

Braun und Rübenretter gemeinsam gegen Lebensmittelverschwendung am „Food Overshoot Day“

- Rübenretter rettet jährlich 1.100.000 kg Lebensmittel vom Acker
- Braun ruft 23. Oktober zum Symboltag gegen Food Waste aus
- 75 kg Lebensmittel wirft jede:r Deutsche pro Jahr in den Müll¹

(Neu-Isenburg, 20. Oktober 2021) Zu klein, zu groß oder funky gewachsen – ein Großteil der Ernte auf deutschen Feldern kommt ausschließlich wegen seines Aussehens nicht in den Handel, sondern landet im Müll. Und von den Lebensmitteln, die in den Kühl- und Vorratsschränken der Deutschen landen, werden jährlich 18 Mio. Tonnen weggeworfen.² Dieser Lebensmittelverschwendung treten **Braun** und **Rübenretter** entgegen und machen sich anlässlich des [Food Overshoot Day](#) gemeinsam dafür stark, verkanntem Gemüse und Obst eine zweite Chance zu geben.



Lebensmittelretter:in werden mit einer Retterbox von Rübenretter mit Gewinnchance.

Retterboxen mit Rezeptidee und Gewinnchance

Anlässlich des Food Overshoot Day zeigen Braun und Rübenretter auf, wie sich in der eigenen Küche die ersten Schritte zum nachhaltigeren Umgang mit Lebensmitteln machen lassen. Rübenretter setzt da an, wo Lebensmittelverschwendung beginnt, auf dem Acker. Sie sorgen dafür, dass auch krummes Gemüse liebevolle Abnehmer findet. In verschiedenen **Retterboxen**, die Konsument:innen als Abo bestellen können, steckt

¹ [Verbraucherzentrale](#) 2021; [Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft](#) 2021; [Erährungsreport](#) 2020

² Quelle: Frederic Goldkorn, Geschäftsführer der Querfeld GmbH: „Bis zu 30 Prozent jeder Ernte müssen nur aufgrund ihres Aussehens aussortiert werden. Insgesamt landen in Deutschland jährlich 18 Millionen Tonnen Lebensmittel im Müll – ein LKW pro Minute!“

jede Menge frisches Obst und Gemüse, das trotz kleiner Schönheitsfehler geschmacklich und qualitativ überzeugt.

„Uns ist wichtig, dass wir verkanntes Gemüse und Obst vor dem Müll retten können“, so Pascal Nießbeck von Rübenretter. „Dafür stehen wir in engem Kontakt zu unseren Landwirten, welche uns ständig darüber informieren, was im Moment nicht perfekt an der Pflanze hängt und gerettet werden muss. Unser Ziel ist es, dass Gemüse in seiner Vielfalt und seinem natürlichen Wachstum erhalten bleibt. Wir wollen gegen die enorme Lebensmittelverschwendung vorgehen und auch B-Ware, die nicht perfekt in die genormten Kisten passt, eine Chance geben. Daher freuen wir uns sehr, gemeinsam mit Braun auf den Food Overshoot Day und damit auf diesen Misstand aufmerksam zu machen.“

Für kurze Zeit liegt dem „Mix“-Abo zusätzlich ein Flyer mit allen Infos rund um den Food Overshoot Day bei, der mit einem leckeren **Rezeptvorschlag** von Zero-Waste-Köchin, Autorin und Aktivistin **Sophia Hoffmann** zum Gemüseretten inspiriert. In zehn Boxen verbirgt sich zusätzlich ein **goldenes Ticket**. Wer das findet, ist Gewinner:in eines **MultiQuick 9 Stabmixers** von Braun. Denn egal wie krumm und schief gewachsen Rettich, Rübe und Co. sind, mit cleveren Haushaltshelfern lassen sich Lebensmittel vollständig zu köstlichen Rezepten verarbeiten. Der Braun MultiQuick 9 ist aufgrund des größten Zubehör-Systems besonders gut geeignet aus jedem Lebensmittel noch das Beste herauszuholen: Egal ob Schneiden, Reiben, Würfeln, Mixen, Pürieren, Quirlen und sogar Teig Kneten. Konsistenzveränderung heißt das Zauberwort des Lebensmittelretter:innen.



