



Presseinformation

Pressekontakt IKEA: Ulrich Taller

☎ 01/69 000-165 81

IKEA-PR@PProfessional.at

Vösendorf, 16. Juli 2020

Der Klassiker neu erfunden:

IKEA Fleischlosbällchen für alle Geschmäcker!

Gleiches Aussehen, gleiche Konsistenz und gleicher Geschmack – nur viel raffinierter! Ab 1. August gibt es bei IKEA Österreich fleischlose Bällchen auf rein pflanzlicher Basis: VÄXTBULLAR ist die Hommage an den Klassiker. Mit der Markteinführung unternimmt das Unternehmen einen weiteren richtigen Schritt, das Nachhaltigkeitsziel von IKEA – bis 2030 klimapositiv zu werden – zu erreichen.

IKEA hat zusammen mit Ernährungswissenschaftlern die neuen Fleischlosbällchen entwickelt und dafür gesorgt, dass diese dem seit Jahrzehnten beliebten Original in nichts nachstehen. VÄXTBULLAR sind aus Erbsenproteinen, Kartoffeln, Zwiebeln, Hafer und Äpfeln hergestellt, was für die gewohnte Konsistenz sorgt. Das Erbsenprotein wird aus gelben Erbsen und Wasser gewonnen, die mit hohem Druck durch eine Düse gepresst werden. Der Fleischgeschmack wird durch die Zugabe von pflanzlichen Umami-Aromen wie Champignons, Tomaten und einem Pulver aus gebratenem Gemüse erreicht.

Das Ergebnis sind fleischlose Bällchen, eine Alternative für alle, die gerne weniger Fleisch essen möchten – ohne jedoch auf den gewohnten Geschmack verzichten zu müssen.

Eine ökologische Alternative zu Fleisch

IKEA will mit den neuen Fleischlosbällchen ein Zeichen für eine nachhaltigere Zukunft setzen. Der ökologische Fußabdruck des neuen fleischlosen Bällchens beträgt nämlich nur 4 % von dem eines klassischen Fleischbällchens. „Wir hoffen, dass wir tatsächlich weniger Fleischbällchen verkaufen werden. Heute verkaufen wir eine Milliarde pro Jahr. Stellt man sich nun vor, wir könnten einen Teil davon zu fleischlosen Bällchen machen, wäre das eine wirklich spürbare Reduktion unseres ökologischen Fußabdrucks“, so Sharla Halvorson, Health & Sustainability Managerin bei IKEA Food.

IKEA hat sich vorgenommen, bis 2030 klimapositiv zu werden. Das bedeutet, dass bei gleichzeitigem Geschäftswachstum mehr Treibhausgasemissionen reduziert werden als die eigene Wertschöpfungskette erzeugt. Zudem möchte das schwedische Möbelhaus bis 2022 viel mehr pflanzlich basierte Lebensmittel im Food-Sortiment anbieten.

Ab 1. August 2020 erhältlich

Die neuen VÄXTBULLAR Fleischlosbällchen aus pflanzlichen Zutaten werden am 1. August 2020 zu haben sein. Der Verkaufsstart beginnt gestaffelt im August in Europa gefolgt vom Rest der Welt. In den IKEA Restaurants wird das Gericht zum selben günstigen Preis wie die Fleischbällchen verkauft werden – mit Kartoffelpüree, Rahmsoße, Preiselbeeren und Erbsen, genau wie der klassische Fleischbällchenteller. Die fleischlose Alternative wird zusätzlich auch in den IKEA Schwedenshops unter dem Namen HUVUDROLL erhältlich sein. In diesem Sinne: Smaklig måltid – guten Appetit!



Presseinformation

Pressekontakt IKEA: Ulrich Taller

☎ 01/69 000-165 81

IKEA-PR@PProfessional.at

Über IKEA Österreich

Seit über 40 Jahren ist das schwedische Möbelunternehmen IKEA mittlerweile auch in Österreich vertreten: In 8 Einrichtungshäusern, 2 Logistikzentren, 9 Abholstationen und diversen Services, wie z. B. Click&Collect, sorgen rund 3.100 IKEA MitarbeiterInnen für Inspiration am laufenden Band.

IKEA hat die Vision, einen besseren Alltag für die vielen Menschen zu schaffen, indem wir formschöne, funktionsgerechte, erschwingliche und qualitativ hochwertige Einrichtungsgegenstände anbieten, die mit Rücksicht auf Mensch und Umwelt produziert wurden. Mit jedem unserer Produkte versuchen wir das Zuhause zu einem noch besseren Platz zu machen.

Dazu gehören auch gesunde und nachhaltige Lebensmittel, die IKEA seinen KundInnen und MitarbeiterInnen in den IKEA Restaurants, IKEA Bistros und dem Schwedenshop anbietet. Von nachhaltig beschafften Zutaten bis hin zu fleischlosen Optionen und lokal angebauten Produkten, die gut schmecken und auch besser für den Planeten sind.

Mehr zu IKEA gibt's [hier](#).



In den IKEA Restaurants gibt es VÄXTBULLAR zum selben günstigen Preis (€ 4,99/8 Stück) und mit den gewohnten Beilagen wie beim klassischen Fleischbällchen-Menü.

Fotos in druckfähiger Qualität und aktuelle Presseinfos zum Download im Pressroom von [IKEA.at](https://www.ikea.at) oder auf presse.PProfessional.at.