



UNVERSCHWENDET

Gutes aus Gerettetem.

Feinkost & Geschenke
Saison 2025/2026





Retten, was wertvoll ist

Jedes Jahr landen allein in Österreich über eine Million Tonnen genießbarer Lebensmittel im Müll – rund ein Drittel davon schon ganz am Anfang: auf Feldern, in Produktionsstätten, noch bevor sie überhaupt eine Chance hatten. Genau hier setzen wir an.

Seit 2016 rettet Unverschwendet hochwertige Lebensmittel, die für andere zu krumm, zu klein oder einfach zu viel sind. Mehr als 1,5 Millionen Kilo konnten wir so bereits vor der Verschwendung bewahren – direkt aus Landwirtschaft und Lebensmittelproduktion.

Tatsächlich wurden uns seither **über 20 Millionen Kilo angeboten**. Hinter jedem Kilo stehen wertvolle Ressourcen: Wasser, Boden und Vielfalt. Unsere Mission ist es, sie nicht ungenutzt zu lassen, sondern in den Kreislauf zurückzubringen – genussvoll, sinnvoll und nachhaltig.

Wir glauben an eine Zukunft, in der Überschüsse als Chance gesehen werden – und daran arbeiten wir Tag für Tag. Mit innovativen Lösungen gegen Lebensmittelverschwendung. Mit Haltung. Und mit viel Hingabe.

Hunderte Gründe. Ein Ziel: Nichts verschwenden.

Wir sind seit 2016 auf Überschuss-Entdeckungsreise und haben bereits **über 100 Gründe** dafür gesammelt, warum Lebensmittel weggeworfen werden. Nach vielen geretteten Tonnen ist aber klar: wir haben erst an der Oberfläche gekratzt. Viele, viele Schätze warten noch – bereit, um entdeckt, veredelt und genossen zu werden. Und wir? Gehen weiter voran. Für eine Zukunft ohne Verschwendung.



Zu **un**perfekt

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

Zu vielvielvielvielviel

Himbeeren, von denen es mehr gab, als geplant. Die Ernte fiel reichlicher aus und so landet das Zuviel bei uns im Glas. **Die spannende Geschichte der Himbeeren findest du auf Seite 42.**



Zu **krumm**

Krumme Gurken gehen vielleicht keinen geradlinigen Weg, aber landen trotzdem geschmackvoll am Ziel – gerettet im Feinkostglas!



Zu **groß**

Etwas zu groß für die Norm, genau richtig für den Hunger – diese Süßkartoffeln denken eben in anderen Dimensionen.



–**Kein Bedarf**–

Zitronenmelisse wächst jedes Jahr so reichlich, dass manchmal mehr geerntet als gebraucht wird. Wir verwandeln sie in unsere aromatische Kräutertee Mischung. **Auf Seite 41 gibt's mehr Informationen über die gerettete Bio Zitronenmelisse und Bio Orangenminze.**



Zu **klein**

Klein im Format, groß im Aroma – dieser Apfel zeigt, dass wahre Größe von innen kommt.



Grenzen überschritten

Bei der Herstellung von den beliebten Mannerwaffeln quillt seitlich Teig aus dem Waffeleisen. Dieser Überschuss eignet sich wunderbar zum destillieren und anschließend Gin brennen. **Erfahre mehr darüber, was wir mit den geretteten Waffelbröseln machen auf Seite 46.**



Ab **gefallen**

Tomaten, die von der Rispe gefallen sind, kleine Mäkel in der Schale aufweisen oder einfach zu viele sind in ertragreichen Sommermonaten.



**“Nachhaltigkeit muss
kein Verzicht sein”**



Wie kann man die Lebensmittelverschwendung sinnvoll bekämpfen?

Diese Frage stellt sich das Geschwisterpaar und Unverschwendet Gründer:innen Cornelia und Andreas Diesenreiter seit 2016. Im gemeinsamen Gespräch gehen wir den häufigsten Fragen zum Thema Lebensmittel retten und den tonnenweisen Überschüssen auf den Grund.

Wie ist die Idee zu Unverschwendet überhaupt entstanden?

Andreas: Gestartet hat alles während Cornelia's Ausbildung, als sie während ihres Studiums "Design and Innovation for Sustainability" in England das Konzept "Zero Waste" kennenlernte und im Zuge dessen eine Restmüllanalyse durchführte. Die Analyse war ein "Augenöffner" für Cornelia und ebnete den Weg für Unverschwendet. Zurück in Österreich musste sie feststellen, dass es im Bereich der Lebensmittelabfallvermeidung keine Jobs gab und so entschloss sie gemeinsam mit mir, ihrem Bruder, ein Unternehmen zu gründen mit dem Ziel, so viel Obst und Gemüse wie möglich zu retten.

Woher kommen die Überschüsse? Und was sind die Gründe für Überschüsse?

Cornelia: Allein in der heimischen Landwirtschaft gehen pro Jahr etwa 167.000 Tonnen Obst & Gemüse verloren. Diese entstehen, weil Landwirte mit Verlusten rechnen müssen und deswegen mehr anbauen. Aber auch Qualitätsmerkmale wie Größe oder Farbe führen dazu, dass gewisse Erzeugnisse nicht in den Supermarkt gelangen. Zum Beispiel, wenn eine Tomate von der Risse gefallen ist, wird sie aussortiert. Auch zu krumme Gurken oder zu kernreiche Wassermelonen werden uns angeboten. Bei zweiteren wissen wir eigentlich immer ziemlich genau, dass uns am Ende des Sommers, wenn die Tage kühler werden, viele Melonen angeboten werden, da sie sich nicht mehr gut verkaufen lassen. Wir stellen daraus einen Sirup her und geben so der Melone in einer anderen Form eine zweite Chance.



