



UNVERSCHWENDET

Gutes aus Gerettetem.

Feinkost & Geschenke
Saison 2024/2025





Retten, was wertvoll ist

760.000.000 kg Lebensmittel werden laut einer aktuellen Studie des Ökologie Instituts/WWF jährlich in Österreich verschwendet. 30% landen bei Landwirtschaft und Produktion in der Tonne.

Wir von Unverschwendet konzentrieren unser Handeln genau auf diesen Teil. Wir machen es uns seit 2015 zur Aufgabe, dass **weniger Lebensmittel weggeworfen** werden. Seit unserer Gründung haben wir bereits beachtliche **350.000 Kilo Obst und Gemüse aus der Landwirtschaft gerettet** und ihnen eine zweite Chance als köstliche Feinkost

gegeben. Gleichzeitig wurden uns bereits **15 Millionen Kilo** an Obst und Gemüse aus unterschiedlichsten Gründen angeboten. Die Früchte sind etwa **zu groß, zu klein, zum falschen Zeitpunkt reif, haben nicht die richtige Farbe oder wurden überproduziert**.

Mit unseren Gläsern und Flaschen retten wir wertvolle Ressourcen aus der österreichischen Landwirtschaft. Wir liefern eine nachhaltige Lösung gegen Lebensmittelverschwendung und gehen dazu gerne neue und innovative Wege.

Von der Ernte bis zur Rettung

Kürbis, der nicht schön, aber trotzdem perfekt war.

Ein Hasenbiss, eine komische Form, der Kürbis blieb auf dem Feld. Für unser Zwecke perfekt und mit seinen Makeln ein wertvoller Rohstoff.

Pechsträhnen-Äpfel.

Die Äpfel, die zur falschen Zeit am falschen Ort waren und ihren ursprünglichen Auftritt verpasst haben. Ihre zweite große Chance bekommen sie im Unverschwendet Feinkostglas.

Marillen, die einfach zu viel waren.

Es gab mehr süße Früchte als geplant, eine Lösung musste her. Was zu viel war, geht nun nicht verloren und wird zu süßer Marmelade eingekocht.

Bestellt und nicht abgeholt.

Voller Vorfreude sind die Weichseln auf dem Baum herangewachsen, für den Bestimmungsmarkt hatten sie dann die falsche Staatsbürgerschaft. Für uns sind die süßen Bio-Früchte auf der ungarischen Seite des Neusiedlersees regionalen Ursprungs.

Nebenprodukt bekommt Hauptrolle.

Ob auf dem Feld oder in der Produktion: Es fallen Nebenprodukte einer anderen Produktion an, die bisher nicht genutzt wurde. Wir rücken die Nebendarsteller wie Mohnpresskuchen und Manner Backüberschüsse ins Rampenlicht.

Unsere Sammlung wächst – wir finden immer neue Lösungen!

Wir sind seit 2015 auf Überschuss-Entdeckungsreise und haben bereits über 100 Gründe gesammelt. Wir sind noch lange nicht fertig: Viele neue und unbekannte Quellen warten darauf, dass Lösungen zur Unverschwendung gefunden werden.



Süße Versuchungen



MARILLE & VANILLE KONFITÜRE 130 G

Konfitüre aus Marillen, mit Vanille verfeinert.

Passt zu Palatschinken und Topfenknödeln, auf das Butterbrot, aber auch zu pikanten orientalischen Eintöpfen und Geflügel.
Listenpreis **4,45 € netto**

ZWETSCHKE & HOLUNDER KONFITÜRE 130 G

Feine Konfitüre aus Zwetschken und passierten Holunderbeeren, mit einem Hauch Zimt.

Als Brotaufstrich oder als süße Beilage zu klassischen Mehlspeisen der österreichischen Küche oder Füllung für Buchteln.
Listenpreis **4,45 € netto**



NEU



APFEL & ZIMT FRUCHTAUFSTRICH 130 G

Fruchtaufstrich mit Apfel und feiner herbstlicher Zimtnote.

Pur gelöffelt aus dem Glas, als Brotaufstrich, oder Begleiter zu Kaiserschmarrn und anderen Desserts.
Listenpreis **4,45 € netto**

BIO SCHWARZE RIBISEL & ZOTTER SCHOKOLADE FRUCHTAUFSTRICH 130 G

Cremiger Fruchtaufstrich aus Schwarzer Ribisel & Zotter Schokolade.

Fruchtig, schokoladiger Genuss auf's Brot oder einfach zum Auslöffeln. Veredelt mit Zotter Labooko Zartbitterschokolade.
Listenpreis **5,36 € netto**



FEINE HIMBEERE FRUCHTAUFSTRICH 130 G

Feiner Fruchtaufstrich aus Himbeeren.

Auf's Frühstücksbrot, als Fruchtspiegel bei Desserts oder Farbklecks zu pikanten Speisen.
Listenpreis **5,36 € netto**

ERDBEERE & RHABARBER FRUCHTAUFSTRICH 130 G

Cremiger Fruchtaufstrich aus Erdbeeren & Rhabarber.

