

„Meat the Green“: Das Hiltl-Kochbuch zur 1. Vegi-Metzg der Schweiz

## Dank grossem Anklang jetzt auch in Englisch und Französisch

Zürich, Oktober 2016

**Am 6. Oktober 2016 erscheint „Meat the Green“ - das Hiltl-Kochbuch zur ersten vegetarischen Metzgerei der Schweiz - auch in Englisch und Französisch. Damit ist „Meat the Green“ oder „Boucherie végétarienne“, wie der Französische Titel heisst, neben „Hiltl. Vegetarisch nach Lust und Laune“, das zweite Mitglied der Hiltl-Kochbuchfamilie, welches in drei Sprachen erhältlich ist und somit auch internationale Gäste in den gesunden Koch-Genuss der über 60 neusten „Hiltl“-Rezepte bringt.**



### Der Schlachtplan hinter dem Kochbuch

Als ältestes vegetarisches Unternehmen der Welt gemäss «Guinness World Records» steht Hiltl seit 1898 für gesunden Genuss ohne Fleisch. 2013 eröffnete der Vorreiter der vegetarischen und veganen Küche die erste vegetarische Metzgerei der Schweiz gleich neben dem Stammhaus an der Sihlstrasse, wo seither Gemüse, Tofu, Seitan, Tempeh & Co. geschlachtet werden.

„Meat the Green“ wurde im Oktober 2015 in deutscher Sprache veröffentlicht, interpretiert tief verwurzelte Fleisch- und Fischklassiker vegetarisch oder vegan und lüftet viele bislang streng gehütete Hiltl-Geheimrezepte: Wurst-Käse-Salat, Cordon Bleu, Hackbraten und endlich auch das berühmte Hiltl Tatar.

### Andere Sprache, andere Sitten

Dank grossem Anklang der deutschen Ausgabe und vermehrter Nachfrage nach einer englischen und französischen Edition, ist „Meat the Green“ nun auch in den beiden zusätzlichen Sprachen Englisch und Französisch erhältlich. Wie alle weiteren Hiltl-Kochbücher überall bei Hiltl, unter [www.shop.hiltl.ch](http://www.shop.hiltl.ch) und im Buchhandel erhältlich.



Die französische Ausgabe „Boucherie végétarienne“ wird in Zusammenarbeit mit dem französischen Les Éditions Ulmer-Verlag realisiert. Somit wird das Zürcher Kochbuch ab Herbst 2016 auch in Frankreich in den Buchhandlungen vertreten sein. Die englische Ausgabe verlegt, wie bereits das deutsche Original, der Schweizer AT Verlag.

### Die Blutrünstigkeit des Inhalts

Neben den genussvollen Rezepten bestechen die Bilder von Sylvan Müller, einem der renommiertesten Food-Fotografen der Schweiz, durch ihren modernen, unaufgeregten Stil: angelehnt an die raue Metzgerwelt und „geshootet“ in verlassenem Schlachthöfen geben sie dem Buch eine authentische Blutrünstigkeit.

Abgerundet wird das Konzept von „Meat the Green“ durch Gastkolumnen, bei denen Karnivoren genauso ihr Fett weg bekommen wie Vegetarier und Veganer: Rolf Hiltl (Inhaber und Geschäftsführer der Hiltl AG in 4. Generation), Bettina Weber (Journalistin der Sonntags-Zeitung und des Tages Anzeiger), Stevan Paul (Food-Stylist, Rezeptentwickler und freier Autor) und Dominik Flammer (Food-Scout, Buchautor und verantwortlich für die Begleittexte von „Meat the Green“) zeigen Mut zur Extrawurst und schreiben über ihre gesellschaftlichen Erfahrungen mit dem Thema Fleischkonsum.

Das Herzstück sind natürlich aber die Rezepte: über 60 originelle, überraschende und genussvolle Gerichte, die sogar eingefleischten Karnivoren das Wasser im Mund zusammenlaufen lassen. Das

Kochbuch aus der Hiltl Vegi-Metzg bietet von Vor- und Hauptspeisen über Sandwiches und Snacks bis hin zu Grillwaren ganz schön viel Fleisch am Knochen.