Wie ist das Team von Unverschwendet aufgestellt, wie viele Mitarbeiter:innen braucht ihr mittlerweile?

Andreas: Mit unserem mittlerweile 20-köpfigen Team sind wir gut aufgestellt und in verschiedene Bereiche wie Beschaffung & Produktentwicklung, Sales & Marketing, Organisation & Warenwirtschaft und Lager & Logistik aufgeteilt. Aber auch die Weiterentwicklung und Verbesserung unseres Unternehmens ist eine wichtige Tätigkeit in unserem Team.

“Mit unserem großartigen 20-köpfigen Team sind wir bereit, neue Pläne zu schmieden und gemeinsam an unserer Mission zu arbeiten.”

Was sind eure langfristigen Ziele mit Unverschwendet?

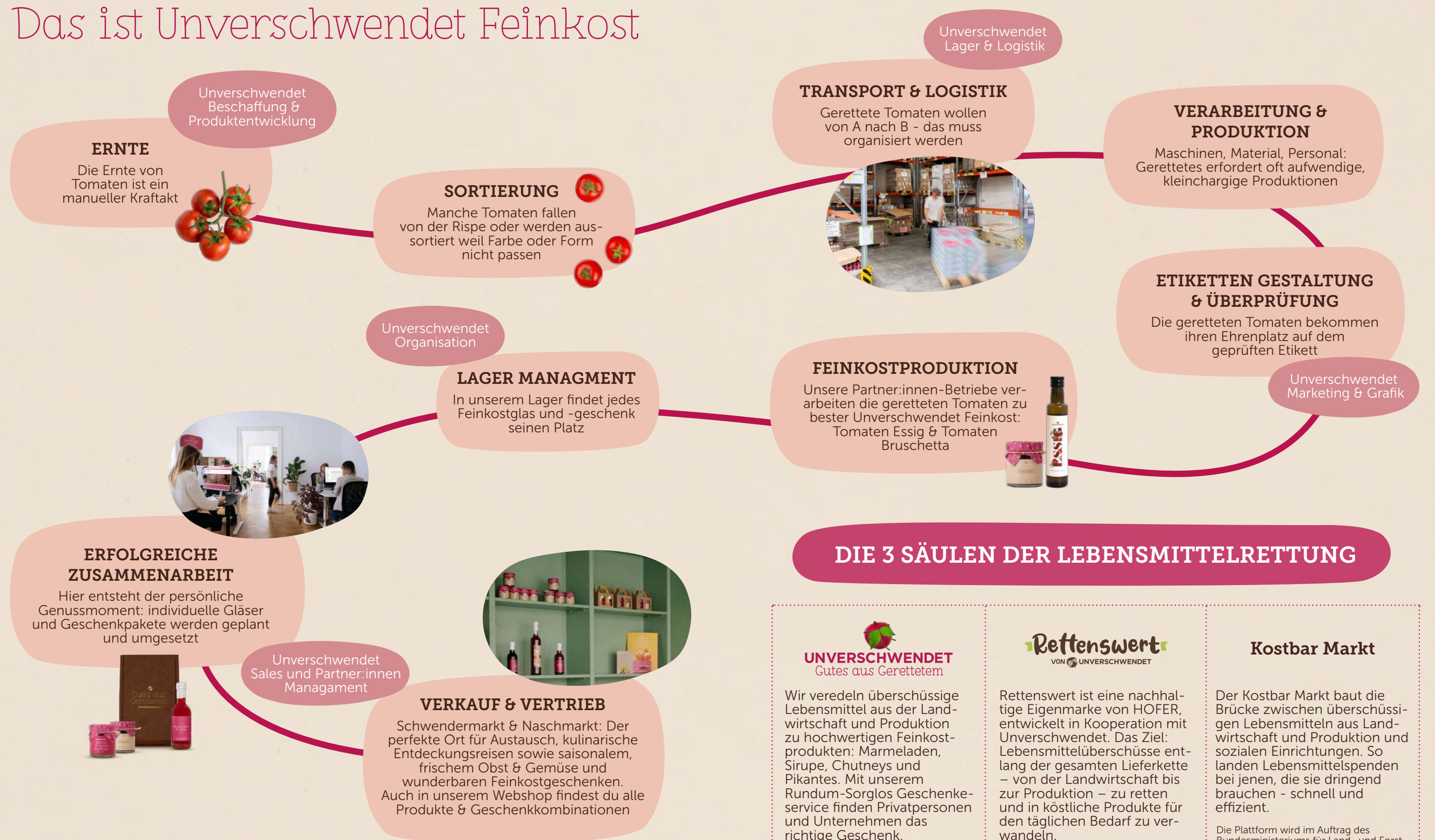
Cornelia: Unsere Vision ist es, den größtmöglichen nachhaltigen Impact zu erreichen. Wir arbeiten basierend auf dem Drei-Säulen-Modell der Nachhaltigkeit: 1. Ökologisch: so viele Lebensmittel wie möglich retten, 2. Sozial: Aufklärung, vor allem im Bereich der Bewusstseinsbildung und 3. Ökonomisch: basierend auf einem funktionierenden Business Modell. Unser größtes Ziel ist, für jeden Überschuss den richtigen Vertriebsweg zu finden. Wir wollen DIE Lösungsanbieter:innen für Lebensmittelüberschüsse sein und zeigen, dass Nachhaltigkeit auch genussvoll passieren darf.

Zu guter Letzt: Was sind eure Lieblingsprodukte?

Cornelia: Ich bin ein großer Fan vom Apfel & Thymian Chutney.

Andreas: Bei mir ist der Kein Gin aus geretteten Mannerwaffeln mein Herzensprodukt.

