



Vösendorf, 8.1.2025

Mehr Vielfalt auf dem Teller:

IKEA Österreich bringt FLEXBULLAR und FALAFELBULLAR in die Restaurants

Weniger Fleisch, mehr Pflanzen. Mit den neuen FLEXBULLAR, einer Kombination aus Fleisch und pflanzlichen Zutaten, sowie den knusprigen FALAFELBULLAR sorgt IKEA Österreich für frischen Geschmack im Schwedenrestaurant und erweitert sein Food-Angebot. Die beiden Neuheiten richten sich an alle, die bewusster genießen möchten und dabei nicht auf vertrauten Geschmack verzichten wollen.

Kochen und Essen verbinden Menschen. Mit den neuen Gerichten reagiert IKEA auf veränderte Essgewohnheiten, den Wunsch nach mehr pflanzlicher Vielfalt und das Ziel, Essen für möglichst viele Menschen leistbar zu machen. IKEA entwickelt sein Food-Angebot kontinuierlich weiter und setzt dabei auf Gerichte mit vertrauten Zutaten, bekannten Geschmacksprofilen und einem attraktiven Preis, die sich einfach in den Alltag integrieren lassen. Sowohl die FLEXBULLAR als auch die Falafel wurden mit Fokus auf Geschmack, Textur und Preis entwickelt.

FLEXBULLAR: Fleisch und Gemüse in einem Bällchen

1

Mit den **FLEXBULLAR** ergänzt IKEA die bestehende Bällchen-Familie um neue Fleisch-Gemüse-Bällchen. Sie ersetzen die klassischen KÖTTBULLAR nicht direkt, sondern werden als **Limited Edition** eingeführt, um zu testen, wie Kund:innen die Kombination aus Fleisch und Gemüse im Bällchen wahrnehmen. Die FLEXBULLAR bestehen aus Schweine- und Rindfleisch sowie Karotten, roten Linsen, Zwiebeln, Kartoffelbestandteilen und Gewürzen. Die Bällchen werden vorgebraten und anschließend im Restaurantofen fertiggegart, um eine saftige Konsistenz zu gewährleisten. Serviert werden sie als Gericht mit Kartoffelpüree, Rahmsauce, Erbsen und Preiselbeeren. Das neue Bällchen enthält mehr Gemüse und weniger Fleisch, ohne dabei auf den beliebten Geschmack zu verzichten. Die FLEXBULLAR sind von **Jänner bis April 2026 als Limited Edition** in allen IKEA Einrichtungshäusern erhältlich.

Pressekontakt

IKEA Austria GmbH | **Christina Strauss** | PR-Leader Österreich | Mobil: +43 676 3058477 | E-Mail: christina.strauss@ingka.ikea.com | facebook: <http://www.facebook.com/ikeaaustria> | Instagram: <http://instagram.com/ikeaaustria> | Website: <https://ikea.com/at/de> | Südring, 2334 Vösendorf | Firmenbuch Nr. 235629 p Landesgericht Wiener Neustadt | UID Nr. ATU57230302 | **Agentur-Kontakt:** currycom communication partners GmbH | E-Mail: ikea@currycom.com | Tel.: +43 1 599 50



Vösendorf, 8.1.2025

FALAFELBULLAR: Neues Mitglied der Food Ball Familie

Ergänzend dazu bringt IKEA die neuen **FALAFELBULLAR** ins Restaurant. Sie bestehen unter anderem aus Kichererbsen, Zucchini, Zwiebeln, Weizenmehl und Gewürzen wie Petersilie, Kreuzkümmel, Knoblauch und schwarzem Pfeffer. Außen knusprig und innen saftig stehen Geschmack und Textur im Mittelpunkt. Serviert werden die FALAFELBULLAR mit Couscous, Gemüse und Aioli. Im Restaurant ersetzen die FALAFELBULLAR die bisherigen Gemüsebällchen (GRÖNSAKSBULLAR). Die **VÄXTBULLAR (Fleischlosbällchen)** bleiben weiterhin Teil des Restaurantangebots. Im Schwedenshop sind sowohl die **Gemüsebällchen (HUVUDROLL)** als auch die **VÄXTBULLAR (Fleischlosbällchen)** weiterhin erhältlich. Zum Start sind die FALAFELBULLAR ausschließlich im Restaurant verfügbar, eine Einführung im Schwedenshop ist zu einem späteren Zeitpunkt geplant.

Über IKEA Österreich

Seit 45 Jahren ist das schwedische Möbelunternehmen IKEA mittlerweile auch in Österreich vertreten: In 8 Einrichtungshäusern, 7 Planungsstudios, 2 Logistikzentren, 11 Abholstationen und diversen Services, wie z. B. Click & Collect, sorgen rund 3.300 IKEA Mitarbeiter:innen 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 Kund:innen und Mitarbeiter:innen 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](#).

Pressekontakt

IKEA Austria GmbH | **Christina Strauss** | PR-Leader Österreich | Mobil: +43 676 3058477 | E-Mail: christina.strauss@ingka.ikea.com | facebook: <http://www.facebook.com/ikeaaustria> | Instagram: <http://instagram.com/ikeaaustria> | Website: <https://ikea.com/at/de> | Südring, 2334 Vösendorf | Firmenbuch Nr. 235629 p Landesgericht Wiener Neustadt | UID Nr. ATU57230302 | **Agentur-Kontakt:** currycom communication partners GmbH | E-Mail: ikea@currycom.com | Tel.: +43 1 599 50