### Chronologie der Hiltl-Kochbücher

- 1998** Zum 100-Jahr-Jubiläum veröffentlicht Rolf Hiltl das erste Kochbuch **Hiltl. Vegetarisch nach Lust und Laune** in Deutsch, Englisch und Französisch beim Werd Verlag  
**ISBN 978-3-85932-705-4 / ISBN 978-3-85932-706-1 / ISBN 978-3-85932-707-8**
- 2009** Veröffentlichung des zweiten Kochbuchs **Hiltl. Vegetarisch. Die Welt zu Gast** in Deutsch und Englisch beim Orell Füssli Verlag zur 111-Jahr-Feier  
**ISBN 978-3-280-05342-3 / ISBN 978-3-280-05380-5**
- 2011** Veröffentlichung des Hiltl Kinder-Kochbuchs **Globi kocht vegi** beim Globi Verlag  
**ISBN 978-3-85703-010-9**
- 2014** Das erste rein vegane Kochbuch **Vegan Love Story by tibits & Hiltl** wird in Deutsch beim AT Verlag und in Englisch bei New Internationalist veröffentlicht  
**ISBN 978-3-03800-815-6 / ISBN 978-1-78026-263-5**
- 2015** Zum zweijährigen Bestehen vom Hiltl Laden erscheint **Meat the Green** in Deutsch, das Hiltl-Kochbuch zur ersten vegetarischen Metzgerei der Schweiz, über den AT Verlag  
**ISBN 978-3-03800-896-5**
- 2016** **Meat the Green** erscheint in Englisch über den AT Verlag und «Boucherie végétarienne» in Französisch über Les Éditions Ulmer  
**ISBN 978-3-03800-958-0 / ISBN 978-2-84138-882-0**

### Hiltl - Gesunder Genuss seit 1898

1898 gegründet, ist Hiltl laut Guinness World Records das älteste vegetarische Unternehmen der Welt. Heute wird die Hiltl AG mit rund 300 Mitarbeitenden aus mehr als 60 Nationen in vierter Generation durch die Familie Hiltl geführt: mit gesundem Genuss, gastronomischer Leidenschaft und in Verantwortung gegenüber der Schöpfung von Mensch, Tier und Natur. Im edlen à la Carte-Restaurant im Stammhaus an der Zürcher Sihlstrasse genauso wie ausserhalb vom Haus Hiltl: in der Pflanzbar im Blumen Krämer im Herzen von Zürich, zwei Sommer-Restaurants am Zürichsee, auf der Dachterrasse des PKZ wömen an der Bahnhofstrasse und in der Sihlpost direkt beim HB Zürich. Der Standort an der Langstrasse folgt im Spätsommer 2017. Die in der hauseigenen Küche frisch zubereiteten vegetarischen und veganen Köstlichkeiten sind zudem an Caterings von Privat- und Businessanlässen und diversen Events zu geniessen.

### Hiltl Laden & 1. Vegi-Metzg der Schweiz

Gleich neben dem Haus Hiltl an der St. Annagasse 18 in Zürich eröffnete im November 2013 der Hiltl Laden mit der ersten vegetarischen Metzgerei der Schweiz im edlen Tante-Emma-Stil. An der Metzger-Theke ist „Vegi-Fleisch“ aus Tofu, Seitan, Quorn oder Tempeh in den unterschiedlichsten Farben und Formen erhältlich. Im Offenverkauf werden zudem hausgemachte Köstlichkeiten wie das Hiltl Cordon bleu, das Züri Geschnetzelte mit Seitan oder das berühmte Hiltl Tatar angeboten. Nebst ausgesuchter vegetarischer und veganer Feinkost steht ein vielseitiges Grab&Go-Sortiment an Hiltl Spezialitäten zur Verfügung: knackige Salate, feine Sandwiches, frisch gepresste Säfte und ausgesuchte Desserts. Im stilvoll eingerichteten Laden sind selbstverständlich auch die Hiltl Kochbücher und ein grosses veganes Weinsortiment zu finden. Exotische Gewürze, auserlesene Delikatessen und fast alle Produkte, die in den Rezepten von „Meat the Green“ verwendet werden, ergänzen das Angebot vom Hiltl Laden.

### Hiltl Akademie

Das Angebot im Haus Hiltl wurde durch den Hiltl Club, die Seminarräume und den Hiltl Laden mit der ersten Vegi-Metzg der Schweiz stetig erweitert und mit der Eröffnung der Hiltl Akademie, dem Kompetenzzentrum für gesunden Genuss, im Herbst 2015 gekrönt. Hier werden in Kochkursen und an Kochevents die Löffel geschwungen, lernen Hobbyköche und Profis alles über die grüne und gesunde Küche, gibt die Hiltl Ernährungsberaterin wertvolle Tipps und entstehen die Hiltl-Kochbücher wie „Meat the Green“.

**Adressen**

Hiltl Laden & Vegi-Metzg  
St. Annagasse 18  
8001 Zürich  
044 227 70 27  
[laden@hiltl.ch](mailto:laden@hiltl.ch)

**Mediananfragen**

Rolf Hiltl  
[presse@hiltl.ch](mailto:presse@hiltl.ch)  
044 227 70 01

Hiltl Akademie  
Sihlstrasse 24  
8001 Zürich  
044 227 70 13  
[akademie@hiltl.ch](mailto:akademie@hiltl.ch)

**Presselogin**

Download Bilder & weitere Infos: [www.hiltl.ch/presse](http://www.hiltl.ch/presse)  
Benutzername: presse  
Passwort: seit1898

Weitere Informationen unter [www.hiltl.ch/kochbücher](http://www.hiltl.ch/kochbücher)

Sehr gerne stellen wir Ihnen Rezensionsexemplare zur Verfügung. Diese können ganz bequem unter [www.hiltl.ch/kressension](http://www.hiltl.ch/kressension) bestellt werden.