Fruchtiger Genuss auf's Brot oder als süße Veredelung für Desserts.
Listenpreis **5,36 € netto**





APFEL & THYMIAN CHUTNEY 130 G

Pikant fruchtiges Chutney aus Apfelpüree mit feiner Thymiannote.
Der perfekte Begleiter auf einer pikanten Käseplatte oder zu gegrilltem Gemüse, Fleisch oder Halloumi.
Listenpreis **5,36 € netto**

ZWIEBEL & GÖLLES ROTWEINESSIG CONFIT 140 G

Pikant süßes Confit aus Zwiebeln verfeinert mit Rotweinessig vom steirischen Traditionsunternehmen Gölle.
Für die feine Käseplatte, zum Dippen von Brot oder Kartoffelwedges.
Passt auch zu Gegrilltem oder in einen Burger.
Listenpreis **5,36 € netto**



APFEL & MOHN SENF 135 G

Der Süße unserer beiden Senfsorten. Mit Apfelmus und Mohn verfeinert.
Passt zu Gemüse, Käse oder klassisch zu Wurst und Gegrilltem.
Listenpreis **4,45 € netto**

HOLUNDER SENF 135 G

Der Scharfe unserer beiden Senfsorten, verfeinert mit fruchtigen Holunderbeeren.
Passt gut zur "Heurigenjause" oder zum Verfeinern von Salatdressings.
Listenpreis **4,45 € netto**



TOMATEN BRUSCHETTA BROTAUFSTRICH 120 G

Ein fruchtig pikanter Brotaufstrich aus Kirschtomaten, intensiv tomatig. Italienischer Klassiker: perfekt zu Mozzarella oder Burrata, als Brotaufstrich auf's frisch getoastete Weißbrot oder zu Pasta.
Listenpreis **5,36 € netto**



BIO KÜMMEL & FENCHEL BROTGEWÜRZ 60 G

BIO Gewürzmischung aus Kümmel und Fenchelsamen.
Als Gewürzmischung zum Brotbacken, zum Verfeinern von Gerichten oder als Teeaufguss geeignet.
Listenpreis **3,18 € netto**



Mit Rezept:
Unverschwendet
"Hüttenlaib"

Pikante Köstlichkeiten



Unsere Produkte weisen sortenabhängig ab Produktion ein Mindesthaltbarkeitsdatum zwischen ein und zwei Jahren auf. Wir liefern üblicherweise mit einer Mindesthaltbarkeitszeit von sechs Monaten. Unsere Bio-Produkte werden von der Kontrollstelle AT-BIO-301 kontrolliert. Bei den Abbildungen handelt es sich um Serviervorschläge.

Erfrischende Sirupe



Unsere Produkte weisen sortenabhängig ab Produktion ein Mindesthaltbarkeitsdatum zwischen ein und zwei Jahren auf. Wir liefern üblicherweise mit einer Mindesthaltbarkeitszeit von sechs Monaten. Unsere Bio-Produkte werden von der Kontrollstelle AT-BIO-301 kontrolliert. Bei den Abbildungen handelt es sich um Serviervorschläge.



WASSERMELONE & PFEFFER SIRUP 250 ML

Erfrischender Wassermelone & Pfeffer Sirup mit einem Hauch gemahlenem schwarzem Pfeffer. Purer, natürlicher Wassermelonengeschmack. Als sommerlicher Durstlöcher mit Soda oder Wasser aufspritzen. Auch als Cocktail mit Gin ein Genuss.
Listenpreis **5,36 € netto**

WASSERMELONE & PFEFFER SIRUP 500 ML

Erfrischender Wassermelone & Pfeffer Sirup mit einem Hauch gemahlenen schwarzen Pfeffer - für den großen Durst. Für einen "Gin Fizz" mit Gin und Tonic Water aufspritzen und mit Eiswürfeln und Gurkenscheibe servieren.
Listenpreis **7,18 € netto**



BIO WEICHSEL SIRUP 250 ML



Intensiver Geschmack von sonnengereiften Weichseln. Aufgespritzt ein erfrischender Durstlöcher. Für einen "Weichsel Royal" mit Sekt oder Prosecco aufspritzen.
Listenpreis **5,36 € netto**

REZEPTTIPP

Wassermelonen Limo

ZUTATEN

- 2 cl Unverschwendet Wassermelone & Pfeffer Sirup
- 2 cl Zitronensaft
- Soda
- Eiswürfel
- Wassermelone zum Dekorieren

DAUER

5 Minuten

ZUBEREITUNG

- 1) Glas mit Eiswürfel befüllen.
- 2) Zitronensaft und Wassermelone & Pfeffer Sirup über das Eis eingießen.
- 3) Mit Soda auffüllen und mit Wassermelonscheiben und einem Strohhalm dekorieren.



Lust auf Neues?

Gerettete Genuss-Innovationen.

Wir heißen Neuankömmlinge aus neuen Überschussquellen in unserem Sortiment willkommen. Mit unseren Kooperationspartner:innen haben wir innovative & aufregende Neukreationen entwickelt. Das neue Sortiment kommt auch in einem neuen Design, ein besonders edler Look für besondere Produkte.