Das ist Unverschwendet Feinkost





Unser Marktstand im neuen Gewand

Altbewährt, neu gedacht: Unser Marktstand zeigt sich frischer denn je – mit noch mehr Platz für gerettete Schätze, feine Kostproben und persönliche Gespräche. So kann die Seele von Unverschwendet mit allen Sinnen kennengelernt werden.

Seit September 2016 ist der Unverschwendet Marktstand am Schwendermarkt das Herzstück des Unternehmens, in dem die ersten 32.000 Gläser noch persönlich in Handarbeit eingekocht wurden. Der Marktstand am Schwendermarkt wird für immer Teil von Unverschwendet bleiben, da hier alles begann. Auf wenigen Quadrat-

metern fand sich alles, was wir für unsere Mission benötigten: eine Produktionsküche, Lagerfläche, Büroraum und natürlich Beratungs- und Verkaufsraum.

Da es unser Ziel ist, so viele Lebensmittel wie möglich auf möglichst viele Arten zu retten, wurde die Produktion an regionale Produzent:innen ausgelagert. So können wir uns auf unseren Fokus, die Überschüsse, konzentrieren und gleichzeitig tolle, abwechslungsreiche Produkte jeder Art anbieten.

Nach vielen Jahren "Allzweck-nutzung" des Marktstands für Produktion, Büro, Lager & mehr war es 2024 dann endlich so weit, dass wir ihn gemeinsam mit Studio Riebenbauer renovierten. So konnte ein ansprechender, moderner und informativer Geschäftsraum für Unverschwendet am Schwendermarkt umgesetzt werden. Bewusstseinsbildung im Bereich Lebensmittelverschwendung am Beginn der Wertschöpfungskette ist ein integraler Bestandteil von Unverschwendet. Im neuen Marktstand werden auf ästhetische, moderne und informative Weise die Hintergrundgeschichten zu den einzelnen Überschüssen erzählt, womit ein wertvoller Beitrag zur Bewusstseinsbildung in der breiten Bevölkerung geleistet wird.

GERETTETES IM GLAS, GERETTETES DIREKT VOM FELD

Marmelade, Chutneys, Sirup, Bruschetta und weitere Feinkost aus gerettetem Obst und Gemüse von Unverschwendet kennt man nun bereits seit fast 10 Jahren am österreichischen Markt. Gerettete Frischware (unverarbeitetes Obst, Gemüse & mehr) vom Feld gibt es bei Unverschwendet seit Herbst 2024 nicht mehr nur im Glas, sondern auch frisch vom Hof auf dem Wiener Schwendermarkt. Uns werden jährlich Millionen von Kilo unterschiedlichster Arten von Überschüssen angeboten. Unser Ziel ist es, für alle Arten von Überschüssen eine geeignete Verwertung zu schaffen und unser umfangreiches Know-how sowie unser großes, etabliertes Netzwerk zur Rettung überschüssiger Lebensmittel zu nutzen – egal ob verarbeitet zu einem neuen Produkt oder als frische Ware im Ganzen.



Marktstand Naschmarkt

NEUERÖFFNUNG

Ab Herbst 2025 gibt es Unverschwendet auch am Wiener Naschmarkt – gemeinsam mit 12 anderen Standler:innen sorgen wir für Vielfalt, Qualität und regionalen Genuss.



Mit Liebe gerettet,
mit Freude verschenkt



Ab September neu und
mit edler Goldprägung



APFEL MAL ZWEI DUETT

Art.Nr.: 102.110
Apfel & Mohn Senf und
Bratapfel Fruchtaufstrich.
Listenpreis **11,91 € netto**



PIKANT & FRUCHTIG DUETT

Art.Nr.: 102.111
Feine Himbeere Fruchtaufstrich und
Apfel & Thymian Chutney.
Listenpreis **12,82 € netto**

limitiert &
mit kostenlosen
Weihnachts-
etiketten



GENUSSFREUNDE DUETT

Art.Nr.: 102.112
Erdbeere & Zotter Schokolade
Fruchtaufstrich und Zwiebel & Gölles
Rotweinessig Confit.
Listenpreis **14,64 € netto**



DER WEIHNACHTSKLASSIKER DUETT

Art.Nr.: 102.090
Tomaten Bruschetta und Bratapfel
Fruchtaufstrich im
weihnachtlichen Look.
Listenpreis **12,82 € netto**

Spannende Lektüre

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

Art.Nr.: 102.002
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**



Das perfekte Weihnachtsgeschenk



limitiert &
mit kostenlosen
Weihnachts-
etiketten

WEIHNACHTSKLASSIKER GESCHENKKARTON

Art.Nr.: 102.089
Tomaten Bruschetta, Bratapfel Fruchtauf-
strich und Winterlicher Fruchtzauber Sirup
im weihnachtlichen Look.
Listenpreis **19,26 € netto**

Noch mehr edle und gerettete
Geschenkkombinationen in
unserem Webshop entdecken!

unverschwendet.at/online-shop



KNABBERFREUDE MEDI GESCHENKBOX

Tomaten Bruschetta und
BIO Knusper Cracker.
Listenpreis **11,72 € netto**



KNABBERFREUDE MAXI GESCHENKBOX

Tomaten Bruschetta,
Apfel & Thymian Chutney und
BIO Knusper Cracker.
Listenpreis **17,53 € netto**



KLEINE AUSZEIT GESCHENKBOX

Art.Nr.: 102.115

Bratapfel Fruchtaufstrich,
BIO Kräutertee Wohlfühlmomente
und BIO Schokolade Felsenbirne &
Kürbiskern Protein.
Listenpreis **17,44 € netto**



