



Berlin, den 23. Oktober 2019

Nachhaltig Lebensmittel retten: Berliner Start-Up gründet RETTERGUT und bringt gerettete Schokolade auf den Markt

Unter dem Namen RETTERGUT werden ab sofort Lebensmittel angeboten, die mit oder aus geretteten Rohstoffen entstanden sind. Als erstes Produkt ist seit kurzem bereits die „mixschokolade“ erhältlich, die aus geretteter Schokolade besteht.

Unglaublich aber wahr: Ein Drittel der weltweit produzierten Lebensmittel schafft es nie vom Feld auf unsere Teller! Gleichzeitig ist die Landwirtschaft einer der größten Verursacher des Treibhausgases CO₂. Laut Weltklimarat IPCC entfallen global bis zu 37 % aller Treibhausgasemissionen auf unser Ernährungssystem. Ein inakzeptabler Zustand, finden die drei Gründer Jonas Bieber, Philipp Prechtner und Stefan Prechtner und starten deshalb mit RETTERGUT eine Marke, die gegen diese Verschwendung ankämpft.

„Wir wollen dem Verbraucher Produkte anbieten, mit denen er wirklich Ressourcen sparen und so etwas für seinen persönlichen ökologischen Fußabdruck tun kann.“, erklärt RETTERGUT-Initiator Jonas Bieber. Das Konzept: Auf Basis geretteter Rohstoffe – beispielsweise Obst und Gemüse mit kleinen Schönheitsfehlern – werden eigene Produkte entwickelt und in Super- und Drogeriemärkten als nachhaltige Alternative zu regulären Lebensmitteln angeboten. Der Verbraucher kann so zu einer Reduzierung der Lebensmittelverschwendung beitragen und dadurch einen Beitrag für die Umwelt leisten.

Mit dem ersten RETTERGUT-Produkt ist den Gründern dabei direkt eine süße Überraschung gelungen: die *mixschokolade*.

Schokolade gehört zu den ressourcenintensivsten Produkten in unseren Supermärkten. Umso erschreckender ist es, dass bei der Produktion große Mengen davon nicht verwertet werden. Denn bei jedem Sortenwechsel in der Produktion, wird eine Trennmasse aus Schokolade verwendet, um die Rohre von Spuren der vorherigen Sorte zu befreien. *„Diese Schokolade, die sozusagen zur Spülung benutzt wird, ist von einwandfreier Qualität und hygienischer Reinheit und vor allem: richtig lecker. Aber für die Spitzen-Hersteller, mit denen wir arbeiten, passt sie als Mischprodukt nicht ins Sortiment. Und genau hier setzen wir an!“*, beschreibt Bieber die Idee hinter der *mixschokolade*.

Die RETTERGUT-Initiatoren nehmen den Herstellern diese Schokolade ab und bereiten sie für die Verbraucher auf. *„Das läuft absolut transparent, als Kundin oder Kunde sollen Sie wissen, dass Sie keine reine Sorte kaufen. Dafür können Sie, während Sie die Schokolade genießen, sicher sein, dass die Rohstoffe ihrer RETTERGUT-Schokolade ohne Ihren Kauf zu 100 % verloren gewesen wären.“*, fasst Bieber das nachhaltige Konzept der *mixschokolade* zusammen.

Die RETTERGUT *mixschokolade* ist ab sofort in 350 Rossmann-Filialen als Tafel und Riegel erhältlich. Bei Fragen zum Produkt oder zum Unternehmen wenden Sie sich gerne direkt an den Gründer Philipp Prechtner:

pp@doerrwerk.de oder 030-364 285 363

Über RETTERGUT

RETTERGUT ist die neue Marke für Lebensmittelprodukte aus und mit geretteten Rohstoffen. Hinter RETTERGUT steht die DÖRRWERK GmbH aus Berlin, die bereits seit 2016 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 und den Bundespreis „Zu gut für die Tonne“ des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL). Weitere Informationen zu den RETTERGUT-Produkten finden sich unter www.rettergut.de.