KEIN GIN DRY PREMIUM WAFFEL SPIRITUOSE 500 ML

Spirituose aus geretteten Manner Waffelbröseln & Backperlen.
43% Vol. Mit Wacholder und Zitrus verfeinert.
Listenpreis **30,00 € netto**



KEIN GIN CHOCOLATE PREMIUM WAFFEL SPIRITUOSE 500 ML

Spirituose aus geretteten Manner Waffelbröseln & Backperlen.
43% Vol. Mit Wacholder und Kakaobohne verfeinert.
Listenpreis **30,00 € netto**



HANDGESCHÖPFTE BIO SCHOKOLADE 70 G

Handgeschöpfte Zotter Schokolade gefüllt mit einer Ganache aus geretteten schwarzen Ribiseln.
Limitierte Edition.
Listenpreis **4,27 € netto**



BIO MOHN MISO WÜRZPASTE 130 G

Fermentierte BIO Würzpaste aus gerettetem Presskuchen aus BIO Mohnsamen.
Traditionell als Miso Suppe oder für glasierte Auberginen.
Listenpreis **6,27 € netto**



TOMATEN ESSIG ESSIG 250 ML

Speiseessig aus Tomaten.
Zum Verfeinern mediterraner Gerichte, Rucola- oder Tomatensalate, Dressings und Soßen.
Listenpreis **7,18 € netto**



Mohn trifft Miso

Innovative Fusion für gerettete Gaumenfreuden.

Die Herstellung von Miso geht auf eine jahrhundertalte Tradition zurück und wird bei uns mit fermentierter Rollgerste und gerettetem Mohn gemacht. Es wird davon ausgegangen, dass über Korea und China die würzige Paste nach Japan gekommen ist, wo sie nach alten Rezepturen mit Sojabohnen gemacht wird. Sie ist die wunderbar würzige Grundlage vieler traditioneller, japanischer Gerichte und liefert den typischen Umami-Geschmack.

Am Anfang einer jeden Miso-Paste steht das sogenannte Koji. Dabei wird Rollgerste eingeweicht und gedämpft und anschließend mit einem Edelschimmel behandelt. Bereits nach 48 Stunden wird aus der Rollgerste und dem Edelschimmel eine kompakte Liasion.

Im zweiten Schritt wird jetzt das Miso angesetzt. Hierzu wird das Koji mit dem Salz und dem geretteten Mohn in einer Maschine zu einer Paste vermengt und anschließend in einen Reifebehälter gefüllt. Dort werden Enzyme aktiv, die die Masse über ein paar Monate zu

einer aromatischen Paste reifen lassen. Und hier im Schlaf geschieht die ganze Magie: die Enzyme des Koji bauen die Inhaltsstoffe der Rollgerste und des Mohns zu unserem herzhaften Bio Mohn Miso ab. Das kann schon mal ein paar Monate dauern.

Doch wo kommt der Mohn her, der unser Bio Mohn Miso zu etwas ganz Besonderem macht?

Bei der Herstellung von Mohn-Öl wird ganz viel Druck auf die Mohnsamen ausgeübt, um so viel Öl wie möglich zu gewinnen. Bei diesem Verfahren entsteht ein sogenannter Presskuchen. Der Presskuchen wird getrocknet und für die Herstellung unseres Misos so gerettet und einem kulinarischen Zweck zugeführt.

Wir treiben unsere Mission vom Feld weiter in die produzierenden Betriebe, um so viel wie möglich zu retten.

Miso ist kreativ und vielseitig einsetzbar - ob klassisch als japanische Miso-Suppe, als Würzzutat für glasierte Auberginen oder Süßpeise mit herzhaftem Twist.





REZEPTTIPP

Glasierte Miso Melanzani

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 50 g Unverschwendet BIO Mohn Miso
- 2 Melanzani
- 30 ml Mirin oder Essig
- 2 EL brauner Zucker
- 1 EL Honig
- 1 EL Sojasauce
- 1 EL Sake
- Sesam
- optional frischer Koriander
- Sonnenblumenöl

DAUER

45 Minuten

ZUBEREITUNG

- 1) Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.
- 2) Melanzani halbieren und rautenförmig einritzen.
- 3) Öl in einer Pfanne erhitzen, Melanzani mit der Schnittseite nach unten ins Öl legen und etwa 5 Minuten goldbraun braten. Andere Seite nochmal 5 Minuten braten.
- 4) Melanzani auf einem Backpapier in den Ofen geben und dort 30 bis 40 Minuten weitergaren.
- 5) Für die Glasur Miso, Mirin oder Essig, Zucker, Honig, Sake und Sojasauce zu einer Paste vermengen und großzügig auf den Melanzani verstreichen. Im Ofen die Grillfunktion oder Oberhitze anschalten und die bestrichenen Melanzani etwa 3-4 Minuten garen, sodass die Oberfläche Blasen wirft und der Zucker karamellisiert.
- 6) Aus dem Ofen nehmen, mit Sesam und optional Koriander bestreuen und servieren.