GENUSSVOLLES ALLERLEI GESCHENKBOX

Art.Nr.: 102.116

BIO Mohn Miso, Erdbeere & Zotter
Schokolade Fruchtaufstrich, Zwiebel
& Gölles Rotweinessig Confit und BIO
Schokolade Felsenbirne & Kürbiskern
Protein.
Listenpreis **26,44 € netto**



BUNTE GENUSSWELT QUADRATISCHER GESCHENKKARTON

Art.Nr.: 102.122

Tomaten Bruschetta, Bratapfel Fruchtauf-
strich, Marille & Vanille Konfitüre,
Apfel & Thymian Chutney und Winterlich-
er Fruchtzauber Sirup.
Listenpreis **32,35 € netto**



FEINE MISCHUNG GESCHENKKARTON

Art.Nr.: 102.119

Zwetschke & Holunder Konfitüre,
Apfel & Mohn Senf und Winterlich-
er Fruchtzauber Sirup.
Listenpreis **17,44 € netto**



FRUCHTIGE FESTTAGE GESCHENKKARTON

Art.Nr.: 102.120

Marille & Vanille Konfitüre, Feine
Himbeere Fruchtaufstrich, Bratapfel
Fruchtaufstrich und Zwetschke &
Holunder Konfitüre.
Listenpreis **21,89 € netto**



GENUSSVOLLE FEIERTAGE GESCHENKKARTON

Art.Nr.: 102.121

Bratapfel Fruchtaufstrich,
Tomaten Bruschetta, Erdbeere &
Zotter Schokolade Fruchtaufstrich
und Bio Mohn Miso.
Listenpreis **25,53 € netto**



GENUSSVOLLES ALLERLEI QUADRATISCHE GESCHENKBOX

Art.Nr.: 102.123

BIO Mohn Miso, Zwiebel & Gölles
Rotweinessig Confit, Tomaten Essig,
Erdbeere & Zotter Schokolade Fruchtauf-
strich, BIO Schokolade Felsenbirne &
Kürbiskern Protein.
Listenpreis **37,35 € netto**



FEINE KREATIONEN QUADRATISCHE GESCHENKBOX

Art.Nr.: 102.124

Tomaten Bruschetta, Erdbeere & Zotter
Schokolade Fruchtaufstrich, BIO Kräutertee
Wohlfühlmomente, BIO Knusper Cracker,
BIO Schokolade Felsenbirne & Kürbiskern
Protein und Tomaten Essig.
Listenpreis **49,71 € netto**

It's Gin o'clock



GIN O'CLOCK SOMMERGEFÜHLE GESCHENKBOX

Art.Nr.: 102.118

Wassermelone & Pfeffer Sirup,
200 ml Kein Gin und eine Rezept-
karte in einer Geschenkbox.
Listenpreis **24,99 € netto**



Versand von Kein Gin nur
innerhalb von AT möglich.



GIN O'CLOCK WINTERZAUBER GESCHENKBOX

Art.Nr.: 102.117

Winterlicher Fruchtzauber Sirup,
200 ml Kein Gin und eine Rezept-
karte in einer Geschenkbox.
Listenpreis **24,99 € netto**



Versand von Kein Gin nur
innerhalb von AT möglich.



Alkohol in Maßen genießen – für verantwortungsvollen Genuss ab 18 Jahren.



GENUSSFREUNDE GROSSER GESCHENKKARTON

Art.Nr.: 102.125

Zwiebel & Gölles Rotweinessig Confit,
Erdbeere & Zotter Schokolade Fruchtaufstrich,
BIO Schokolade Felsenbirne & Kürbiskern
Protein, Zotter Labooko Schokoladetafel und
eine Flasche Gölles Apfel Essig.
Listenpreis **36,74 € netto**



BUNTE GENUSSWELT GROSSER GESCHENKKARTON

Art.Nr.: 102.126

Tomaten Bruschetta, Bratapfel Fruchtaufstrich,
Marille & Vanille Konfitüre, Apfel & Thymian
Chutney, Winterlicher Fruchtzauber Sirup, BIO
Kräutertee Wohlfühlmomente, BIO Schokolade
Felsenbirne & Kürbiskern Protein.
Listenpreis **44,25 € netto**



FEINE KÖSTLICHKEITEN MEDI GROSSER GESCHENKKARTON

Art.Nr.: 102.127

Bratapfel Fruchtaufstrich, Marille & Vanille Kon-
fitüre, Feine Himbeere Fruchtaufstrich, Apfel &
Thymian Chutney, Apfel & Mohn Senf, Zwet-
schke & Holunder Konfitüre und Winterlicher
Fruchtzauber Sirup.
Listenpreis **43,54 € netto**



FEINE KÖSTLICHKEITEN MAXI GROSSER GESCHENKKARTON

Art.Nr.: 102.128

Tomaten Bruschetta, Apfel & Thymian Chutney,
Apfel & Mohn Senf, Zwiebel & Gölles Rotwei-
nessig Confit, Bratapfel Fruchtaufstrich, Feine
Himbeere Fruchtaufstrich, Marille & Vanille
Konfitüre, Erdbeere & Zotter Schokolade
Fruchtaufstrich, Wassermelone & Pfeffer Sirup
und Winterlicher Fruchtzauber Sirup
Listenpreis **63,26 € netto**

Süße Versuchungen



NEU



BRATAPFEL FRUCHTAUFSTRICH 130 G Art.Nr.: 101.090

Fruchtaufstrich aus gerettetem Apfel verfeinert mit weihnachtlichen Gewürzen wie Zimt, Vanille und Nelken. Pur gelöffelt aus dem Glas, als Brotaufstrich, oder Begleiter zu Kaiserschmarrn und anderen Desserts.
Listenpreis **5,36 € netto**

