

## Unverschwendet rettet Manner-Backüberschüsse und veredelt sie zu Spirituosen

### Das Wiener Nachhaltigkeits-Unternehmen verwandelt Manner-Waffelbrösel in „Kein Gins“

Das umtriebige Team von Unverschwendet war bisher dafür bekannt, landwirtschaftliche Überschüsse, sprich Obst und Gemüse, aus ganz Österreich vor der Tonne zu bewahren. Nun weitet das Unternehmen seine Rettungsstrategie auch abseits von landwirtschaftlichen Produkten aus, um die Lebensmittelverschwendung in noch größerem Stil einzudämmen. Zum Start des neuen Unterfangens geht Unverschwendet mit dem bekannten Süßwarenhersteller Manner eine Wiener Liaison ein.

### Manner-Backüberschüsse werden zu edlem „Kein Gin“

Bei der Herstellung der knusprigen Manner-Waffeln in der Wiener Süßwarenfabrik entstehen täglich Backperlen: So nennt man die Teig-Überschüsse, wenn im Backprozess der Teig unter hohem Druck an den Seiten der Waffeleisen hervorquillt. Deshalb schaffen es leider nicht alle Waffeln ins begehrte Packerl. Tonnenweise Waffelbrösel bringt Unverschwendet nun zu GÖLLES, der Manufaktur für edle Brände, die daraus zwei ganz spezielle Spirituosen destilliert: den „Kein Gin Dry“ mit Wacholder und Zitrusnoten als Botanicals und den „Kein Gin Chocolate“ auf Basis von Wacholder und Kakaobohnen.

Den ungewöhnlichen Namen verdanken die „Kein Gins“ dem Lebensmittelgesetz, laut dem der Basisalkohol eines Gins aus landwirtschaftlicher Produktion stammen muss. Die gebrannten Waffelbrösel als Alkoholbasis sind hier dem Feld schon ein Stück zu weit entwachsen. Das tut ihrem Gin-Dasein aber keinen Abbruch und veredelt den Genuss sogar noch. Das Unverschwendet-Credo lautet: „Gemacht wie Gin, schmeckt wie Gin - darf aber nicht so heißen - also ‚Kein Gin!‘“

### Crowdfunding

Ab 23. August 2023 startet Unverschwendet für die „Kein Gins“ eine einmonatige Crowdfunding-Kampagne, im Zuge derer es die beiden Spirituosen zu besonders günstigen Konditionen zu erwerben gibt. Eine Summe von €20.000 Euro wollen die Lebensmittelretter:innen erreichen, um damit die erste Tranche „Kein Gins“ finanzieren und zukünftig noch größere Mengen an Waffelbröseln retten zu können. Auf die Unterstützer:innen warten handnummerierte Flaschen der Unverschwendet-Gründer:innen, Cornelia und Andreas Diesenreiter. Die Kampagne will nicht nur einen exklusiven Vorgeschmack auf die zwei „Kein Gins“ geben, sondern auch ein breiteres Bewusstsein für Lebensmittelverschwendung schaffen.

Weitere Informationen: [www.startnext.com/kein-gin](http://www.startnext.com/kein-gin)

Laut aktuellen Studien des WWF gehen 40% aller produzierten Lebensmittel entlang der Wertschöpfungskette verloren. Insgesamt 15 Millionen Kilo Obst & Gemüse wurden dem Unternehmen seit der Firmengründung im Jahr 2015 angeboten und 350.000 Kilo konnte das 20-köpfige Team bereits weiterverarbeiten.

## Partnerschaft von drei Genusslabels

Die Unverschwendet-Gründer:innen, Cornelia und Andreas Diesenreiter, freuen sich über die neu eingegangenen Partnerschaften und sind stolz auf ihre Ausweitung in der Lebensmittelrettung: *„Mit diesem neuen Rohstoff zu arbeiten ist Pionierarbeit. Besonders freuen wir uns, aus den überschüssigen Manner-Waffeln eine feine Spirituose entwickelt zu haben, die auf genussvolle Art und Weise Lebensmittel rettet.“*

Thomas Gratzer, Vorstand für Produktion und Technik der Josef Manner & Comp AG, unterstreicht die Gemeinsamkeiten in der Nachhaltigkeitsstrategie: *„Ressourcen zu schonen, Wege zu finden mit Lebensmitteln achtsam umzugehen und dabei Qualität sicherzustellen, liegt uns besonders am Herzen. Umso mehr freut es uns, dass wir gemeinsam mit Unverschwendet eine Lösung gefunden haben, wie wir unseren Backüberschüssen einen neuen Sinn geben und sie in eine feine „Kein Gin“-Spirituose verwandeln können.“*

Der dritte im Bunde, David Göllles, Produktentwickler in der Manufaktur GÖLLES, bürgt für die Qualität: *„Wir haben hier zwei besondere Sorten "Kein Gin" entwickelt, die handwerklich und geschmacklich Gin-Liebhaber:innen und die, die es werden wollen, begeistern werden.“*

## Produktinformation & Verkaufsorte



**Kein Gin Dry:** In diesem fruchtig-herben und mit Kräuternoten verfeinerten London Dry „Kein Gin“ kommen feinste Zitronenzesten und klassische Gin Botanicals wie Wachholder zum Einsatz.



**Kein Gin Chocolate:** Klassisch herb und mit deutlichen Kakaoaromen wärmt der mit gerösteten Kakaobohnen verfeinerte Chocolate Gin das Herz seiner Genießer:innen – als Hommage an die Manner-Schnitten und die beliebte feine Haselnuss-Kakaocreme.

Die „Kein Gins“ können klassisch mit Tonic kombiniert oder pffiffig mit Unverschwendet-Melonen & Pfeffersirup gespritzt werden.

**Die beiden „Kein Gin“-Sorten werden ab Anfang Oktober im Unverschwendet-Online-Shop, am Unverschwendet-Stand am Schwendermarkt und in diversen Feinkostläden erhältlich sein.**

## Über Unverschwendet



Credits: Unverschwendet

### Andreas Diesenreiter

Geboren 1985, studierte er MultiMedia Art an der FH Salzburg und arbeitet seit 20 Jahren in den Bereichen Kommunikation, Marketing HR & (Produkt-) Design. Er hatte leitende Positionen als Creative Director, Head of Grafik & New Media, bzw. als Senior Communications Manager inne, bevor er gemeinsam mit Cornelia Diesenreiter vor 8 Jahren „Unverschwendet“ gründete.

### Cornelia Diesenreiter

Geboren 1987, studierte sie Umwelt- und Bioressourcenmanagement in Wien und Design und Innovation for Sustainability in England. Diesenreiter lernt dort Zero Waste kennen und gründet 2016 ihr eigenes nachhaltiges Unternehmen „Unverschwendet“, das überschüssiges Obst, Gemüse und Kräuter in Marmelade, Sirup, Chutneys, Eingelegtes und vieles mehr verwandelt. 2019 wird sie für ihr Start-up zur „Österreicherin des Jahres“ gewählt. Diesenreiter ist häufig gebuchte Speakerin und Autorin des Buches „Nachhaltig gibt's nicht“ (Molden Verlag 2021).

### [Unverschwendet - Gutes aus Gerettetem](#)

Rückfragehinweis: **Elisabeth Katzensteiner** | Wolkenlos – Agentur für strahlende Kommunikation |  
E-Mail: [elisabeth@wolkenlos-agentur.at](mailto:elisabeth@wolkenlos-agentur.at) | Tel: 0043 664 128 3063