REZEPTTIPP

Miso Suppe

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 4 EL Unverschwendet BIO Mohn Miso
- 4 Streifen Kombu – Seetang (nach Bedarf)
- 6 Shiitake – getrocknet
- 1 Tofu nach Wahl
- 1 EL Wakame Algen (nach Bedarf)
- 2 Frühlingszwiebeln
- 1 L Wasser
- Suppeneinlage nach Wahl, es passen Karotten und frische Pilze

DAUER

30 Minuten

ZUBEREITUNG

- 1) Kaltes Wasser in einen Topf füllen und die getrockneten Shiitake-Pilze sowie Kombu-Streifen hineingeben. Wenn das Wasser zu dampfen beginnt, Temperatur abstellen und Topf vom Herd nehmen. Sud 30 Minuten lang mit geschlossenem Deckel ziehen lassen.
- 2) Frühlingszwiebel waschen und in feine Ringe schneiden. Tofu abtropfen lassen und mit einem großen Messer in mundgerechte Stücke schneiden. Getrocknete Wakame in einer Schüssel mit kaltem Wasser übergießen, sodass alles gut bedeckt ist und 10 Minuten einweichen lassen. Durch ein Sieb abgießen und mit den Händen die restliche Flüssigkeit leicht auswringen. Frische Wakame kann direkt verwendet werden.
- 3) Brühe aus Shiitake und Kombu durch ein feines Sieb in einen weiteren Topf füllen, um eine klare Brühe zu erhalten. Brühe bei starker Hitze aufkochen lassen, von der heißen Herdplatte nehmen und den geschnittenen Tofu vorsichtig dazugeben.
- 4) Miso Paste in die warme Flüssigkeit im Topf einrühren.
- 5) Frühlingszwiebelringe und eingeweichte Wakame Algen hinzufügen und die Suppe in Schälchen servieren. Mit Suppeneinlage nach Wahl toppen.





Tomaten - gerettet & sauer veredelt

Fruchtig im Geschmack & intensiv im Duft

Kommt die gerettete Tomate in den Essig oder ist die Tomate der Essig? Wir gehen gemeinsam auf die wunderbare Reise der Essigherstellung.

Die geretteten Tomaten werden zerkleinert und dann gepresst. Der Tomatensaft wird im nächsten Schritt mit Hilfe von (Frucht) Zucker zu Alkohol vergoren. Danach werden dem

Alkohol Essigkulturen zugegeben und die Reifung zum Essig beginnt. Das heisst der Alkohol wird in Essigsäure umgewandelt.

Dann heißt es warten und dem Tomatensaft und den anderen Komponenten mit Geduld die Reise des Reifeprozesses anzutreten. Das kann bei unterschiedlichen Essigen auch unterschiedlich lange dauern. Manche besonderen Balsam-Essige lagern bis zu 20 Jahre.



REZEPTTIPP

Mediterraner Bratsalat mit Tomaten Essig

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

- 3 EL Unverschwendet Tomaten Essig
- 1 Ciabatta oder halbes Baguette
- 3 EL Olivenöl
- 250 g Cocktailtomaten
- 1 kleiner Kopf Raddichio Salat
- 1 Knoblauchzehe
- 1 kleine Handvoll Basilikum gehackt
- 10 Blätter Basilikum frisch
- 1/2 EL Salz

DAUER

20 Minuten

ZUBEREITUNG

1) Ciabatta bzw. Baguette in gefällige Stücke reißen. 2 EL Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und die Brotstücke darin bei mittlerer Hitze rösten, bis sie schön kross sind. Immer mal wieder wenden.
2) Tomaten waschen und halbieren. Radicchio in Stücke reißen und waschen.
3) Knoblauchzehe fein hacken. Mit dem restlichen Olivenöl, Basilikum, Tomaten Essig und Salz und Pfeffer vermischen. Tomaten, Radicchio und Brotwürfel in die Sauce geben und gut vermischen.
4) Pinienkerne rösten.
5) Salat auf einem großen Teller anrichten, mit Basilikumblättern, Pinienkernen und gehobeltem Parmesan bestreuen.



REZEPTTIPP

Chutney mit Tomaten Essig

Ein frisches und intensives Aroma verströmt die Tomatenmarmelade und passt mit ihrem süß-säuerlichen Geschmack perfekt zu Gemüsepfannen, Currys, Quiches oder Reisgerichten.

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

- 100 ml Unverschwendet Tomaten Essig
- 500 g Tomaten
- 3 kleine Zwiebeln
- 1 EL Öl
- 1 EL Tomatenmark
- 250 g Gelierzucker (2:1)
- Salz und Pfeffer

DAUER

30 Minuten

ZUBEREITUNG

1) Zwiebel und Tomaten in kleine Würfel schneiden.
2) Öl in einem Topf erhitzen und Zwiebeln gut anbraten.
3) Tomatenmark hinzugeben und die Mischung für weitere zwei bis drei Minuten rösten lassen.
4) Tomaten, Tomaten Essig, Zucker, sowie Salz und Pfeffer hinzufügen und für circa fünf Minuten köcheln lassen.
5) Marmelade noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken. Je nach Lust und Laune können weitere Gewürze und Kräuter, wie Chili, Basilikum, Oregano oder Paprika hinzugefügt werden.
6) Marmelade in ein sterilisiertes Glas abfüllen und komplett auskühlen lassen.