ZWETSCHKE & HOLUNDER KONFITÜRE 130 G Art.Nr.: 101.012

Feine Konfitüre aus geretteten Zwetschken und Holunderbeeren, mit einem Hauch Zimt verfeinert. Als Brotaufstrich oder als süße Beilage zu klassischen Mehlspeisen der österreichischen Küche oder Füllung für Buchteln.
Listenpreis **4,45 € netto**



FEINE HIMBEERE FRUCHTAUFSTRICH 130 G Art.Nr.: 101.030

Fein passierter Fruchtaufstrich aus geretteten Himbeeren. Auf's Frühstücksbrot, als Fruchtspiegel bei Desserts oder Farbklecks zu pikanten Speisen.
Listenpreis **5,36 € netto**

MARILLE & VANILLE KONFITÜRE 130 G Art.Nr.: 101.008

Konfitüre aus geretteten Marillen, mit edler Vanille verfeinert. Passt zu Palatschinken und Topfenknödeln, auf das Butterbrot, aber auch zu pikanten orientalischen Eintöpfen und Geflügel.
Listenpreis **4,45 € netto**



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



APFEL & THYMIAN
CHUTNEY 130 G Art.Nr.: 102.002

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



TOMATEN BRUSCHETTA
BROTAUFSTRICH 120 G Art.Nr.: 101.009

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



APFEL & MOHN
SENF 135 G Art.Nr.: 101.001

Ein pikant süßer Senf aus gerettetem Apfel und mit Mohn verfeinert. Passt zu Gemüse, Käse oder klassisch zu Wurst und Gegrilltem. Listenpreis **4,45 € netto**



BIO KÜMMEL & FENCHEL
BROTGEWÜRZ 60 G Art.Nr.: 101.029

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



Mit Rezept:
Unverschwendet
"Hüttenlaib"

NEU



BIO KNUSPER
CRACKER 100 G Art.Nr.: 101.110



Unsere knusprigen BIO Knusper Cracker mit gerettetem Sonnenblumen Protein und Kichererbsen Mehl sind der perfekte Snack. Nussiger Geschmack und knusprige Textur – ideal zum Knabbern und Dippen. Listenpreis **4,09 € netto**

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

Pikante Köstlichkeiten



Heiß & Kalt ein Genuss



NEU

WINTERLICHER FRUCHTZAUBER

SIRUP 250 ML Art.Nr.: 101.098

Unser neuer Fruchtsirup vereint beste gerettete Fruchtsäfte aus Holunderbeere, Kirsche, Apfel und Weichsel mit Traubensaft zu einer fruchtigen Mischung die mit winterlichen Aromen verfeinert wird.

Jeder Schluck ist ein wahres Geschmackserlebnis – süß und intensiv. Passt hervorragend zum Süßen von Tee oder Punsch, eignet sich aber auch als aromatischer Durstlöcher und als fruchtige Komponente in einem Cocktail. Listenpreis **6,27 € netto**



WASSERMELONE & PFEFFER

Art.Nr.: 101.010 SIRUP 250 ML

Erfrischender Wassermelone & Pfeffer Sirup aus geretteten österreichischen Wassermelonen verfeinert mit einem Hauch gemahlenem schwarzem Pfeffer. Purer, natürlicher Wassermelonegeschmack. Als sommerlicher Durstlöcher mit Soda oder Wasser aufspritzen. Auch als Cocktail mit Gin ein Genuss.

Listenpreis **6,27 € netto**



BIO WEICHSEL

SIRUP 250 ML Art.Nr.: 101.018



Intensiver Geschmack von sonnengereiften Weichseln, die gerettet wurden. Aufgespritzt ein erfrischender Durstlöcher. Für einen "Weichsel Royal" mit Sekt oder Prosecco aufspritzen. Listenpreis **6,27 € netto**



WOHLFÜHLMOMENTE

Art.Nr.: 101.109 BIO KRÄUTERTEE 30 G

BIO Kräuterteemischung mit geretteter Zitronenmelisse und Orangenminze zum Entspannen und Wohlfühlen. Eine Tasse pure Entspannung für eine genussvolle Auszeit. Listenpreis **4,45 € netto**



NEU

Die Kunst des feinen Geschmacks

Gerettete Genuss-Innovationen.

Diese Produkte sind ein wahrer Hingucker. Aus der Zusammenarbeit mit unseren wundervollen Partner:innen sind köstliche Spezialitäten entstanden, die eine ganz besondere Bühne verdient haben.

Alkohol in Maßen genießen – für verantwortungsvollen Genuss ab 18 Jahren.



KEIN GIN DRY
PREMIUM WAFFEL SPIRITUOSE
500 ML Art.Nr.: 101.040 **200 ML** Art.Nr.: 101.042

Spirituose aus geretteten Manner Waffelbröseln & Backperlen.
43% Vol. Mit Wacholder und Zitrus verfeinert.
Listenpreis **30,00 €** bzw. **16,00 € netto**

In Kooperation mit



KEIN GIN CHOCOLATE
PREMIUM WAFFEL SPIRITUOSE
500 ML Art.Nr.: 101.041

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

In Kooperation mit



TOMATEN ESSIG
ESSIG 250 ML
Art.Nr.: 101.047

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

In Kooperation mit



BIO SCHOKOLADE
FELSENBIRNE & KÜRBISKERN PROTEIN 70 G
Art.Nr.: 101.111

Edle handgeschöpfte Zotter Schokolade mit geretteter Felsenbirne und gerettetem Kürbiskern Protein. Limitierte Edition.
Listenpreis **4,91 € netto**

In Kooperation mit



ZWIEBEL & GÖLLES
ROTWEINESSIG
CONFIT 130 G Art.Nr.: 101.025

Unser beliebtes süß-saures Confit aus geretteten Zwiebeln im neuen Look. Verfeinert mit Gölles Rotweinessig. Passt wunderbar zu pikanten Speisen aller Art.
Listenpreis **6,27 € netto**

