



MEDIENMITTEILUNG MIT SPERRFRIST BIS ZUM 28. FEBRUAR 2019

## **Helvti Diner lanciert den Burger der Generation 2.0 und bringt den Beyond Burger™ in die Schweiz!**

**Zürich, Februar 2019 – Der erste rein pflanzliche Burger, der schmeckt und aussieht wie ein Hamburger aus Rindfleisch, kommt in die Schweiz. Die Food-Innovation aus den USA revolutioniert das Bewusstsein für eine weltweit nachhaltige Ernährung. Das Zürcher Gastronomiekonzept Helvti Diner lanciert den Trend aus Übersee in der Schweizer Gastronomie und etabliert sich damit als Trendscout für US-Food-Innovationen. Am 27. Februar 2019 veranstaltet das FutureFoodLab zusammen mit dem Helvti Diner ein Diskussionsforum zum Thema «Food- und Ernährungsrevolution» mit exklusiver Degustationsmöglichkeit des Beyond Burger™.**

Für alle Foodies in der Schweiz, die schon lange darauf gewartet haben, herzhaft in den heiss diskutierten Beyond Burger™ zu beißen, ist die Wartezeit vorbei: Die auf amerikanische Innovationen spezialisierte Helvti Diner Gruppe setzt das Trend-Produkt aus den USA ab dem 28. Februar 2019 auf ihr Menu in allen Standorten und verspricht eine Geschmacksüberraschung: «Vor unserer ersten Degustation waren wir als fleischverwöhnte Geschmacksfetischisten dem Produkt gegenüber äusserst kritisch eingestellt und glaubten nicht an ein grosses A-ha-Erlebnis. Wir wurden eines Besseren belehrt und waren fasziniert vom Geschmack, der Bissfestigkeit und der röstbraunen Textur des Patties», sagt Christian Kramer, CEO der Helvti Diner Betriebs AG und fügt hinzu: «Dies war der Moment als uns klar wurde, dass wir die Ersten sein müssen, die dieses Produkt in der Schweiz lancieren.»

Der neue Helvti Diner Beyond Burger™ erfüllt sämtliche Wünsche von Burger-Liebhabern nach einem saftigen, geschmacksintensiven und bissfesten Burger-Erlebnis. Die Food-Ingenieure von Beyond Meat haben sämtliche pflanzliche Inhaltsstoffe so zusammengesetzt, dass das Burger Patty aussieht und schmeckt wie ein Hamburger aus Rindfleisch. Die rein pflanzlichen Zutaten enthalten weder Soja, Gluten noch geschmacksverstärkende Zusätze und haben mehr Proteine als ein traditioneller Hamburger.

«Wir sind äusserst glücklich, mit dem in Zürich breit bekannten Helvti Diner Brand einen ersten Gastronomie-Abnehmer in der Schweiz gefunden zu haben, dessen Betriebskonzept und Qualitäts- und Nachhaltigkeitsbewusstsein ideal mit den Beyond-Produkten zusammenpasst», sagt Olivier Schucht, Fresh & Frozen Food AG. «Unsere Gäste verlangen nach Innovation und gesunden Alternativen – mit dem Beyond Burger™ erfüllen wir beides», fügt Christian Kramer hinzu und verrät, «weitere innovative, rein pflanzliche Diner-Spezialitäten werden in Kürze folgen.»

### **Forum zum Thema Food- und Ernährungsrevolution und Degustation**

Am **27. Februar 2019** veranstaltet das FutureFoodLab aus Bern ein Diskussions-Panel mit ausgewiesenen Experten aus Forschung, der Gastronomie sowie Fleischproduzenten im Helvti Diner Bellevue in Zürich zum Thema «Food- und Ernährungsrevolution». Im Rahmen dieser spannenden und relevanten Diskussionen besteht die Möglichkeit, den Beyond Burger™ erstmalig in der Schweiz zu degustieren.



## Programm 27. Februar 2019:

- Ab **12 Uhr** – Degustation Beyond Burger™ im Helvti Diner Bellevue, St. Urbangasse 4, 8001 Zürich
- Ab **12.30 Uhr** – Beginn Diskussions-Panel
  - Andrea Staudacher FutureFoodLab (Moderation)
  - Christine Schäfer, Forscherin am Gottlieb Duttweiler Institut im Bereich Food, Konsum und Handel
  - Lauren Wildbolz, Kochbuch-Autorin und Vorreiterin für vegane Küche
  - Christian Kramer, CEO Helvti Diner Betriebs AG
  - Marco Tessaro, Inhaber Luma Delikatessen
- Ab **13 Uhr** – Möglichkeit für individuelle Interviews, bitte Wünsche zwecks Koordination anmelden.

### **Über Beyond Meat™**

*Beyond Meat™ ist ein in Los Angeles ansässiges Unternehmen und wurde 2009 von Ethan Brown gegründet, der die Idee hatte, Fleisch durch reine pflanzliche Zutaten zu ersetzen. Das Unternehmen hat die Philosophie, pflanzliche Produkte vor allem für Fleischliebhaber zu entwickeln und nicht in erster Linie für diejenigen, die sich an spezielle Diäten halten. Prominente Investoren wie Bill Gates und Leonardo DiCaprio gehören zu denen, die an pflanzliche Fleischalternativen glauben und zu einer nachhaltigeren Lebensmittelproduktion beitragen wollen. Beide haben in das Unternehmen investiert.*

[www.beyondmeat.com](http://www.beyondmeat.com)

### **Über die Helvti Diner Gruppe**

*Die Helvti Diner Gruppe betreibt an drei Standorten in Zürich eine zeitgenössisch interpretierte Version des klassischen amerikanischen Diner und hat sich zum Trend Scout für US Food Innovationen im Schweizer Markt entwickelt. Die Lokale zeichnen sich entsprechend dem Firmen-Slogan „It’s a matter of taste“ durch ein geschmackvolles Speise- und Getränke-Angebot, ein modernes Design, gemütliche Sitznischen und eine amerikanisch freundliche Servicekultur aus. Ein umfangreiches Brunch-, Take-away- und Delivery-Angebot (eat.ch) machen die Helvti Diner Filialen zur ganz täglichen Anlaufstelle für Liebhaber des American Way of Life.*

[www.helvti-diner.ch](http://www.helvti-diner.ch)

Medienstelle und Auskünfte: Vogel Perspektiven, [info@vogelperspektiven.ch](mailto:info@vogelperspektiven.ch), Andrea Vogel, +41 79 356 86 80