



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 Vison	06
Unsere Alternative zu Fleisch	08
Erlebe das neue Fleisch	12
Gackernder Weihnachtskranz mit Feigen, Mandeln & Cranberries	16
Rudolph, the Red-Nose-Crisp mit Käse & Preiselbeerkompott	18
Festmahl ohne Feiertagsbeef mit Pilzmousse, Crouton & Portweinsauce	20
Wellingtons Weihnachtswunder	22
Gefüllter Wirsing-Snowball mit Maroni-Apfel Topping, Kartoffel-Kürbiskern Knusper	24

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 %)¹

25 %

wird der Fleischalternativen-Markt bis 2040 ausmachen²

26 %

wünschen sich bessere Alternativen, wenn sie auswärts essen gehen³

46 %

essen weniger Fleisch als vor einem Jahr⁴

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**.

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

EIN GRÜNDER MIT VIS!ON

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





UNSERE PRODUKTE



RAW NOMINCE

Mit dem RAW NOMINCE kann eine Vielzahl an veganen Alternativen vieler Top Gerichte wie Bolognese, Burger, Tacos, Hackbraten und vieles mehr angeboten werden. Es ist ideal geeignet für eine individuelle Gestaltung der Gerichte. Unsere Alternative für Flexitarier, die den Hackfleisch Geschmack lieben und offen sind für pflanzenbasierte Gerichte.

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 (Poulet-)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, im Konvektomat oder auf dem Grill 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 GENETECHNIK
Hergestellt aus nicht genetisch veränderten Sojabohnen.



EINFACH VORZUBEREITEN
Von Köchen für Köche designet 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 PRODUKTNAHMENS 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!**



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**.

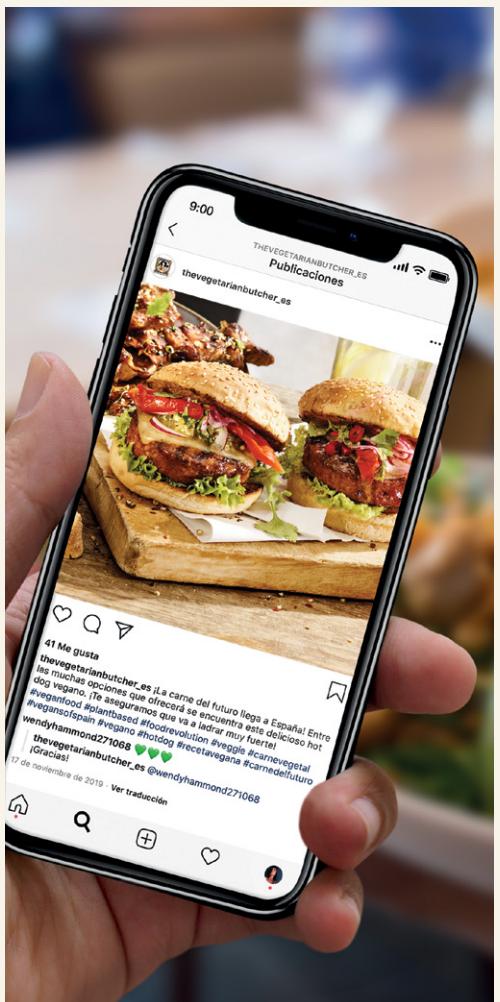


KENNZEICHNUNG VON GERICHTEN

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



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



GACKERNDE WEIHNACHTSKRANZ

MIT FEIGEN, MANDELN & CRANBERRIES

GEEIGNET FÜR: 10 Personen

ZUBEREITUNGSZEIT: 35 min. +
30 min. Wartezeit

GARZEIT: 30 min. im Backofen

ZUTATEN

1kg 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 Preiselbeercompott
-- 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 Slitzte (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 1½ Zentimeter des Randes freilassen.

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 passen Haferfrische, Kohlsprosessen mit Kastanien und/oder Rotkraut





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 (albacken)
--	Weißbrotkrümel
250 g	Maisstärke
12 g	Currypulver
--	Pfeffer & Salz
375 g	geriebener veganer Mozzarella oder anderer geriebener Käse
--	Pflanzenöl
250 g	Preiselbeercompott
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 Maisstärkemischung 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 Doppel-Burger 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 Preiselbeercompott garnieren.

Tipps zum Servieren: Dazu passen Kohlsprossen mit Kastanien oder glasierte Möhren.

Tipp: Die Panade lässt sich leicht herstellen, indem man albackene Weißbrot scheiben 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 Portweinmischung 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 Rotkraut und/oder Kohlsprossen mit Maroni.





WELLINGTONS WEIHNACHTSWUNDER

GEEIGNET FÜR: 10 Personen
ZUBEREITUNGSZEIT: 60 min.

ZUTATEN

2kg	The Vegetarian Butcher Raw NoMince
1,5kg	Champignons
300g	Zwiebeln, Würfel
--	Pfeffer & Salz
1kg	Blattspinat
10g	Knorr Professional Würzpaste
--	Knoblauch
--	Salz, Pfeffer & Muskat

ZUBEREITUNG

Das aufgetaute Raw NoMince mithilfe einer Frischhaltefolie in Form bringen und kaltlegen. Das Raw NoMince in einer Pfanne bei mittlerer Hitze auf allen Seiten anbraten.

Für die Pilz-Füllung die fein gewürfelten Zwiebeln in Pflanzenöl anrösten und die zerkleinerte Champignons zugeben. Auf starke Hitze so lange rösten, bis der sichtbare Wasseranteil verschwindet. Mit Salz, Pfeffer abschmecken.

Blattspinat blanchieren, gut ausdrücken, mit Knoblauchpaste, Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Den temperierten Blätterteig ausrollen. Die Pilzfarce und den Spinat auf dem Blätterteig verteilen und das Raw NoMince darin eng einrollen.

Bei 185°C Umluft ca. 30 Minuten goldbraun backen.

GEFÜLLTER WIRSING-SNOWBALL

MIT MARONI-APFEL TOPPING,
KARTOFFEL-KÜRBISKERN KNUSPER

GEEIGNET FÜR: 10 Personen
ZUBEREITUNGSZEIT: 60 min.

ZUTATEN

600g	Wirsing, Blätter
--	Knorr Klare Suppe rein pflanzlich
50ml	Rapsöl
100g	Zwiebeln
450g	Wirsing, geschnitten
150ml	Soja Cuisine Kochcreme
175ml	Apfelsaft, Naturtrüb
600g	The Vegetarian Butcher NoMince
1g	Langpfeffer
200ml	Portwein
850ml	Wasser
90g	Knorr Braune Grundsauce
300g	Maroni
200g	Dörrapfel
25g	Carte d'Or Dessert Topping Toffee
50ml	Rapsöl
400g	Knorr Kroketten
1l	Wasser
50ml	Kürbiskernöl
100g	Kürbiskerne, grob gehackt
75g	Panko Paniermehl

ZUBEREITUNG

Die großen Wirsingblätter in der Gemüse Bouillon blanchieren und auf Eiswasser legen. Zwiebelwürfel in Rapsöl glasisch 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 Maronistücke und Dörrapfelstücke in dem Rapsöl schwenken. Die Maroni und Äpfel mit dem Toffee-Topping glasieren.

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





THE
VEGETARIAN
BUTCHER™