In Kooperation mit



ERDBEERE & ZOTTER
SCHOKOLADE
FRUCHTAUFSTRICH 130 G
Art.Nr.: 101.112

Feiner Fruchtaufstrich aus geretteten Erdbeeren verfeinert mit weißer Zotter Schokolade. Perfekte Ergänzung zu Süßspeisen.
Listenpreis **6,27 € netto**

In Kooperation mit



BIO MOHN MISO
WÜRZPASTE 130 G
Art.Nr.: 101.050

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

In Kooperation mit



FÜR FIRMEN, VEREINE & ORGANISATIONEN:

Von Herzen verschenkt.
Von uns gerettet.
Für dich und dein Team.



Regionale
Feinkost mit
Mission & Sinn

Personalisiert
wird's
besonders

Rundum
sorglos
betreut

Wir bringen's
für dich auf
den Weg

Auspacken,
aufmachen,
genießen

Jetzt gratis
verkosten

**BESTELLE JETZT DEIN KOSTENLOSES*
VERKOSTUNGSPAKET!**

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](http://www.unverschwendet.at/verkostungspaket-bestellen)

*gilt nur für Firmen, Vereine & Organisationen.



Unser Geschenkeservice für Firmen, Vereine & Organisationen

Unser Geschenkeservice für Firmen, Vereine & Organisationen



Wie groß darf das Geschenk sein? Preise je nach Befüllung

Glas oder Sirup	Duett-karton	Geschenk-karton	Geschenkkarton Quadrat	Großer Genuss Karton
4 -7 €	8-11 €	15-28 €	25-35 €	35-80 €

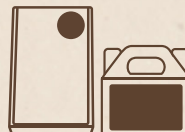
Darf's geschmückt sein? Dein Logo, dein persönliches Design



Welches Design darf's sein?



Brandingmöglichkeiten

		Menge (in Stk.)	Preis (netto)	Vorlaufzeit (ab Designfreigabe)
	Decketikette am Glas	100-499 500-10.000	ab 218,00 € ab 316,00 €	ca. 4 Wochen ca. 6 Wochen
	Bauchetikette am Glas & Sirup	500 - 999 1.000-10.000	ab 525,00 € ab 735,00 €	ca. 10 Wochen
	Anhänger für 250 ml Sirupflaschen Achtung: Flaschenanhänger passen nicht in den Geschenk- karton hinein	100-499 500-10.000	ab 269,00 € ab 403,00 €	ca. 4 Wochen ca. 6 Wochen
	Karton für Kein Gin	100-499 500-10.000	ab 652,00 € ab 1575,00 €	ca. 6 Wochen
	Logo handgestempelt auf Kein Gin Flasche Achtung: nur einfarbig schwarzes Motiv möglich	100-499 500-10.000	ab 269,00 € ab 403,00 €	ca. 4 Wochen ca. 6 Wochen
	Sticker für Duett Rückseite oder Geschenkkartons	100-499 500-10.000	ab 269,00 € ab 403,00 €	ca. 4 Wochen ca. 6 Wochen
	Banderole für Geschenkkarton	100-499 500-10.000	ab 652,00 € ab 1.575,00 €	ca. 4 Wochen ca. 6 Wochen
	Geschenkkartons bedruckt	200-10.000	ab 1.252,00 €	ca. 6 Wochen
	Grußkarte A6 (10,5x14,8 cm) Grußkarte 12x12 cm Optional: mit passendem Kuvert	100-499 500-10.000	ab 218,00 € ab 316,00 €	ca. 4 Wochen ca. 6 Wochen
	Cover Inlay mit Rezeptvorschlägen für Geschenkkartons	100-499 500-10.000	ab 318,00 € ab 416,00 €	ca. 4 Wochen ca. 6 Wochen
	Event Goodie Bag	100-10.000	ab 775,00 €	ca. 4 Wochen

Mach Deins draus!



Hochprozentiges in deinem Design



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

Als Einzelflasche oder edel
verpackt als Geschenk erhältlich.

 Versand von Kein Gin nur
innerhalb von AT möglich.

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

Als Einzelflasche oder edel
verpackt als Geschenk erhältlich.

 Versand von Kein Gin nur
innerhalb von AT möglich.

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

In edlen Geschenk-
kombinationen erhältlich.

 Versand von Kein Gin nur
innerhalb von AT möglich.



HANDGESTEMPELTES FIRMENLOGO*

Wir stempeln Ihr Logo oder
Ihre Botschaft per Hand auf
Ihre Kein Gin Flaschen!

SELBST GESTALTEN*

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

*nur für Firmen, Vereine & Organisationen
Alkohol in Maßen genießen – für verantwortungsvollen Genuss ab 18 Jahren

Das perfekte Weihnachtsgeschenk

Erhältlich ab September 2025. Bestelle auch einfach und unkompliziert im Online Shop www.unverschwendet.at/online-shop.

limitiert & mit kostenlosen Weihnachts-etiketten



WEIHNACHTSKLASSIKER GESCHENKKARTON Art.Nr.: 102.089

Bratapfel Fruchttaufstrich, Tomaten Bruschetta und Winterlicher Fruchtzauber Sirup im weihnachtlichen Look.
Listenpreis **19,26 € netto**



WEIHNACHTSKLASSIKER DUETT Art.Nr.: 102.090

Bratapfel Fruchttaufstrich und Tomaten Bruschetta im weihnachtlichen Look.
Listenpreis **12,82 € netto**

In deinem Design

Cover mit Rezepten
(ab 100 Stk):
318 € netto

Banderole
(ab 100 Stk):
652 € netto



Sticker
(ab 100 Stk):
269 € netto

Grußkarte
(ab 100 Stk):
218 € netto



Unsere Kund:innen vertrauen auf uns

labors.at

"Die Zusammenarbeit mit Unverschwendet war absolut großartig – unkompliziert, professionell und bis ins Detail auf unsere Wünsche abgestimmt."

