



Presseaussendung Unverschwendet

Unverschwendet "rettet" Zotter-Schokolade

Das Wiener Start-up Unverschwendet rettet Zotter-Schokolade, die der Optik nicht gerecht wurde, sowie Weichseln, mit der falschen Staatsbürgerschaft und veredelt beide in einem Fruchtaufstrich, der jetzt limitiert im Handel erhältlich ist.

Seit mittlerweile sechs Jahren bewahrt „Unverschwendet“ Obst & Gemüse, das zu klein, zu groß, zu krumm oder unschön ist, vor der Tonne. Für ihr neuestes Produkt, den „Unverschwendet Weichsel & Zotter Schokolade Fruchtaufstrich“, haben sich die beiden Gründer:innen, Cornelia und Andreas Diesenreiter, mit dem Nachhaltigkeits- und Schokolade-Pionier, Josef Zotter, zusammengetan.

Denn auch bei Zotter schmeißt man Schokolade nicht weg, die lebensmitteltechnisch völlig in Ordnung, aber leider gebrochen ist oder den Größen- und Gewichtsnormen nicht entspricht. „Bei uns gibt es eine ‚Restbox‘, die verkaufen wir auch bei uns im Geschäft. Und den Rest geben wir jetzt gerne an unsere neuen Partner, Cornelia und Andreas, weiter!“, freut sich Josef Zotter.

Nicht in die Tonne muss auch die Weichselernte eines österreichischen Bauern aus dem „Nationalpark Neusiedler See“-Gebiet, das sich bekanntlich bis nach Ungarn erstreckt. Die Weichselbäume des Bauern haben zwei Staatsbürgerschaften, obwohl sie auf dem gleichen Feld wachsen. So kam es, dass die Bio-Weichseln, die auf der österreichischen Seite heranreifen, reißenden Absatz fanden. Aber auf den Bio-Weichseln der ungarischen Seite der Grenze blieb der Bauer sitzen. Sie hatten die falsche Staatsbürgerschaft und konnten in Österreich offiziell nicht als „regionale“ Weichseln verkauft werden. – „Das sehen wir anders und haben die – unserer Meinung nach sehr regionalen – Weichseln vor der Tonne gerettet,“ sagt Cornelia Diesenreiter von „Unverschwendet“.

So findet nun zueinander, was offenbar schon immer zusammengehörte: Schokoladenbruch der 75 % dunklen Labooko-Schokolade von „Zotter“ mit geretteten „Unverschwendet“-Bio-Weichseln. Der entstandene besonders cremig schokoladige Fruchtaufstrich ist vegan – wie aktuell alle „Unverschwendet“-Produkte und ab sofort in limitierter Menge bei „Unverschwendet“ am Schwendermarkt in Wien, bei Zotter Schokolade sowie in ausgewählten kleineren Läden und Geschäften in ganz Österreich erhältlich. Außerdem kann man ihn österreichweit im „Unverschwendet“-Onlineshop bestellen (www.unverschwendet.at).

Geschenkidee für Firmen

Das Team von „Unverschwendet“ liefert auch ein besonderes Angebot für Firmen, die ihren Kund:innen mit einem nachhaltigen Weihnachtsgeschenk Freude bereiten möchten: Alle „Unverschwendet“-Produkte gibt es ab einer Abnahme von 100 Stück auch mit individualisierbarem Etikett – zum Beispiel mit eigenem Firmenlogo und Text.

Über „Unverschwendet“

Das Team von „Unverschwendet“ verfolgt seit 2015 die Mission, so viel Obst & Gemüse wie möglich vor der Tonne zu retten. Über 10 Millionen Kilo Obst und Gemüse in bester Qualität wurden „Unverschwendet“ bisher angeboten. Die Gründe: Es war zu groß, zu klein, zum falschen Zeitpunkt reif, hatte nicht die richtige Farbe oder war einfach nur zu viel.

Die Überschüsse verwandelt „Unverschwendet“ seither in köstliche, qualitativ hochwertige Feinkost: von Bruschetta, Senf, Pesto über Marmelade, bis hin zu Sirup. Dadurch wird nicht nur die Verschwendung von Lebensmitteln verhindert, sondern auch Bauern und Bäuerinnen bekommen ein zusätzliches Einkommen für ihre Überschüsse.

Kontakt & Pressefotos

Rückfragen und Interviewanfragen gerne an:

presse@unverschwendet.at - www.unverschwendet.at

Alle Fotos in voller Auflösung und generelle Fotos von Unverschwendet:

<https://bit.ly/PA-Zotter-Unverschwendet-Kooperation>

Fotocredit optional: „Unverschwendet“



