



Deftig, pflanzlich und eine echte Neuheit: Rügenwalder Mühle bringt veganes Mett auf den Markt

Die Rügenwalder Mühle, Vorreiter auf dem Markt für pflanzliche Fleischalternativen, beweist zum wiederholten Mal Pioniergeist und bringt eine vegane Mett-Variante auf den Markt. Das Vegane Mühlen Mett aus 100 Prozent pflanzlichen Zutaten ist die ideale Wahl für alle, die den Geschmack eines leckeren Mettbrötchens lieben, aber nach einer fleischlosen Alternative suchen.

Bad Zwischenahn, 19.04.2022 – Mitte Mai sorgt die Rügenwalder Mühle für eine echte Neuheit auf dem Fleischersatzmarkt. Das Familienunternehmen aus Bad Zwischenahn nimmt sich eines echten deutschen Kulturguts an und bringt mit dem Veganen Mühlen Mett eine vegane Variante des wohl fleischigsten Produkts überhaupt auf den Markt. Mit ihrer großen Expertise im Veggie-Segment ist es der Rügenwalder Mühle gelungen, den klassischen Geschmack von Mett mit leichter Zwiebelnote auf ein veganes Produkt auf Basis von Erbsen zu übertragen. Auch optisch erinnert die vegane Streichwurst aus 100 Prozent pflanzlichen Proteinen an das Original aus Fleisch. Auf einem knackigen Brötchen verfeinert mit Zwiebeln, Salz und Pfeffer wird das Vegane Mühlen Mett zum puren Genuss – vor allem für diejenigen, die hin und wieder keine Fleischprodukte essen oder sich grundsätzlich fleischlos ernähren, aber den herzhaften und leckeren Geschmack von Mett nicht missen möchten. Damit bringt die Rügenwalder Mühle die ganze Familie am Frühstücks- und Abendbrotstisch zusammen.

Vegane Streichwurst mit vertrautem Geschmack und längerer Haltbarkeit

Neben dem leckeren Geschmack und der feinen Konsistenz überzeugt die vegane Mett-Variante mit einem längeren Mindesthaltbarkeitsdatum. Das Vegane Mühlen Mett ist ganze 28 Tage haltbar und hält sich damit deutlich länger als das Pendant aus Fleisch. Gemeinsam mit der Veganen Pommersche Fein und der Veganen Teewurst fügt sich das Vegane Mühlen Mett perfekt in das aktuelle Sortiment für veganen Brotaufstrich der Rügenwalder Mühle ein. Damit nutzt das Familienunternehmen das Wachstumspotenzial in diesem Bereich, um seine Position als Marktführer weiter auszubauen.

„Für viele ist Mett aus Fleisch und veganes Mett erst einmal ein Widerspruch. Sie haben aber dennoch eine Gemeinsamkeit: den deftigen Geschmack. Unsere Marktforschung hat herausgefunden, dass Flexitarier*innen und Vegetarier*innen den Appetit auf etwas Deftiges teilen¹. Für uns war es daher ein logischer Schritt, mit unserer Veggie-

¹ Bonsai Konsumentenbefragung Veganes Mett, Oktober 2021

Kompetenz und unserer Pionierrolle als First Mover auf dem Fleischersatzmarkt auch die Ersten zu sein, die veganes Mett auf den Markt bringen“, sagt Claudia Hauschild, Leiterin Unternehmenskommunikation bei der Rügenwalder Mühle. Denn „wenn eine Marke Kompetenz für die Herstellung eines Veganen Metts hat, dann die Rügenwalder Mühle!“ wie bei der Konsumentenbefragung hervorging.

Das Vegane Mühlen Mett wird im Mai 2022 gelauncht und von einer Shopper-Aktivierung am Point of Sale begleitet. Ab Ende September erfolgt eine umfangreiche Kommunikationskampagne, die neben Bewegtbild weitere Social Media-, Digital- und Out-of-Home-Aktivierungen umfasst. Das Vegane Mühlen Mett wird ab Mitte Mai im Handel erhältlich sein. Die unverbindliche Preisempfehlung (UVP) liegt bei 1,69 Euro für eine 100g-Packung. Neben dem Veganen Mühlen Mett sind ab Anfang Mai auch die Vegane Pommersche Fein und die Vegane Teewurst national verfügbar. Für diese liegt die unverbindliche Preisempfehlung (UVP) ebenfalls bei 1,69 Euro für eine 100g-Packung.

Über die Rügenwalder Mühle

Das Sortiment des Markenherstellers Rügenwalder Mühle umfasst neben rund 25 klassischen Fleisch- und Wurstwaren seit Ende 2014 inzwischen auch circa 30 vegetarische und vegane Alternativen. Die Rügenwalder Mühle Carl Müller GmbH & Co. KG. wurde 1834 von Fleischermeister Carl Müller im pommerschen Rügenwalde gegründet und ist heute einer der bekanntesten Lebensmittelhersteller in Deutschland. Seit 2014 ist Rügenwalder Mühle Vorreiter bei vegetarischen/veganen Fleisch- und Wurсталternativen und heute in diesem Segment Marktführer in Deutschland. Die rote Mühle, das Markenzeichen der Rügenwalder, bürgt dabei stets für handwerkliche Tradition und beste Zutaten. Mit rund 850 Beschäftigten erwirtschaftete das Unternehmen, das seit 1956 im niedersächsischen Bad Zwischenahn sitzt, 2020 einen Jahresnettoumsatz von 233,7 Mio. Euro. Die Leitung des Familienunternehmens liegt in siebter Generation in den Händen von Dr. Gunnar Rauffus als Vorsitzendem des Aufsichtsrats. Geschäftsführer sind Michael Hähnel (Vorsitzender) und Jörg Pfirrmann.

Weitere Informationen

Rügenwalder Mühle
Laura Gosciejewicz
Unternehmenskommunikation und Nachhaltigkeitsmanagement
Tel.: +49 4403 66 161
E-Mail: lgosciejewicz@ruegenwalder.de