-Henrik Wenten
Mühl - Speiser - Bauer -Spitzauer Labors.at



STRABAG
TEAMS WORK.

"Nachhaltigkeit und Klima sind wichtige Themen und daher haben wir uns in diesem Jahr für die Regionalen Köstlichkeiten von Unverschwendet entschieden."

-Strabag AG



W.E.B

"Als Unternehmen, das aktiv an der Energiewende arbeitet, legen wir großen Wert darauf, auch mit Partnern zusammenzuarbeiten, die unsere Werte für Umweltschutz und Nachhaltigkeit teilen"

-Stefanie Markut, Vorstandsmitglied,
W.E.B. Energy



Post

"Wir sind begeistert von den kulinarischen Produkten von Unverschwendet, die wunderbar zu unseren Nachhaltigkeitsinitiativen passen und für uns das ideale Kund*innengeschenk darstellen."

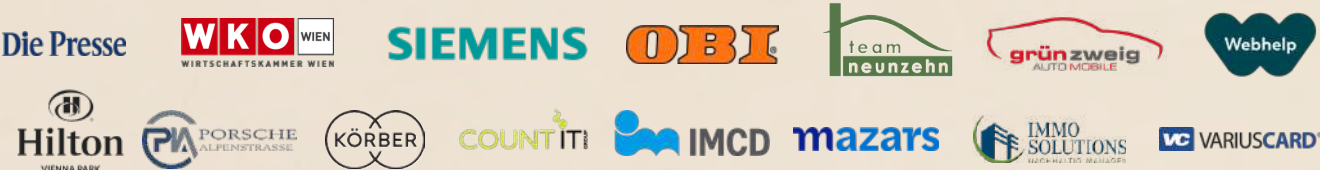
-Sonja Aboulez, Geschäftsfeldleitung Paket Österreich,
Österreichische Post



fA

"Die Kommunikation mit Unverschwendet lief reibungslos und sehr sympathisch - egal ob die Absprachen zur Bestellung, Design oder Lieferung."

-Katharina Kremer,
Happiness Managerin, fischer Appelt





BIO Knusper Cracker
Seite 28

Snack mit Ursprung

Diese Cracker sind mehr als nur ein knuspriger Snack.

Jede Zutat erzählt eine Geschichte von Verantwortung und Kreislaufwirtschaft: Sonnenblumen Protein und Mehl aus überschüssigen Kichererbsen werden zu den Protagonistinnen dieser herzhaft-knusprigen Cracker.

Sonnenblumen Protein bleibt beim Pressen von Sonnenblumenöl übrig und ist ein echtes Kraftpaket – reich an pflanzlichem Eiweiß, Ballaststoffen und wertvollen Mikronährstoffen.

Leider bleiben diese nährstoffreichen Nebenprodukte in der konventionellen Verarbeitung oft ungenutzt.

Wir ändern das: Aus den vermeintlichen Reststoffen entsteht bei uns ein vollwertiger Snack mit Charakter. Durch seine nussige Note und die kernige Textur werden die geretteten Zutaten zu Helden unserer Cracker – nachhaltig, proteinreich und ausgesprochen lecker.

So zeigen wir: Was sonst verloren ginge, kann zu einem neuen Lieblingssnack werden.

Tee mit Mission

Gerettete BIO-Kräuter für pure Entspannung. Die geretteten Rohstoffe unseres Wohlfühlmomente BIO Kräutertees sind Bio Zitronenmelisse* und Bio Orangenminze* aus Österreich. Die beiden Kräuter sind besonders wohltuend und bekömmlich und haben ein feines Aroma.

Zusammen mit anderen Bio Kräutern* entsteht eine wunderbare Teemischung für entspannte Stunden. So können wir die Fülle der Natur bewahren und eine genussvolle Auszeit schenken.
**Alle Kräuter stammen aus kontrolliert biologischem Anbau aus Österreich.*



**Wohlfühlmomente
BIO Kräutertee**
Seite 31

Rote Früchte gerettet und veredelt

Vollreif und rot - gerettete Beeren im Glas.

Ein sonniger Tag im Frühsommer, auf den Erdbeerfeldern wachsen die schönsten und saftigsten Erdbeeren und auf den Himbeersträuchern hängen wunderbar reife rote Früchte. Sie hatten das perfekte Klima genossen, die warmen Strahlen der Sonne, die frische Brise, die den Geschmack so einzigartig machten. Doch die Ernte kam zu einem unerwarteten Moment.

Perfekt für den Genuss zu Hause, doch die delikate Textur der Beeren machte sie zu einer Herausforderung für die Lagerung.

Die Ernte war größer als erwartet, und plötzlich gab es zu viele Beeren für den Frischeabsatz. Doch statt sie wegzuerwerfen, werden diese köstlichen Früchte schnell gerettet, eingekocht und zu etwas Besonderem gemacht. In liebevollen Produkten verarbeitet, bringen sie all das wunderbare Aroma und die Süße direkt auf deinen Tisch – ganz ohne Verschwendung in Form von edlen Fruchtaufstrichen: **Feine Himbeere** und **Erdbeere & Zotter Schokolade**.



**Feine Himbeere
Fruchtaufstrich**
Seite 27



**Erdbeere & Zotter
Schokolade
Fruchtaufstrich**
Seite 33



Mohn trifft Miso

Innovative Fusion für gerettete Gaumenfreuden.