Blumenkohl verwandelt sich mit Hilfe des Braun MultiQuick 9 im Handumdrehen zu Püree, Salat oder Chips.

„Wir freuen uns, mit unseren Partner:innen tatkräftige Unterstützung für dieses wichtige Thema gefunden zu haben. Unternehmen wie Rübenretter und Aktivist:innen wie Sophia Hoffmann weisen schon seit Längerem auf die Missstände in unserem Umgang mit Lebensmitteln hin. Mit dem Ausrufen des Food Overshoot Day möchten wir helfen,

Aufmerksamkeit für dieses Thema zu schaffen und Konsument:innen zu einem nachhaltigeren Umgang mit Nahrungsmitteln anregen. Mit Retterboxen, kreativen Rezepten und den richtigen Küchenhelfern ist es ein Leichtes, Obst und Gemüse nachhaltiger zu verarbeiten und bewusster zu genießen“, schwärmt **Hwa-Youl Kim, Brandmanagerin von Braun**, über die Zusammenarbeit mit Rübenretter und Sophia Hoffmann.



Hwa-Youl Kim, Brandmanagerin von Braun.

Hier geht es zu den [Herbstrezepten von Sophia Hoffmann](#) und zu weiteren Informationen zu [Rübenretter](#).

Bildmaterial zum Download gibt es [hier](#) oder im [Newsroom](#).

Über De'Longhi:

Die italienische De'Longhi Group gehört zu den führenden Unternehmen in der Branche der Elektro-Haushalts-Kleingeräte. Mehr als 8.500 Mitarbeiter erwirtschafteten im Jahr 2020 einen Umsatz von 2,4 Milliarden Euro. Seit 2001 an der italienischen Börse MTA notiert, vertreibt die De'Longhi Group Produkte unter den Marken De'Longhi, Kenwood, Braun, Ariete, Nutribullet und Magic Bullet in mehr als 120 Märkten weltweit. Die britische Kenwood Group gehört seit 2001 vollständig zu De'Longhi und 2012 erwarb De'Longhi von Procter & Gamble die Markenrechte an den Haushaltsgeräten der Traditionsmarke Braun. Jüngst, im Dezember 2020, übernahm das Unternehmen die in den USA ansässige Capital Brand Holding, Inhaberin der Marken Nutribullet und Magic Bullet.

Die De'Longhi Deutschland GmbH beschäftigt in Neu-Isenburg bei Frankfurt am Main rund 120 Mitarbeiter. Mit führenden Marken in den Geschäftsbereichen Kaffee, Food-Preparation, Klimageräte und Luftbehandlung sowie Bügeln konnte das Unternehmen seinen Umsatz in den letzten Jahren kontinuierlich und 2020 deutlich über Marktniveau steigern. Das Unternehmen vertreibt Premiummarkenprodukte von De'Longhi, Kenwood und Braun und setzt im deutschen Markt auf eine Dreimarkenstrategie aus einer Hand.

Informationen über die Unternehmen der De'Longhi Group sind auf den Websites www.delonghi.com, www.kenwoodworld.com und www.braunhousehold.com abrufbar.

PR Agentur

Current Global
IPG DXTRA (Germany)
Karlstraße 68
80335 München

Tel.: +49 (0)89 380179 0

teambraun@currentglobal.com

Kontakt De'Longhi Deutschland

De'Longhi Deutschland GmbH
Carl-Ulrich-Straße 4
63263 Neu-Isenburg

Andrea Perleth | Anika Zinn | Maria Mahler

pressoffice.germany@delonghigroup.com