

# RETTERGUT

## Presseinfo 2020

### Rettergut – für eine Welt ohne Verschwendung

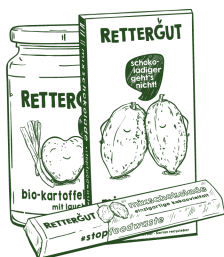
Rettergut zaubert aus geretteten Lebensmitteln haltbare Produkte wie Suppen, Aufstriche, Nudeln, Schokolade oder Erfrischungsgetränke – oft in Bioqualität, meist vegan, immer vegetarisch. Ein Teil des Umsatzes fließt in Projekte zur Förderung der Wertschätzung von Lebensmitteln. Rettergut steht für einen verantwortungsvollen Umgang mit der Natur, bestmögliche Ressourcennutzung in der Nahrungsmittelproduktion und Respekt vor Lebensmitteln.

#### Der Verschwendung auf der Spur

Unglaublich aber wahr: Ein Drittel der weltweit produzierten Lebensmittel schafft es nie vom Feld auf unsere Teller. Rund zwölf Millionen Tonnen Lebensmittel werden allein in Deutschland jedes Jahr entlang der Lebensmittelversorgungskette als Abfall entsorgt. 30 % davon schon in der Primärproduktion und in der Lebensmittelverarbeitung<sup>1</sup>. Gleichzeitig verbraucht die Nahrungsmittelproduktion aber in starkem Maße Ressourcen wie Land, Wasser und Energie und verursacht beachtliche Emissionen von Treibhausgasen. “Ein inakzeptabler Zustand”, finden Philipp Prechtner und Stefan Prechtner, die Gründer von Rettergut. Denn unter dem vermeintlichen Abfall befinden sich tonnenweise Lebensmittel oder Zutaten, die es wert sind, gerettet zu werden, z. B. krummes Gemüse oder Obst mit Schönheitsfehlern.



#### 1. Lebensmittel retten



#### 2. Hochwertige Produkte entwickeln

Ihr Konzept: “Wir spüren Verschwendungen in der Herstellungskette verschiedener Lebensmittel auf und erarbeiten mit unseren Partnern Lösungen, diese abzubauen”, erklärt Philipp Prechtner. “Dabei entstehen hochwertige, haltbare Produkte, die im Super- oder Drogeriemarkt eine nachhaltige Alternative zu regulären Lebensmitteln sind. Der Verbraucher kann so zu einer Reduzierung der Ressourcen-

<sup>1</sup> Studie "Lebensmittelabfälle in Deutschland – Baseline 2015"

<https://www.bmel.de/DE/themen/ernaehrung/lebensmittelverschwendung/studie-lebensmittelabfaelle-deutschland.html>

# RETTERGUT

und Lebensmittelverschwendung beitragen und tut damit auch der Umwelt etwas Gutes.“

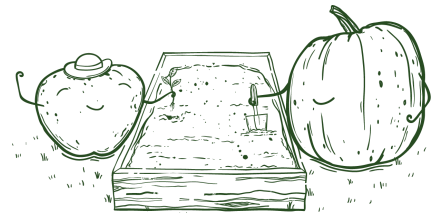
## Hauptsache gerettet

Zum Sortiment gehören aktuell Suppen und Aufstriche, z.B. aus geretteten Karotten oder Paprika. Außerdem ein Erfrischungsgetränk aus krummen Gurken, gerettete Nudeln mit Mais und Linsen sowie Schokolade. Letztere ist ein Zwischenprodukt aus der industriellen Schokoladenproduktion. “Wir konnten es nicht glauben, als wir erfahren haben, dass die Schokolade zwischen den Schokoladen nach einem Sortenwechsel zu Tierfutter verarbeitet wird. Allein ein Kilogramm Kakao braucht bei der Herstellung bis zu 20.000 Liter Wasser, ist also ressourcenintensiv und dazu noch ein hochwertiges Genussprodukt. Da war klar: daraus machen wir unsere mixschokolade”, sagt Stefan Prechtner, der für den Vertrieb zuständig ist.

Ob ein Rettergut Produkt ein Biosiegel tragen darf oder nicht, hängt von vielen unterschiedlichen Faktoren ab. Die Suppen und Aufstriche sind beispielsweise alle zertifiziert. Bei der Schokolade ist zwar ein erheblicher Bio- und Fairtrade-Anteil drin, das fertige Produkt darf das Siegel aber nicht einfach übernehmen. Wichtiger als die Zertifizierung ist für Rettergut aber, dass das Produkt bestmöglich zur Rettung von hochwertigen Lebensmitteln beiträgt, haltbar ist und gut schmeckt.

## Ackern für die Zukunft: Respekt!

Doch für das Team hört das Engagement nicht mit dem Abverkauf ihrer Produkte auf. Ein Teil des Umsatzes fließt in die GemüseAckerdemie. Das vielfach ausgezeichnete Bildungsprogramm des gemeinnützigen Vereins Ackerdemia e. V. fördert unter anderem die Wertschätzung von Lebensmitteln bei Kindern und Jugendlichen. Gemeinsam säen, pflegen, ernten und essen sie Gemüse auf dem eigenen Kita- oder SchulAcker. So erfahren die Kinder, wo unsere Lebensmittel herkommen, wie sie wachsen und wie viel Arbeit in ihnen steckt: Für eine Generation, die weiß, was sie isst.



## 3. Nachhaltige Projekte unterstützen

Mittlerweile fördert RETTERGUT eine eigene AckerSchule in Berlin-Charlottenburg: Auf dem SchulAcker der Friedensberg-Oberschule hegen und pflegen 20 Schüler\*innen rund 30 verschiedene Gemüsearten. Und neben dem Acker entsteht ein grünes Klassenzimmer mit mobilem Pavillon.

## Wer ist Rettergut?

RETTERGUT startete im Oktober 2019 mit der mixschokolade. In der Folge erschienen bio-suppen und bio-aufstriche, Pasta und ein Erfrischungsgetränk. Seit September 2020 gehören auch bio-pestos zum Sortiment. Alle RETTERGUT-Produkte zeichnen sich dadurch aus, dass sie

# RETTERGUT

mit geretteten Zutaten hergestellt werden. Hinter Rettergut steht die DÖRRWERK GmbH aus Berlin, die bereits seit 2015 erfolgreich nachhaltige Snacks aus gerettetem Obst produziert und vermarktet, z.B. das innovative Fruchtpapier. Für seine Arbeit hat das Unternehmen bereits zahlreiche Preise gewonnen, u. a. den SWEETIE, den Bundespreis „Zu gut für die Tonne“ des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) und den BEST NEW PRODUCT AWARD der BioFach 2020. Gründer sind Philipp und Stefan Prechtner, gebürtig aus Regensburg, beide wohnhaft in Berlin. RETTERGUT-Produkte sind im ausgewählten Lebensmittelhandel, Drogerie- und Biomärkten sowie online verfügbar..

Dörrwerk GmbH  
Im Marienpark 22  
12107 Berlin  
[www.rettergut.de](http://www.rettergut.de)

## **Pressekontakt**

Nadine Binias  
0177.5282602  
[nadine@nadinebinias.de](mailto:nadine@nadinebinias.de)