

KNÄRZJE

PRESSEMITTEILUNG

Frankfurt, August 2022

Knärzje gewinnt Nachhaltigkeitspreis in der VOX-Show „Die leckerste Idee Deutschlands“

Das Frankfurter Startup Knärzje, welches durch den Verkauf des ersten Bio-Zero-Waste-Biers mittlerweile deutschlandweit ein Begriff ist, ist eines von zehn Startups der neuen Auflage der VOX-Show „Die leckerste Idee Deutschlands“ und war damit reichweitenstark am 22. August im deutschen Fernsehen zu sehen sein. Bei dem von RTL Studios in Kooperation mit REWE, einem von Deutschlands größten Lebensmitteleinzelhändlern, entwickelten Showkonzept pitchten Food-Startups in verschiedenen Kategorien gegeneinander.

Zwar konnte Knärzje die Show nicht gewinnen und damit den Titel „Deutschlands leckerste Idee“ mit nach Frankfurt nehmen, doch es kam zu einer anderen besonderen Auszeichnung: Erstmals in diesem Jahr legten die RTL Studios den Fokus auf das Thema Nachhaltigkeit und ließen für eine Sonderauszeichnung und unter Mithilfe des Dienstleisters [Eaternity](#) aus Zürich den exakten Umweltfußabdruck aller vorgestellten Lebensmittel der Show analysieren. So wurde jedes Startup-Produkt in den Kategorien CO2, Wasser, Tierwohl und Regenwaldschutz bewertet und ein umfassender Nachhaltigkeitsscore errechnet. Knärzje konnte sich dabei mit deutlichem Vorsprung gegen die anderen Startups durchsetzen und den Nachhaltigkeitspreis gewinnen. Positiver Nebeneffekt dieser Auszeichnung: Durch den Gewinn des Nachhaltigkeitspreis gewann Knärzje auch eine Listung im REWE-Online-Lieferservice sowie ein Werbebudget und damit Kommunikationsmaßnahmen im Wert von 20.000 Euro.

Das waren die anderen Kandidat:innen und Startups der Show:

- Gordon Prox von El Origen mit Quinoa Bites (Quinoa, ummantelt mit Schokolade)
- Aymann Azzawi und Mahmoud Sultan von RefuEat mit Falafel in der Tüte
- Joshua van Dijk von Tausendkraut mit Guayusa (Getränk aus Equador)
- Petra und Sven Siegner mit Roggenhener blöde Ziege (Neuartige Pizza/Flammkuchen)
- Carsten Hein von Curry Heinz mit seinem Körri Streich (Curry-Streichwurst)
- Marc Jungglas vom Hofgut Stöcken mit Juppie (Rindergeschnetzeltetes im Glas)
- Robin Simsa von Revo Foods mit Revo Lachs („Lachs“ aus Pflanzen aus dem 3D-Drucker)
- Renate Thesing und Dirk Heine von Tante Tomate mit Hindyrock (Bio GemüseChips)
- Daniela Sepp mit Better Bites (Snacks für Hunde)

Mehr Informationen auch auf [rewe.de](https://www.rewe.de)!

Knärzje GmbH

Gwinnerstraße 36
60388 Frankfurt am Main
E-Mail: info@knaerzje.de
Webseite: www.knaerzje.de

Bankverbindung:
GLS Gemeinschaftsbank eG
IBAN: DE10 4306 0967 6044 8026 00
BIC: GENODEM1GLS

Steuernummer: 045 237 53034
Amtsgericht: Frankfurt a.M.
HRB 115533
Geschäftsführung: Daniel Anthes



DE-ÖKO-006



KNÄRZJE

Über Knärzje:

Knärzje ist ein 2019 in Frankfurt am Main gegründetes Start-up und das mehrfach ausgezeichnete deutschlandweit erste biologisch zertifizierte Zero Waste-Bier, gebraut aus überschüssigem Biobrot. Jede Flasche rettet eine Scheibe Brot vor der Tonne und leistet damit einen Beitrag gegen die Lebensmittelverschwendung. Die Bundesregierung hat Knärzje für das besondere gesellschaftliche Engagement mit dem „Zu gut für die Tonne“-Bundespreis sowie als „Kultur- & Kreativpilot ausgezeichnet. Die Gründer Daniel Anthes und Ralf Wagner wollen mit ihrem Partnernetzwerk zu nachhaltigeren Produktions- und Konsummustern anregen, ganz getreu dem eigenen Motto: Anstoßen, um Großes anzustoßen.

Kontakt:

Daniel Anthes, Geschäftsführer
presse@knaerzje.de

Knärzje GmbH

Gwinnerstraße 36
60388 Frankfurt am Main
E-Mail: info@knaerzje.de
Webseite: www.knaerzje.de

Bankverbindung:
GLS Gemeinschaftsbank eG
IBAN: DE10 4306 0967 6044 8026 00
BIC: GENODEM1GLS

Steuernummer: 045 237 53034
Amtsgericht: Frankfurt a.M.
HRB 115533
Geschäftsführung: Daniel Anthes



DE-ÖKO-006

