Zwiebelwürfel in Rapsöl glasig schwitzen und die feinen Wirsingstreifen zugeben. Den Kohl farblos fallen lassen, 75 ml Apfelsaft und die Kochcreme anfüllen. Die Flüssigkeit cremig einkochen und mit der trockenen Gemüse Bouillon abschmecken.

Das NoMince unter die kalte Wirsingmasse heben, etwas Masse in eine Wirsingblatt geben und zu einer Kugel drehen.

Den Portwein mit dem restlichen Apfelsaft und dem Langpfeffer um 70% reduzieren. Den Ansatz mit dem Wasser ausfüllen und die Sauce zu Braten zugeben.

Die Apfel-Portweinsauce durch ein Sieb gießen und die Wirsingbällchen damit bedecken. Die Wirsingbällchen bei 175°C Heißluft für 20 Minuten garen.

Die grob gekrümelten Maronenstücke und Dörrapfelstücke in dem Rapsöl schwenken. Die Maronen und Äpfel mit dem Toffee-Topping glasieren.

Krokette Masse aus dem Krokette Pulver, Wasser und Kürbis Öl zubereiten. Die dünnen langen aufgespritzten Walzen in einem Gemisch aus Kürbiskernen und Pankomehl panieren. Wie gewohnt frittieren.



# UNSERE PRODUKTE



## NOMINCE

Es kann für vielfältige Top-Gerichte und Anwendungen eingesetzt werden. Zubereitungen von veganen / vegetarischen Gerichten wie Pasta Bolognese, Lasagne, Chili Sin Carne und weiteren Lieblingsgerichten und Variationen ist möglich.  
**2,0 kg**



## NOCHICKEN CHUNKS

Die 100% pflanzenbasierten **NOCHICKEN CHUNKS** sind das Meisterwerk von The Vegetarian Butcher. Sensationell im Geschmack und absolut zart! Perfekt für Currys, Salate und viele weitere (Hähnchen-)Rezepte.  
**1,75 kg**



## CRISPY NOCHICKEN

Unser **CRISPY NOCHICKEN**: aussen knusprig, innen super zart. Unser bisher vielseitigstes Patty ist nicht nur saftig und zergeht auf der Zunge, sondern es freut sich auch darauf, der Star deiner Küche zu werden. Ob in der Pfanne, in der Fritteuse oder im Konvektomat zubereitet – dieses Patty sorgt immer und überall für Stimmung.  
**1,8 kg, ~ 20 Stück**



## RAW NOBEEF BURGER

Unser **RAW NOBEEF BURGER** ist eine Hommage ans Fleisch, an alle Fleischliebhaber und ans Fleischerhandwerk. Ein saftiger, roher veganer Burger mit perfektem Geschmack und optimaler Textur, der dafür bestimmt ist, gegrillt, in der Pfanne gebraten oder auf der Plancha zubereitet zu werden. So überzeugt auch den skeptischsten Fleischfan. Für revolutionäre Gourmets.  
**2,6 kg, ~ 20 Stück**



**OHNE GENTECHNIK**  
Hergestellt aus nicht genetisch veränderten Sojabohnen.



**EINFACH VORZUBEREITEN**  
Von Köchen für Köche designt und hergestellt, damit sie so zubereitet werden können wie tierische Fleischgerichte.



**GEFROREN**  
Alle unsere Produkte sind einzeln schockgefroren (IQF).

# ERLEBE DAS NEUE FLEISCH

Selbst die überzeugtesten Fleischliebhaber werden zustimmen: **Worauf es vor allem ankommt, sind Geschmack und Textur.** Die Produkte von The Vegetarian Butcher schmecken so wie tierisches Fleisch und fühlen sich im Mund genauso an – schliesslich haben wir uns viel Mühe gegeben! Nenne sie daher nicht einfach «vegetarische» Gerichte, sondern hol mit diesen Tipps noch viel mehr aus ihnen heraus.

## TIPPS FÜR DIE BENENNUNG VON GERICHTEN

### VERWENDUNG DES THE VEGETARIAN BUTCHER PRODUKTNAMENS IN DER GERICHTBESCHREIBUNG

Um die Wiedererkennung für den Gast zu erhöhen, nutze die Namen unserer im Einzelhandel erhältlichen Produkte und nicht die Food Service Namen:

- NoChicken Nuggets..... Beflügel Nuggets
- NoChicken Chunks ..... Chickeriki Streifen
- NoChicken Burger ..... Sieht-Chick-Aus Burger
- Crispy NoChicken Burger .. Crispy Chickimicki Burger
- NoSchnitzel..... Wie'n Schnitzel
- NoMeatballs..... Ohne-Hick-Hack Bällchen
- NoBeef Burger..... Hack-Selig Burger
- NoMince..... Hick-Hack-Hurra

Schreib beispielsweise statt «Spaghetti Bolognese» lieber «Spaghetti Bolognese mit Hick-Hack-Hurra». **So verleihst du dem Gericht eine freche Note und weckst die Neugier!**

### HACK-SELIG CHEESEBURGER

Ein köstlicher veganer Burger im Burgerbrötchen mit geschmolzenem veganen Käse, Tomaten, Zwiebeln, Eisbergsalat und Senf.