Erlesene Geschenke



DER KLASSIKER GESCHENK

Marille & Vanille Konfitüre, Tomaten Bruschetta und Wassermelone & Pfeffer Sirup.
Listenpreis **17,44 € netto**



FEINE AUSWAHL GESCHENK

Zwetschke & Holunder Konfitüre, Apfel & Thymian Chutney und BIO Weichsel Sirup.
Listenpreis **17,44 € netto**



FRUCHTIGES MAL DREI GESCHENK

Marille & Vanille Konfitüre, Holunder Senf und Wassermelone & Pfeffer Sirup.
Listenpreis **16,53 € netto**



GENUSS MAL DREI GESCHENK

BIO Schwarze Ribisel & Zotter Schokolade Frucht-aufstrich, Holunder Senf, BIO Weichsel Sirup.
Listenpreis **17,44 € netto**



SINNLICHE GENUSSREISE GESCHENK

Feine Himbeere Frucht-aufstrich, BIO Mohn Miso und Wassermelone & Pfeffer Sirup.
Listenpreis **19,26 € netto**



GENUSS QUARTETT GESCHENK

Marille & Vanille Konfitüre, Feine Himbeere Fruchtaufstrich, Tomaten Bruschetta und Apfel & Mohn Senf.
Listenpreis **21,89 € netto**



SÜSSES QUARTETT GESCHENK

Marille & Vanille Konfitüre, Feine Himbeere Fruchtaufstrich, Apfel & Zimt Fruchtaufstrich und Erdbeere & Rhabarber Fruchtaufstrich.
Listenpreis **21,89 € netto**



SOMMER IM GLAS GESCHENK

Erdbeere & Rhabarber Fruchtaufstrich, Tomaten Bruschetta und Tomaten Essig.
Listenpreis **20,17 € netto**



EXQUISITE GESCHMACKSWELT GESCHENK

Tomaten Essig, BIO Mohn Miso und Kein Gin Dry 200 ml.
Listenpreis **31,72 € netto**



GENUSSFREUNDE GESCHENK

Zwiebel & Gölles Rotweinessig Confit, BIO Schwarze Ribisel & Zotter Schokolade Fruchtaufstrich, Unverschwendet & Zotter Schokoladetafel, Zotter Labooko Schokoladetafel und eine Flasche Gölles Apfel Essig.
Listenpreis **31,50 € netto**

GENUSSMOMENTE GESCHENK

Marille & Vanille Konfitüre, Zwetschke & Holunder Konfitüre, Feine Himbeere Fruchtaufstrich, Tomaten Bruschetta, Zwiebel & Gölles Rotweinessig, Holunder Senf und BIO Weichsel Sirup.
Listenpreis **39,90 € netto**



KLASSIKER DUETT GESCHENK

Unsere beliebtesten süßen und pikanten Sorten, die Marille & Vanille Konfitüre und Tomaten Bruschetta im praktischen Henkelkarton.
Listenpreis **10,91 € netto**



BEERIGES DUETT GESCHENK

Die Zweier-Geschenkbbox Kombination mit dem Feine Himbeere Fruchtaufstrich und unserem beliebten Holunder Senf mit seiner schönen violetten Farbe.
Listenpreis **10,91 € netto**



PURER GENUSS DUETT GESCHENK

Die beliebte Marille & Vanille Konfitüre bekommt mit dem Feinen Himbeere Fruchtaufstrich einen passenden Partner an die Seite.
Listenpreis **10,91 € netto**



EXQUISITES DUETT GESCHENK

Unsere Kooperationsprodukte, der BIO Schwarze Ribisel & Zotter Schokolade Fruchtaufstrich und das Zwiebel & Gölles Rotweinessig Confit für besondere Momente.
Listenpreis **11,82 € netto**

Spannende Lektüre

"NACHHALTIG GIBT'S NICHT!" BUCH VON CORNELIA DIESENREITER

Unverschwendet Mitgründerin Cornelia Diesenreiter will die Welt besser machen, seit sie sechs Jahre alt ist. Doch je mehr sie sich informierte, desto stärker wurden die Zweifel. Was ist richtig, was ist falsch und gibt es "nachhaltig" überhaupt? In ihrem ersten Buch erzählt sie persönlich und schonungslos ehrlich von diesem Dilemma. Eine empfehlenswerte Lektüre, für sich selbst oder zum Verschenken.
Listenpreis **20,00 € netto**



Noch mehr edle und gerettete
Geschenkkombinationen in
unserem Webshop entdecken!

unverschwendet.at/online-shop

A person wearing a white lab coat with a blue logo on the chest is holding a large handful of light-colored, crumbly waffle pieces in their cupped hands. The background is a soft-focus industrial setting.

