

# TEMPEH

## Eine pflanzliche Revolution

Wie ein fermentierter Klassiker unsere Zukunft  
mitgestalten kann



**Warum weniger Fleisch?**

**Und warum Tempeh?**





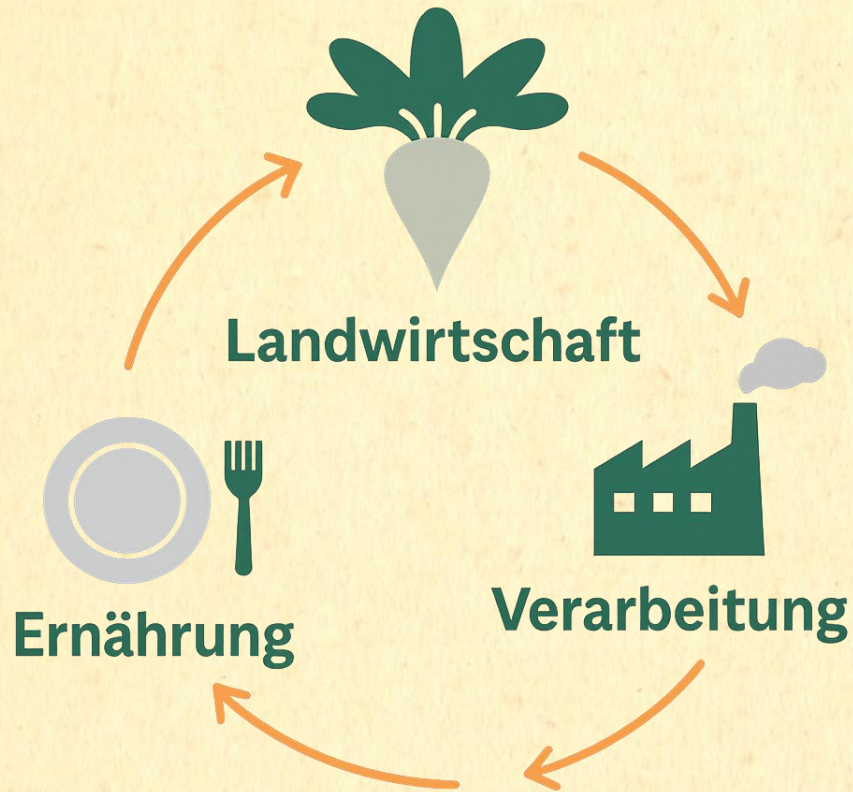
# Was ist Tempeh und warum ist es so besonders?



Tempeh – eine alte Tradition  
mit neuem Potenzial !



# Die Bohne – Vom Feld bis zur Fermentation

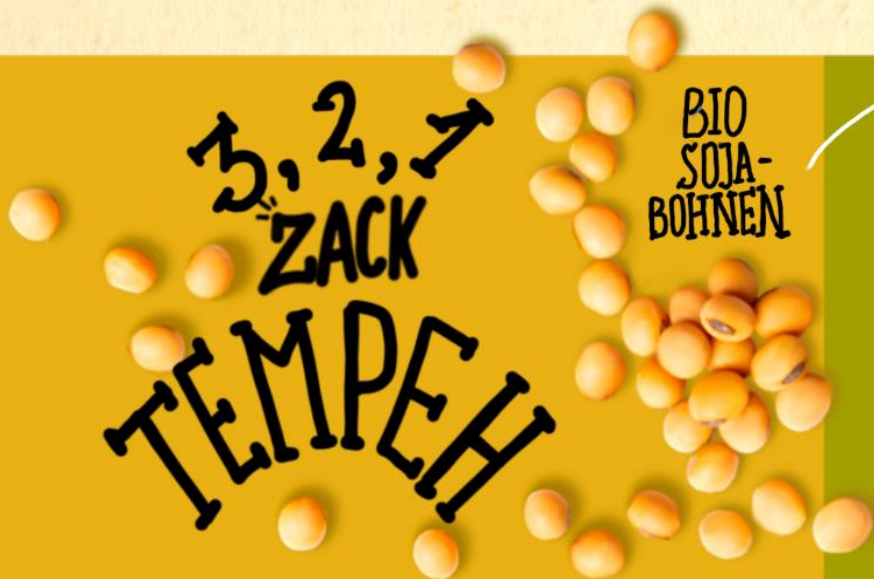


**Hülsenfrüchte als Schlüssel zur Zukunft!**





Ganze Bohnen.  
Zeit.  
Fermentation.







REGIONALE  
PRODUKTION



REGIONALE  
ROHSTOFFE

REGIONALE  
WERTSCHÖPFUNG







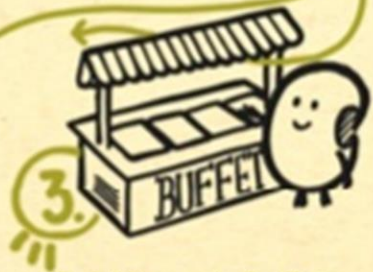
1.

Zack Karton und Frischebeutel öffnen.



2.

Individuelle Menge in die Pfanne geben und warten bis Tempeh goldbraun ist.



3.

In Gastronomie Behältern als Buffet oder à la carte vielseitig einsetzbar.



Ein  
Produkt  
↓  
1.000  
Gerichte





Tempeh soll keine  
Ausnahme bleiben, sondern  
eine  
Selbstverständlichkeit.  
Und genau daran arbeiten wir.





„Lust auf Austausch? – Ich freue mich über Vernetzung.“

## Hannes Weichhart

 Gründer & CEO , Tempeh-Pionier

 **Homepage:** [www.zackdiebohne.at](http://www.zackdiebohne.at)

 **E-Mail:** [hannes@zackdiebohne.at](mailto:hannes@zackdiebohne.at)

 **Ort:** Purkersdorferstraße 45, 3100 St. Pölten

 **LinkedIn:**

