

RETTERGUT

Presseinfo

Knapp 100 Tonnen Lebensmittel gerettet

Wie diese Zwillingenbrüder es geschafft haben, in nur 12 Monaten knapp 100.000 kg Lebensmittel vor der Verschwendung zu bewahren

Berlin, 17.9.20 - Die Zwillingenbrüder Philipp und Stefan Prechtner sind sich keineswegs immer in allem einig, aber eine Sache ist für beide glasklar: das Ziel ihres jungen Unternehmens und der Marke Rettergut besteht darin, möglichst viele Lebensmittel vor der Verschwendung zu retten. Fast 100 Tonnen Gemüse und andere hochwertige Rohstoffe wie Schokolade konnten sie bereits vor dem Abfall oder der Tierfuttermittelverwertung bewahren. Gerade rechtzeitig zur ersten bundesweiten Aktionswoche „[Deutschland rettet Lebensmittel](#)“ vom 22. bis 29. September 2020.

Kleine Schönheitsfehler, Abweichungen von der Norm oder einfach nur übliche Abläufe in Produktionsprozessen führen in Deutschland jährlich zu [rund zwölf Millionen Tonnen](#) verschwendeter Lebensmittel. Rettergut spürt sie auf und macht daraus haltbare, schmackhafte Produkte für alle, denen Wertschätzung für Nahrungsmittel wichtig ist. Oft in Bioqualität, meist vegan, immer vegetarisch. Aus krummem Gemüse entstehen Suppen oder Aufstriche, irreguläre Gurken werden zu einem leckeren Erfrischungsgetränk und die Schokolade zwischen den Schokoladen heißt bei Rettergut mixschokolade. Zu lange Spaghetti-Abschnitte wandern nicht in die Tonne, sondern werden zu Fussili und demnächst gibt es sogar das erste alkoholische Getränk.

„Ein großer Teil unserer Arbeit besteht darin, herauszufinden, wann und wo Lebensmittel verschwendet werden. Das beginnt auf dem Acker, geht über Sortier- und Herstellbetriebe, den Handel und endet natürlich beim Verbraucher. Auf der ganzen Strecke wird weggeworfen, was das Zeug hält. Das Problem ist größer, als man denkt“, sagt Geschäftsführer Philipp Prechtner, 33.

Gegen dieses Problem setzt sich Rettergut aktiv ein. Beinahe 100.000 Kilogramm Lebensmittel sind seit dem Start im Oktober 2019 bereits gerettet worden. Um auch weiterhin große Mengen retten zu können, braucht es gut durchdachte Produktideen. Haltbar, schmackhaft und mit

RETTERGUT

Aussicht auf einen soliden Absatz – das ist der Anspruch. Deswegen sollen die Rettergut Produkte keinesfalls nur einem eingeschränkten Kreis von Konsumenten zugänglich sein, sondern möglichst viele Menschen erreichen. Die mixschokolade gibt es ab September zum Beispiel beim Netto Markendiscout. *„Sehr viele Verbraucher interessieren sich mittlerweile für die Geschichten hinter den Produkten und wissen es zu schätzen, wenn sie mit ihrem Kauf auch etwas Gutes tun. Aber einfach muss es sein und nicht zu aufwändig. Bei Rettergut trägt jeder Kauf zur Ressourcenschonung und Förderung von Kinder und Jugendlichen bei“*, erklärt Vertriebsleiter Stefan Prechtner.

Ein Teil des Rettergut-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 Lebensmittel herkommen, wie sie wachsen und wie viel Arbeit in ihnen steckt.

Wer ist Rettergut?

RETTERGUT startete im Oktober 2019 mit der mixschokolade. In der Folge erschienen Biosuppen und Bioaufstriche, Pasta und ein Erfrischungsgetränk. Seit September 2020 gehören auch Biopestos zum Sortiment. Alle RETTERGUT-Produkte zeichnen sich dadurch aus, dass sie mit geretteten Zutaten hergestellt werden. Hinter RETTERGUT steht die DÖRRWERK GmbH aus Berlin, die bereits seit 2015 erfolgreich nachhaltige Snacks 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. www.rettergut.de

Unternehmenskontakt: Dörrwerk GmbH. Im Marienpark 22. 12107 Berlin

Pressekontakt: Nadine Binias. 0177.5282602. rettergut@nadinebinias.de