Zweite Chance für ein Wafferl

Gemacht wie Gin, schmeckt wie Gin - darf aber nicht so heißen.

Bei Manner werden die beliebten Schnitten für die ganze Welt produziert - bei diesen großen Mengen fällt als "Nebenprodukt" natürlich auch eine gewisse Menge an Backperlen, Waffelbruch und Waffelbrösel an. Ein unkonventioneller, aber dennoch wertvoller Rohstoff, für den wir mit Manner gemeinsam eine Lösung gefunden haben.

Gerettete Manner Waffelbrösel und Backperlen werden von der Manufaktur GÖLLES und David Gölles traditionell gebrannt.

In Riegersburg werden die Backüberschüsse klassisch vergoren und doppelt zu einem Grund- und-Destillat gebrannt.

Mit sorgfältig ausgewählten Botanicals angereichert, wird der Grundalkohol wie ein Gin veredelt, der aber nicht Gin heißen darf. Laut Vorschrift muss der Alkohol im Gin aus landwirtschaftlicher Produktion stammen - und nicht aus geretteten Waffelbröseln, die dem landwirtschaftlichen Ursprung schon zu weit entwachsen sind.

Ein ungewöhnlicher Name ist gefunden: So ist es eben **Kein Gin!**

KEIN GIN CHOCOLATE
PREMIUM WAFFEL
SPIRITUOSE
500 ML 43% VOL.

Als Einzelflasche oder edel
verpackt als Geschenk erhältlich.



KEIN GIN DRY
PREMIUM WAFFEL
SPIRITUOSE
500 ML 43% VOL.

KEIN GIN DRY
PREMIUM WAFFEL
SPIRITUOSE
200 ML 43% VOL.

In edlen Geschenk-
kombinationen erhältlich.

So wird die Waffel zum Kein Gin

In der Manufaktur Gölles in Riegersburg werden die Backüberschüsse, wir nennen sie "Waffelbrösel", klassisch vergoren und doppelt zu einem Grund-Destillat gebrannt. Mit sorgfältig ausgewählten Botanicals angereichert, wird der Grundalkohol zu einem Gin veredelt.

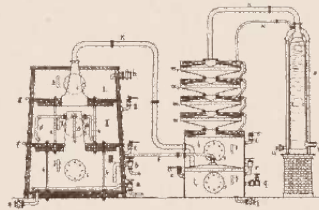
1

BACKPERLEN
"WAFFELBRÖSEL"



2

1. & 2. BRAND



3

NEUTRALER
ALKOHOL



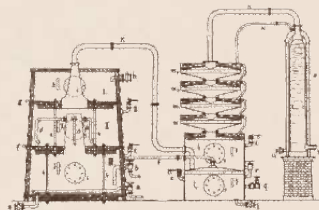
4

BOTANICALS



5

3. BRAND



6

KEIN GIN



REZEPTTIPP

Earl Grey Martini

ZUTATEN FÜR 1 DRINK

- 6 cl Unverschwendet Kein Gin Dry
- 1 Teebeutel Earl Grey
- 3 cl Simple Syrup (gleiche Teile Wasser & Zucker)
- 3 cl frisch gepresster Zitronensaft
- Tonic Water
- Eiswürfel

DAUER

20 Minuten

- 1) Kein Gin Dry mit einem Earl Grey Teebeutel ca. 15 Minuten ziehen lassen.
- 2) Mit den restlichen Zutaten und Eiswürfel gut shaken.
- 3) In ein Martini Glas füllen und ein Schuss Tonic on top.

REZEPTTIPP

Wassermelone Fizz

ZUTATEN FÜR 1 DRINK

- 6 cl Unverschwendet Kein Gin Dry oder Chocolate
- 2 cl Unverschwendet Wassermelone & Pfeffer Sirup
- Soda
- Eiswürfel
- Gurke
- Zitrone

DAUER

10 Minuten

- 1) Kein Gin, Wassermelone & Pfeffer Sirup und Eiswürfel in ein Glas füllen.
- 2) Mit Soda auffüllen.
- 3) Mit dünn geschnittener Gurke und Zitronenzesten dekorieren und servieren.



Gin trifft Design: die perfekte Hülle für dein Geschenk

SELBST GESTALTEN*

Die Hülle für den Kein Gin
Karton kann auch selbst
gestaltet werden!



HANDGESTEMPELTES FIRMENLOGO*

Wir stempeln dein
Logo oder deine
Botschaft per Hand auf deine
Kein Gin Flaschen!



*nur für Firmen, Vereine & Organisationen



Unser Sortiment in deinem Regal

Wir beraten dich gerne zu deinem Feinkost-Sortiment mit Unverschwendet. Melde Dich per E-Mail unter feinkost@unverschwendet.at, rufe uns an unter +43 660 290 28 37 oder bestelle per **WhatsApp**.



