

PRESSEMITTEILUNG

Februar 2021

Knärzje startet mit Alnatura in den Lebensmitteleinzelhandel

Ab 9. Februar wird das erste biologisch zertifizierte Zero Waste-Bier Deutschlands auch über Frankfurt hinaus getrunken werden können: Das Frankfurter Start-up Knärzje startet im Zuge einer südwestdeutschlandweiten Listung bei Alnatura in den Lebensmitteleinzelhandel (LEH). Verbraucher*innen können sich freuen, denn ab dann wird man das Bier gegen die Lebensmittelverschwendung, gebraut aus überschüssigem Brot, in 25 Märkten von Frankfurt bis nach Kaiserslautern sowie von Mainz bis nach Heidelberg stationär kaufen können.

Knärzje vertrieb sein Bier bislang neben dem eigenen Online-Shop mit bundesweitem Versand stationär mit ein paar wenigen Ausnahmen ausschließlich in einer handvoll inhabergeführten Läden in Frankfurt am Main. Der nun überregionale Einzug in den LEH ist ein logischer Schritt nach der extrem positiven Resonanz auf den im vergangenen Jahr trotz Corona-bedingter Schwierigkeiten vollzogenen Umzug in die Biobrauerei Bergmann bei Aschaffenburg. Alnatura ist hierbei aufgrund der gemeinsamen starken Orientierung an dem Thema Nachhaltigkeit der ideale Partner für den bis dato größten Schritt des Start-ups.

„Wir wollen das Thema Lebensmittelverschwendung in den gesellschaftlichen Mainstream bringen und mit unserem Knärzje direkt eine mögliche Lösung in puncto Lebensmittelwertschätzung aufzeigen. Nachhaltigkeit und Genuss gehen so wunderbar Hand in Hand!“, ist Gründer und Ideengeber Daniel Anthes überzeugt. In Anbetracht der gesamtgesellschaftlichen Herausforderungen wie Klimawandel und Ressourcenverknappung sei der Kampf gegen die Lebensmittelverschwendung einer der größten Hebel überhaupt. Denn wäre die globale Lebensmittelverschwendung ein Staat, wäre sie der drittgrößte CO2-Emittent nach China und den USA.

Hergestellt wird das süffige, feinherbe und „weltrettende“ obergärige Bier mit aussortiertem Brot der Biobäckerei Kaiser aus Mainz Kastel. Beim Brauen ersetzt dieses ein Viertel des normalerweise nötigen Braumalzes. Gebraut wird im Brauhaus Bergmann in Glattbach bei Aschaffenburg, welches für seine Biobiere bereits in der Region bekannt ist. Weitere Gespräche mit anderen LEH-Akteuren bzw. Supermarktketten sind in der Finalisierung.

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 sein besonderes gesellschaftliches 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.

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

