



Über REBEL MEAT

Das Wiener Start-up wurde 2019 von Philipp Stangl und Cornelia Habacher gegründet und beschäftigt mittlerweile 8 Mitarbeiter:innen, die sich um Produktentwicklung, Marketing, Operations und Vertrieb kümmern. Qualität, garantierte Herkunft, Tierwohl und bester Geschmack stehen bei der Entwicklung von neuen Produkten bei Rebel Meat stets im Vordergrund.

Rebel Meat bietet innovative, fleischreduzierte Produkte und hat es sich zum Ziel gesetzt unser aller Fleischkonsum nachhaltig zu reduzieren und dabei nur auf hochwertiges heimisches Bio-Fleisch zu setzen: Das bedeutet mehr Tierwohl und ist besser für die Umwelt. Neben rund 30 Partnerrestaurants in Österreich sind die 7 Bio-Produkte von Rebel Meat im Lebensmitteleinzelhandel (BILLA Plus, Billa, Sutterlüty), Online (Gurkerl.at, Adamah.at, Markta, JOKR) und im Großhandel (Metro, Biogast, Hügli) erhältlich. 2019 wurden das erste Produkt von Rebel Meat - das Bio Burger-Patty Deluxe mit Edelpilzen - von einer Fachjury zum Bio-Produkt des Jahres gekürt. Darüber hinaus erhielt Rebel Meat bereits zahlreiche Auszeichnungen, unter anderem von Greenstart (einer Start-Up-Initiative des Klima- und Energiefonds), überreicht durch Bundesministerin Leonore Gewessler. Im Oktober 2021 wurde Cornelia Habacher zur Österreicherin des Jahres in der Kategorie "Start-up" gewählt. Mit 2022 ist die Expansion nach Deutschland und die Einführung weiterer Produkte geplant.

Mitte November 2021 erweiterte Rebel Meat sein Sortiment um eine eigene Kinder-Linie mit 2 weiteren Produkte (Bio Hühner-Nuggets & Bio Fleischbällchen), die im Tiefkühlregal zu finden sind.

Produktüberblick von Rebel Meat

- Bio Burger-Patties mit Gemüse, 2 Stk., 220g
- Bio Bratwürstel mit Gemüse, 4 Stk., 220g
- Bio Käsekrainer mit Gemüse, 2 Stk., 220g
- Bio Faschiertes mit Gemüse, 300g
- Bio Burger-Patties Deluxe mit Edelpilzen, tiefgekühlt, 2 Stk., 270g
- Bio Hühner-Nuggets mit Gemüse, tiefgekühlt, 10-12 Stk., 220g
- Bio Fleischbällchen mit Gemüse, tiefgekühlt, 9 Stk., 220g

Alle Artikel sind auch für die Gastronomie in Großhandelseinheiten erhältlich.

Infos:

Website: www.rebelmeat.com

Facebook: [RebelMeat](https://www.facebook.com/RebelMeat)

Instagram: [rebel_meat](https://www.instagram.com/rebel_meat)

Pressekontakt:

Alexandra Mayr

alexandra.mayr@rebelmeat.com

+43 677 63948717