Alle Preise sind Nettopreise (exkl. 10% USt. bzw. exkl. 20% USt. für alkoholische Getränke und die dazugehörigen Kombinationsprodukte) und Abholpreise (exkl. Versand) und bis auf Widerruf gültig. Preisgültigkeit bis 30.06.2025. Irrtum-, Satz- & Druckfehler vorbehalten. Abbildungen sind Symbolfotos. Alle Produkte bestellbar solange der Vorrat reicht. Unsere AGB, die für all unsere Lieferungen gültig sind, findest du in der aktuellsten Variante auf unserer Webseite: www.unverschwendet.at/agb-geschäftsbedingungen

Unverschwendet GmbH

Geschäftsführer:innen und Geschwister: Cornelia & Andreas Diesenreiter

✉ hi@unverschwendet.at 🌐 www.unverschwendet.at ☎ +43 660 393 42 80 📱 [@unverschwendet](#)

Marktstand: Schwendermarkt Stand 18, 1150 Wien

Büro: Geibelgasse 1/6, 1150 Wien

Lager: Heizwerkstraße 6a, Tor 4, 1230 Wien

IMPRESSUM 2024 - Unverschwendet GmbH

Unternehmensgegenstand: Erzeugung von Nahrungs- und Genussmitteln

Schwendermarkt Stand 18, 1150 Wien (Österreich) / UID: ATU74552129 / +43 660 3934280

Bekannt aus

Stolzer Partner von





UNVERSCHWENDET

Geschenke für Firmen.

Feinkost & Geschenke
Saison 2024/2025



Dein perfektes Geschenk finden



Jetzt neu und
mit edler Goldprägung

Rundum versorgt

Ob Weihnachten, Ostern oder Firmenfeier - unsere Feinkost eignet sich für alle Gelegenheiten das ganze Jahr als ideales und sinnvolles Geschenk. Wir bieten zahlreiche Branding- und Individualisierungsmöglichkeiten sowohl für Gläser und Flaschen als auch für Geschenkboxen und Beilagen an. Ob tausende Geschenke oder kleine Mengen - mit unseren fertigen Designs sind kurze Vorlaufzeiten garantiert.

- ☒ Regionale & nachhaltige Feinkost
- ☒ Individualisierungen aller Art
- ☒ Geschenkboxen in verschiedenen Größen
- ☒ Geschenke zu jedem Anlass, passend geschmückt und verpackt
- ☒ Erlebnispakete und Event Goodie Bags
- ☒ Hervorragender Kundenservice
- ☒ Optional mit Direktversand an mehrere Adressen

Jetzt gratis verkosten

Bestelle jetzt dein kostenloses* Verkostungspaket!

Gerne schicken wir dir eine gratis Kostprobe unserer feinen Produkte zu. Kontaktiere uns per E-Mail unter geschenke@unverschwendet.at, rufe uns an unter **+43 660 290 28 37** oder frage über unsere Website an: www.unverschwendet.at/verkostungspaket-bestellen

*gilt nur für Firmen, Vereine & Organisationen.

Brandingmöglichkeiten

		Menge (in Stk.)	Preis (netto)	Vorlaufzeit (ab Designfreigabe)
	Deckeletikette am Glas	100-499 500-10.000	ab 208,00 € ab 301,00 €	ca. 4 Wochen ca. 6 Wochen
	Bauchetikette am Glas & Sirup	500 - 999 1.000-10.000	ab 500,00 € ab 700,00 €	ca. 10 Wochen
	Anhänger für 500 ml Sirupflaschen Achtung: Flaschenanhänger passen nicht in den Geschenk- karton hinein	100-499 500-10.000	ab 255,00 € ab 380,00 €	ca. 4 Wochen ca. 6 Wochen
	Karton für Kein Gin	100-499 500-10.000	ab 621,00 € ab 1500,00 €	ca. 6 Wochen
	Logo handgestempelt auf Kein Gin Flasche Achtung: nur einfarbig schwarzes Motiv möglich	100-499 500-10.000	ab 256,00 € ab 384,00 €	ca. 4 Wochen ca. 6 Wochen
	Sticker für Duett Rückseite	100-499 500-10.000	ab 256,00 € ab 384,00 €	ca. 4 Wochen ca. 6 Wochen
	Banderole für Geschenkkarton	100-499 500-10.000	ab 621,00 € ab 1.500,00 €	ca. 4 Wochen ca. 6 Wochen
	Geschenkkartons bedruckt	200-10.000	ab 843,00 €	ca. 6 Wochen
	Grußkarte A6 (10,5x14,8 cm) Grußkarte 12x12 cm Optional: mit passendem Kuvert	100-499 500-10.000	ab 206,00 € ab 290,00 €	ca. 4 Wochen ca. 6 Wochen
	Event Goodie Bag	100-10.000	ab 738,00 €	ca. 4 Wochen

Mach Deins draus!



