

PRESSEMITTEILUNG

Kooperation mit dem Food-Start-up rest:art

Nachhaltiger Genuss: Die WISAG testet Fleischalternative aus Biertreber

Frankfurt am Main, den 31. Mai 2023 – Fleischersatz aus Bier: Das konnten die Gäste der WISAG Catering Holding GmbH & Co. KG kürzlich probieren. Im Rahmen einer Kooperation mit dem Start-up rest:art organisierte das Cateringunternehmen Testessen mit einer neuen nachhaltigen Fleischalternative, die aus Biertreber hergestellt wird. Dafür entwickelten die Küchenteams Rezepte und boten diese für einige Tage in zwei Betriebsrestaurants an.

Neben dem herkömmlichen Speiseangebot konnten die Gäste zwischen einem pflanzenbasierten Burger, pflanzenbasiertem Gyros sowie einer pflanzenbasierten Frikadelle wählen. Nach dem Essen bewerteten die Gäste ihre Mahlzeit. Vor allem bei den Jüngeren kamen die Gerichte gut an. Häufigste Kaufmotivation war dabei Neugier oder persönliche Ernährungsvorlieben. Von den Befragten waren Fleischliebhaber zwar etwas kritischer, doch auch bei ihnen weckte die Fleischalternative aus Bier Interesse. Flexitarier bewerteten das Gericht sehr gut, ihnen gefiel insbesondere der Geschmack. Dieser überzeugte viele Testesser sogar mehr als vergleichbare Fleischalternativen.

„Mit den Probiertagen haben wir wichtige Erfahrungen gesammelt. Unser Resümee: Die Fleischalternative kommt bei unseren Kunden und Gästen sehr gut an und kann damit unser nachhaltiges Speisenangebot attraktiv ergänzen“, sagt Heike Conrad, Leiterin Qualitätsmanagement bei der WISAG Catering. Das Unternehmen prüft aktuell, inwieweit es seinen Kunden zukünftig auf Produkten von rest:art basierende Gerichte in Betriebsrestaurants in ganz Deutschland anbieten kann.

Auch auf Veranstaltungen hat die WISAG den Fleischersatz bereits vorgestellt. Dort zeigte das Event-Catering-Team beispielsweise mit Laugencanapés mit rest:art-„Leberwurst“ und „Romana Bites à la rest:art“ kombiniert mit gerösteter Erdnuss, Rhabarberchutney und Kerbel, dass sich mit dem Produkt vielfältige Rezepte – auch für Flying Buffets – kreieren lassen. Mit der Zusammenarbeit unterstützt die WISAG das Start-up bei seinem offiziellen Markteintritt, der noch in diesem Jahr erfolgen soll.

„Die Testphase mit der WISAG war für uns ein spannendes Praxisexperiment, das uns gezeigt hat, wie groß das Interesse an unserem ‚Fleischersatz aus Bier‘ ist. Im Kochprozess haben wir gelernt, dass sich unser Produkt aufgrund seiner bissfesten Struktur besonders gut einsetzen lässt, um Rindfleisch zu ersetzen“, freut sich Isabel Ernst, Co-Gründerin von rest:art.

Die umweltfreundliche Fleischalternative von rest:art wird aus Biertreber hergestellt – einem Nebenprodukt der Bierherstellung, das normalerweise ungenutzt zurückbleibt. Dadurch nutzt das Unternehmen wertvolle Ressourcen. Das rest:art-Produkt kommt ohne Zusatzstoffe oder künstliche Aromen aus und verfügt zudem über einen hohen Proteingehalt.



Die WISAG Catering hat im Rahmen ihrer Kooperation mit rest:art Testessen mit einer neuen nachhaltigen Fleischalternative aus Biertreber organisiert



Die Küchenteams haben mit der Fleischalternative aus Birtreber vielfältige Rezepte kreiert – von einem pflanzenbasierten Burger bis hin zu „Romana Bites à la rest:art“



Mit der Zusammenarbeit unterstützt die WISAG das Start-up rest:art bei seinem offiziellen Markteintritt, der noch in diesem Jahr erfolgen soll

Presseservice:

Diese Meldung sowie weiteres Text- und Bildmaterial können Sie auf den [Presseseiten](#) der WISAG Facility Service im Internet unter www.wisag.de herunterladen.

Über die WISAG Facility Service – Spezialist für Immobilien:

Das Kerngeschäft der WISAG Facility Service sind technische und infrastrukturelle Dienstleistungen für Immobilien: Facility Management, Gebäudetechnik, Gebäudereinigung, Sicherheit & Service, Catering, Garten- & Landschaftspflege sowie Consulting & Management. Die einzelnen Dienstleistungsbereiche zählen zu den jeweils wichtigsten Anbietern ihrer Branche. Für unterschiedliche Segmente bietet der Immobilienexperte spezielle Servicepakete an. So zum Beispiel für das Gesundheits- und Sozialwesen, für Handel und Logistik, für Hotels und für die Wohnungswirtschaft.

Mit mehr als 19.800 Kunden, rund 31.000 Mitarbeitern und einem Umsatz von 1,223 Mrd. Euro im Jahr 2021 ist das Unternehmen einer der führenden Facility-Service-Anbieter in Deutschland. Das Unternehmen ist Teil der WISAG Gruppe, die mit knapp 50.000 Mitarbeitern an mehr als 250 Standorten im In- und Ausland aktiv ist.

Kontakt WISAG:

WISAG Facility Service Holding SE
Cora Jakubin
Referentin Unternehmenskommunikation
Herriotstraße 3, 60528 Frankfurt am Main
Telefon: +49 69 505044-187
E-Mail: cora.jakubin@wisag.de
Website: www.wisag.de