

PRESSEMITTEILUNG

Frankfurt, März 2023

Knärzje kooperiert mit der Deutschen Bahn und bringt sein Zero-Waste-Bier in alle Bordbistros

Das Frankfurter Startup Knärzje, welches durch den Verkauf des ersten Bio-Zero-Waste-Biers mittlerweile deutschlandweit ein Begriff ist, darf seine bis dato größte Kooperation bekannt geben: Ab dem 1. März gibt es das Knärzje Original, ein helles Bio-Kellerbier, gebraut aus überschüssigem Brot, in allen Bordbistros der Deutschen Bahn. Die Aktion ist erstmal für drei Monate geplant und läuft bis Ende Mai.

CEO Daniel Anthes zur Aktion: „Wir sind überaus glücklich, mit der Deutschen Bahn eines der größten deutschen Unternehmen als Kooperationspartner gewonnen zu haben. Seit Gründung ist es unser oberstes Ziel, das Thema Lebensmittelverschwendung genussvoll an möglichst viele Menschen heranzutragen. Nun erreichen wir potentiell Millionen von Fahrgäst:innen in relativ kurzer Zeit – das ist einfach nur Wahnsinn! Und ganz nebenbei können wir – sollte die Aktion gut ankommen und sich viele Menschen ein Knärzje bestellen – mehrere Tonnen überschüssiges Brot vor der Tonne retten; einfach nur mit Biertrinken!“

Die Bahn legt seit einiger Zeit vermehrt den Fokus auf nachhaltigere Angebote in ihren Zügen. Auf der Webseite heißt es: „Nachhaltigkeit wird bei der Bahn großgeschrieben. Dank enger Zusammenarbeit mit ausgewählten Höfen und Erzeugern unterschiedlichster Regionen Deutschlands kommen bei uns nur die besten Zutaten der Saison auf den Teller. So sorgen wir für gesunde Ernährung und mehr Vielfalt – und schonen gleichzeitig aktiv die Ressourcen unserer Region. Denn durch die kürzeren Transportwege der regionalen Produkte wird der CO2-Ausstoß deutlich reduziert. Darüber hinaus schmecken unsere Aktionsgerichte dank 100 % Bio-Qualität nicht nur gut, sondern sind auch gut für Umwelt und Menschen.“

Das Knärzje-Bier wird neben der Einzelflasche auch als Aktion in Kombination mit Essen angeboten: Zum einen im Menü neben der „De Bio Gockl“ Hähnchenbratwurst, als auch zusammen mit einer Ditsch-Butterbrezel. Die Einzelflasche (0,33l) kostet 3,60 Euro – genauso viel wie das Bitburger Premium Pils.

Mehr Informationen auch auf www.bahn.de/service/zug/bordgastronomie!
Fotomaterial findet Ihr [hier online](#).

ANSTOßEN, UM GROßES ANZUSTOßEN

Knärzje GmbH
Gwinnerstraße 36
60388 Frankfurt am Main
Telefon: 069 - 366 040 41
E-Mail: info@knaerzje.de

Bankverbindung:
GLS Gemeinschaftsbank eG
IBAN: DE10 4306 0967 6044 8026 00
BIC: GENODEM1GLS
Webseite: www.knaerzje.de

USt.IdNr.: DE324709876
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 deutschlandweit erste biologisch zertifizierte Zero Waste-Bier, gebraut aus überschüssigem Biobrot der Bäckerei [biokaiser](#). Jede Flasche des bei der [Vulkan Brauerei](#) gebrauchten Bieres rettet eine Scheibe Brot vor der Tonne und leistet damit einen Beitrag gegen die Lebensmittelverschwendung. Für sein besonderes gesellschaftliches Engagement wurde Knärzje bereits mehrfach von der Bundesregierung ausgezeichnet. 2022 gewann das Startup den Nachhaltigkeitspreis der VOX-Show „Die leckerste Idee Deutschlands“ und brachte nachhaltigen Biergenuss ins deutsche Primetime-Fernsehen. 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

ANSTOßEN, UM GROßES ANZUSTOßEN

Knärzje GmbH

Gwinnerstraße 36
60388 Frankfurt am Main
Telefon: 069 - 366 040 41
E-Mail: info@knaerzje.de

Bankverbindung:
GLS Gemeinschaftsbank eG
IBAN: DE10 4306 0967 6044 8026 00
BIC: GENODEM1GLS
Webseite: www.knaerzje.de

USt.IdNr.: DE324709876
Amtsgericht: Frankfurt a.M.
HRB 115533
Geschäftsführung: Daniel Anthes



DE-ÖKO-006