Unser **BIO Mohn Miso** verbindet jahrhundertalte Fermentationskunst mit heimischen Zutaten und gerettetem Mohn. Inspiriert von der japanischen Tradition entsteht bei uns eine herzhaft-umami-Paste – aus fermentierter Rollgerste, Koji und dem wertvollen Nebenprodukt der Mohnöl-Herstellung: dem sogenannten Presskuchen.

Der Zauber beginnt mit dem Koji – einer Mischung aus gedämpfter Rollgerste und Edelschimmel, die innerhalb von 48 Stunden zu einer aromatischen Basis reift. Zusammen mit Salz und Mohn entsteht dann das Miso, das über Monate im Reifebehälter zu voller Würze heranreift.

Ob klassisch in der Suppe, als Marinade oder Dessert-Twist: Unser Miso ist vielseitig einsetzbar – und ein Paradebeispiel dafür, wie köstlich Lebensmittelrettung schmecken kann.

REZEPTTIPP

Ofengemüse mit Miso-Marinade

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 3 EL Unverschwendet BIO Mohn Miso
- 500 g Gemüse nach Wahl
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Ahornsirup oder Honig
- 1 TL Reissessig oder Zitronensaft
- 1 TL Sojasauce
- Schwarzer Pfeffer
- Sesam
- frische Kräuter nach Wahl

DAUER

45 Minuten

ZUBEREITUNG

- 1) Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
- 2) Gemüse waschen, schälen (falls nötig) und in gleich große Stücke schneiden.
- 3) Für die Marinade: Miso, Olivenöl, Ahornsirup, Essig und Sojasauce in einer Schüssel gut verrühren.
- 4) Gemüse mit der Miso-Marinade vermengen, bis alles gleichmäßig überzogen ist.
- 5) Auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen (nicht zu dicht, sonst dämpft es).
- 6) Im Ofen ca. 25–30 Minuten rösten, bis das Gemüse weich und leicht karamellisiert ist.
- 7) Mit Kräutern oder geröstetem Sesam bestreuen und warm servieren – pur, zu Reis oder mit einem Joghurt-Dip.

BIO
Mohn Miso
Seite 33





Zweite Chance für ein Waffelr

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-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!**

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.

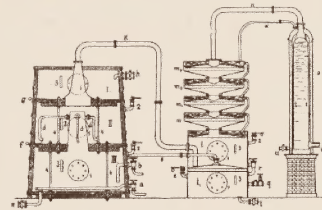
1

BACKPERLEN
"WAFFELBRÖSEL"



2

1. & 2. BRAND



3

NEUTRALER
ALKOHOL



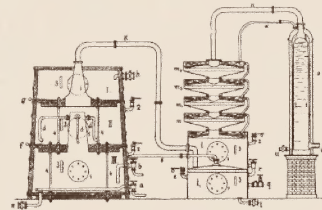
4

BOTANICALS



5

3. BRAND



6

KEIN GIN



REZEPTTIPP
FÜR DIE KALTE JAHRESZEIT ❄️

Zimt küsst Gin

ZUTATEN FÜR 1 DRINK

- 75 ml Unverschwendet Winterlicher Fruchtzauber Sirup
- 100 ml Unverschwendet Kein Gin Chocolate
- 500 ml Orangensaft
- 3 - 4 Zimtstangen
- 3 Nelken
- 2-3 Sternanis
- heißes Wasser
- Optional: Orangenschale zum Dekorieren

- 1) Die Flüssigkeiten zusammen in einem großen Topf erhitzen, aber nicht kochen.
- 2) Die Gewürze zugeben und rund 30 min bei niedriger Hitze ziehen lassen. Danach die Gewürze wieder rausnehmen.
- 3) Zum Servieren den Glüh-Gin in ein Glas oder einen Becher füllen, mit einer frischen Orangenscheibe dekorieren und heiß genießen.

REZEPTTIPP
PERFEKT FÜR DEN SOMMER ☀️

Wassermelone Fizz

ZUTATEN FÜR 1 DRINK

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

- 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.





Unser Sortiment in deinem Regal

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



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 30.06.2026. 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-geschaeftsbedingungen

Unverschwendet GmbH
Geschäftsführer:innen und Geschwister: Cornelia & Andreas Diesenreiter
✉ hi@unverschwendet.at 🌐 www.unverschwendet.at ☎ +43 660 393 42 80 📱 [Unverschwendet](#)

Marktstände:
Schwendermarkt Stand 18, 1150 Wien
Ab Herbst 2025: Markthalle Naschmarkt
Büro: Geibelgasse 1/6, 1150 Wien
Lager: Richard-Strauß-Straße 10-EG, 1230 Wien

IMPRESSUM 2025 - Unverschwendet GmbH
Unternehmensgegenstand: Erzeugung von Nahrungs- und Genussmitteln
Schwendermarkt Stand 18, 1150 Wien (Österreich) / UID: ATU74552129

Foto Credits:
© Stock (Seite 3, 40 - 41, 42 - 43, 45)
© Unverschwendet (Freisteller Seite 4 - 5)
© Dorothea Neubacher (Seite 9, 12 - 13, 14 - 15, 16 - 17, 18 - 19, 20 - 21, 22 - 23, 24 - 25, 26 - 27, 29, 30 - 31, 33, 34 - 35, 36 - 37, 38 - 39, 49)
© Dominik Pichler (Seite 46 - 47, 48)
© Manuela Schauer (Seite 6 - 7, 44, 51)
© Doris Himmelbauer (Seite 9, 10 - 11, 50)
© Stadt Wien (Seite 9)

Bekannt aus



Stolzer Partner von





Gutes aus
erettetem

UNVERSCHWENDET