

Medienmitteilung

11. September 2012

Mövenpick Tatar neu aus 100% nach Bio Suisse Richtlinien zertifiziertem Rindfleisch

Mövenpick Restaurants holen die Knospe auf den Tisch

Das aus zartem Rindfleisch hergestellte und raffiniert gewürzte Mövenpick Tatar ist bei den Gästen längst die grosse Liebe. Neu bereitet Mövenpick den Klassiker aus 100% zertifiziertem Knospe-Rindfleisch zu. Die Knospe bürgt dabei für erste Qualität. Die Marke von Bio Suisse, dem Dachverband der Schweizer Biolandbau-Organisationen, ist ein Gütezeichen für hochwertige Bio-Produkte.

Die sieben Schweizer Mövenpick Restaurants bieten ihren Gästen etliche Tatar-Variationen an. Dank einer Kooperation von Bio Suisse und den Mövenpick Restaurants wird für das beliebte Gericht jetzt nur noch 100% zertifiziertes Knospe-Rindfleisch verwendet. „Wir freuen uns sehr über die Zusammenarbeit mit Bio Suisse“, sagt Josef Neubauer, Culinary Advisor der Schweizer Mövenpick Restaurants. „Somit können wir unseren Gästen eines der beliebtesten Gerichte in einer Bio-Qualität anbieten, deren Auflagen weltweit zu den anspruchsvollsten zählen.“

Für weitere Informationen:

Marché International
Monika Matzka
Communications Manager
Alte Poststrasse 2
CH-8310 Kempthal
Phone +41 (0)52 355 55 51
Fax +41 (0)52 355 55 09
monika.matzka@marche-int.com
www.marche-restaurants.com

Bio Suisse
Sabine Lubow
Leiterin Öffentlichkeitsarbeit
Margarethenstrasse 87
CH-4053 Basel
Phone +41 (0)61 385 96 25
Fax +41 (0)61 385 96 11
Sabine.lubow@bio-suisse.ch
www.bio-suisse.ch

Bio aus Überzeugung

Knospe-Fleisch stammt von Tieren, die besonders artgerecht gehalten werden und viel Zeit in freier Natur verbringen. Entfaltung, Gesundheit und Vitalität spielen bei der Tierhaltung auf einem Knospe-Betrieb eine besonders grosse Rolle. Dafür sorgen artgerechte Haltung in geräumigen Ställen, natürliche Zuchtmethoden, viel Auslauf im Freien und nicht zuletzt bestes Bio-Futter, das grösstenteils vom eigenen Hof stammt. „Mit Bio-Rindfleisch von Knospe-Bauernhöfen verarbeiten die Mövenpick Restaurants ein Tatar, das die unverwechselbar authentische Note eines qualitativ hochstehenden Fleisches trägt. Umso mehr begrüssen wir es, dass diese Vorzüge verbunden mit unserer Knospe in Erscheinung treten“, sagt Valérie Monnin, Verantwortliche Gastronomie von Bio Suisse.

Kostprobe als Amuse-Bouche

Ab 17. September kommt in den sieben Mövenpick Restaurants das Tatar aus Knospe-Rindfleisch auf den Tisch. Die Karte bietet den Klassiker mit

2. Seite

Brioche-Toast in drei Schärfegraden: mild, medium und feurig. Saisonal werden kreative Varianten gereicht – zum Beispiel mit flambierter Ananas, getrockneten Tomaten oder gehobeltem Parmesan. Um das neue Tatar aus Knospe-Rindfleisch vorzustellen, geniesst jeder Mövenpick-Gast vom 17. bis 30. September vor dem Essen eine Kostprobe davon gratis als Amuse-Bouche.



Beliebter Klassiker neu mit Rindfleisch in zertifizierter Bio-Knospe-Qualität: das Mövenpick Tatar.

Bio Suisse ist die führende Bio-Organisation der Schweiz und Eigentümerin der Marke Knospe. Der 1981 gegründete Dachverband vertritt die Interessen seiner über 5'600 Knospe-Landwirtschafts- und Gartenbaubetriebe. Zudem stehen 800 Verarbeitungs- und Handelsbetriebe unter Knospe-Lizenzvertrag. Alle Betriebe werden regelmässig von unabhängigen Stellen in Bezug auf die Einhaltung der strengen Bio Suisse Richtlinien kontrolliert und zertifiziert. Knospe-Produkte garantieren einen hohen Produktionsstandard und stehen für Geschmack und Genuss. www.bio-suisse.ch

Marché International und Mövenpick Restaurants sind Unternehmensbereiche der Mövenpick Gruppe, die unter den Marken Marché®, Cindy's Diner sowie Mövenpick Restaurants gastronomische Betriebe an Autobahnen, Flughäfen und weiteren Hochfrequenzlagen betreiben. Im Jahr 2011 erzielten sie zusammen einen Umsatz von CHF 375.7 Millionen. Die Unternehmensbereiche sind in der Schweiz, Deutschland, Österreich, Slowenien, Norwegen, Ungarn, Kroatien, Singapur, Indonesien, Südkorea, Malaysia und Kanada tätig und beschäftigen rund 3'900 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.