..... 7€

Enthält Nüsse | GFO – bitte anfragen

### SÜSSKARTOFFEL-POMMES

Eine Portion knuspriger Pommes mit würziger Sriracha-Mayo.

..... 3,50€

Enthält Nüsse | enthält Soja

Beispiel



## NUTZUNG UNSERES LOGOS «POWERED BY THE VEGETARIAN BUTCHER»

Wir sind sehr stolz auf unsere Produkte und die vielen Auszeichnungen, die sie erhalten haben. Teile unseren Stolz mit deinen Gästen und verwende die **Aufkleber mit unserem Logo.**

## KENNZEICHNUNG VON GERICHTEN



Mache deine vegetarischen und veganen Gerichte **durch die Blatt-Symbole** leicht erkennbar!

## BESCHREIBUNG VON GERICHTEN

Gib in der Beschreibung des Gerichts an, **ob es sich um eine vegane oder vegetarische Variante** handelt. So räumst du alle Zweifel aus.

## INTEGRATION AUF DER KARTE

Bilde die vegetarischen oder veganen Gerichte nicht in einem separaten Bereich auf der Speisekarte ab. Damit vertust du die Chance, auch Fleischliebhaber zu überraschen. **Platziere sie am besten in dem Bereich mit ähnlichen Fleischgerichten, z.B. Hauptmenü/Vorspeisen.**



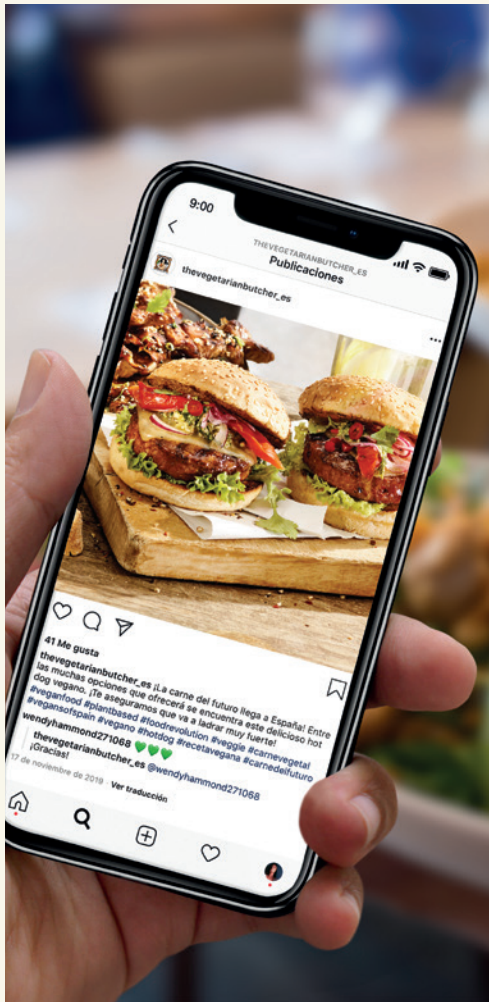
Beispiel

## FOLGE UNS AUF SOCIAL MEDIA

Heute ist auch die **Social-Media-Kommunikation** sehr wichtig – vernachlässige daher diesen Kanal nicht, damit deine Gäste verstehen, was du anbietest, und damit sie deine grossartigen Gerichte sehen können.

### UNSER VORSCHLAG

- Wähle **schöne Bilder** von deinen Gerichten aus.
- Verwende **relevante Hashtags**, um die Aufmerksamkeit zu erhalten, die du verdienst:  
**#foodrevolution**  
**#thevegetarianbutcher**  
**#meatofthefuture.**
- **Tagge uns!** Such nach **@ufs\_langnese\_lusso\_eskimo** und markiere uns in deinen Fotos. Wir freuen uns darauf, deinen Content zu entdecken!



ZAUBERE DAS FLEISCHIGSTE,  
FESTLICHSTE PFLANZEN-  
BASIERTE MENÜ ÜBERHAUPT





THE  
VEGETARIAN  
BUTCHER™