

Retter & Rechner

Vom Kampf gegen Lebensmittelverschwendung inspiriert, entwickelten drei Start-ups ihre Geschäftsideen. Mit Wasser, Datenverarbeitung und krummem Gemüse

**WASSER
ZITRONE
THYMIAN**

0,5L

Wasser mit Früchten und Kräutern.

#LIEBLINGSWASSER

Zutaten: Wasser, Thymian, Zitrusfrüchte

NÄHRWERTE

Brennwert

Fett

- davon gesättigt

Kohlenhydrate

- davon Zucker

Eiweiß

Ballaststoffe

Salz

Vitamin C

Knackst beim Öffnen

Mindestens haltbar bis

13. Mai 2014

2 6 0 5 7 1 4

Jennys Tipp:
„Lieblingswasser
Thymian/Zitrone
kann man auch
super mit Gin
trinken, dann als
,Ginny Bitch‘.“



GLASKLARE SACHE

Die Zutatenliste ist so kurz, dass sie als Label taugt: „Wasser, Zitrone, Thymian“ steht groß auf den Glasflaschen, die ein echter Hingucker sind – nicht wegen des Designs, sondern wegen des Inhalts. Statt unsichtbarer Aromen schwimmen die realen Zutaten in der Flasche: Zitronenscheiben und Thymianzweige etwa. Darüber hinaus gibt es drei weitere Sorten des aromatisierten Wassers, das man eher im Wellnessbereich als im Supermarktregal vermuten würde.

„Die Haltbarkeit konnten wir durch einen patentierten Prozess auf drei Monate erhöhen“, erklärt Jenny Müller (37), die Gründerin von „Die Frische-manufaktur“ in Halle (Saale). Bevor Jenny sich mit ihrer Idee selbstständig machte, arbeitete sie in der Zentrale eines großen deutschen Supermarkts und erlebte, wie viel verpacktes, vorgeschnittenes Obst täglich vernichtet wird. Um das zu ändern, entwickelte sie zunächst Obstsalat, der mit Vitamin C und unter Schutzatmosphäre verpackt um ein Vielfaches länger haltbar war. „Leider fanden wir keine Käufer dafür, aber die Erfahrung aus der Zubereitung nutzen wir jetzt für unser ‚Lieblingswasser‘.“

Vor allem die Frische des Obstes und die Hygiene bei der Verarbeitung sind ein entscheidendes Kriterium für die Haltbarkeit in der Flasche. Doch nicht jede Zutat ist dafür geeignet. „Basilikum ist zu dünnwandig, wird schnell matschig, Gemüse geht, gibt aber wenig Geschmack ab.“ Obstsorten wie Ananas funktionieren dagegen gut, werden von Hand geschnitten und in die Flaschen gefüllt, dazu kommen ein paar Blätter Salbei und 500 ml Wasser. Ohne Zucker und Aromen, dafür mit vollem Geschmack. Erfrischende Ideen können so einfach sein.

➔ www.diefrische-manufaktur.de