1. Wähle Dein Geschenk

Größe					
Preisrahmen	ca. 4 - 8 €	ca. 10 - 14 €	ca. 16-26 €	ca. 17-28 €	ca. 43-70 €
Inhalt	Einzelglas oder Sirupflasche	2 Gläser	2 Gläser und 1 Sirup oder 4 Gläser	2 Gläser und 1 Sirup oder 4 Gläser	6 Gläser und 1 Sirup oder 8 Gläser und 2 Sirupe

2. Wähle Dein Branding

	☒	☒	☒	☒	☒
	☒	☒	☒	☒	☒
	☒				
		☒			
		☒			
			☒	☒	
			☒	☒	
	☒	☒	☒	☒	☒

3. Wähle Dein Design

Unverschwendet Design

- ☒ ab 1 Stück
- ☒ Direktversand
- ☒ kurze Vorlaufzeiten
- ☒ Unverwechselbarer Unverschwendet Look



Individuelles Design

- ☒ ab 100 Stück
- ☒ Direktversand
- ☒ Umfassend individuelle Gestaltung mit Firmenlogo, Farben, Spruch oder persönlicher Note
- ☒ Brandingmöglichkeiten auf Deckeletiketten, Banderolen, Stickern und vielem mehr
- ☒ Geschenke zu jeder Gelegenheit, das ganze Jahr



Fertige Designs für alle Anlässe

- ☒ ab 1 Stück
- ☒ Direktversand
- ☒ kürzere Vorlaufzeiten
- ☒ Große Auswahl an fertigen Designs, ersichtlich in unserem **Anlasskatalog**
- ☒ Geschenke zu jeder Gelegenheit, das ganze Jahr

Frag nach unserem Anlasskatalog!
Verschiedene Designs für Weihnachten, Ostern, Geburtstage, Hochzeiten, Jubiläum, und vieles mehr

Weihnachten



Glückwünsche



Ostern



Erlebnisse & Events



Kein Gin 200 ml & Wassermelone Erlebnispaket

Wassermelone & Pfeffer Sirup, 200 ml Kein Gin und eine Rezeptkarte in einer Geschenkbox.
Listenpreis **23,63 € netto**



Kein Gin 200 ml & BIO Weichsel Erlebnispaket

BIO Weichsel Sirup, 200 ml Kein Gin und eine Rezeptkarte in einer Geschenkbox.
Listenpreis **23,63 € netto**



Ob für die virtuelle Afterwork oder Happy Hour oder als nachhaltige Aufmerksamkeit beim Firmenevent – unsere Erlebnispakete und Goodie Bags sind genau das Richtige! Individuell oder mit unseren coolen Designs – du hast die Wahl. Überraschung und gemeinsamer Genuss inklusive.



Brezini medi Erlebnispaket

Tomaten Bruschetta und Brezini Sticks in einer Geschenkbox.
Listenpreis **13,73 € netto**



Brezini maxi Erlebnispaket

Tomaten Bruschetta, Apfel & Thymian Chutney und Brezini-Sticks in einer Geschenkbox. Listenpreis **17,36 € netto**



Goodie Bags Für Events

Ready-To-Go Goodie-Bags gefüllt mit köstlichen Markenbotschaftern aus geretteten Lebensmitteln.
Minimum 2 Gläser, ab **8,43 € netto**



Unsere Kund:innen vertrauen auf uns



Gerettete Geschenke zum Geburtstag

„Wir freuen uns sehr, mit unseren Geburtstags-Geschenken für unsere lieben Mitarbeiter:innen nicht nur köstliche & regionale Produkte gefunden zu haben, sondern gleichzeitig auch noch unseren Beitrag zur Vermeidung von regionaler Lebensmittelverschwendung leisten zu können“

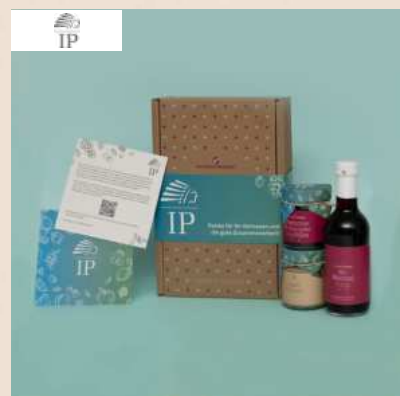
-Mike Sgundek, General Manager, OBI Österreich



Gerettete Geschenke zu Weihnachten

„Wir haben uns für Unverschwendet Geschenke entschieden, da uns neben dem guten Geschmack, die Rettung von überschüssigem Obst & Gemüse, der unkomplizierte und freundliche Service und die Individualisierungsmöglichkeiten überzeugt haben. Unsere Geschenke im „Attensam-Look“ haben unseren Kund:innen eine besondere Freude und genussvolle Weihnachten bereitet.“

-Lukas Finck, Marketing, Attensam



Gerettete Geschenke für Kund:innen

„Nachhaltigkeit und Regionalität liegen uns sehr am Herzen, weshalb wir bei der Auswahl unserer Kundengeschenke immer besonders darauf achten. Unverschwendet vereint diese Werte miteinander und bietet noch dazu viele Möglichkeiten, die Produkte individuell zu branden. Diese Kombination macht Unverschwendet für uns zu einem idealen Partner und wir schätzen die Gelegenheit, gemeinsam zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung beizutragen.“

-Elisabeth Frank, Multichannel Sales Director, IP Österreich

