

Zürich, 20. 8. 2018

Medienmitteilung

Brodo Salé – Gemüserettung mit Sti(e)

Ein Broccoli-Kopf ziert die Flasche von Brodo Salé – einem neuen, fein gesalzenen Getränk auf Gemüsebasis. Sein Anliegen: Gemüse vor der Verschwendung retten.

«Brodo Salé», was ins Deutsche übersetzt fast ein wenig banal klingt («Gesalzene Brühe»), ist in Wahrheit viel mehr. Das Getränk, welches mittels Crowdfunding lanciert wird, besteht zu 85% aus gerettetem einheimischem Gemüse und wird in der Schweiz hergestellt. Es handelt sich dabei um einwandfreie Gemüsereste, welche sonst entsorgt würden, weil sie dem aktuellen Konsumverhalten nicht entsprechen.

Von Filmproduzenten zu Foodwaste-Bekämpfern

Erfinder und Brauer der Brodo Salé sind die Inhaber einer kleinen Filmproduktionsfirma, Valentin Schilter und Moritz Weibel. Die zwei haben sich auf Filmprojekte im Bereich Food & Beverage spezialisiert und wurden während Dreharbeiten vermehrt mit dem Thema Foodwaste konfrontiert.

«Vor 5 Monaten wurde uns in einer Produktionsküche einmal mehr der Überfluss vor Augen geführt. Verschiedenste Vorschriften, Gesetze, aber auch unser eigenes verwöhntes Konsumverhalten führt zu unglaublichem Verlust und somit zu ungenutzten Ressourcen», erklärt Valentin Schilter.

In der Schweiz fallen rund 30 % aller Lebensmittelverluste in der verarbeitenden Industrie an. Also dort, wo Gemüse gerüstet, vorgekocht und portioniert wird. Bei Moritz und Valentin entstand der Wunsch nach einem Produkt, welches nicht zu einer noch grösseren Nachfrage nach Rohwaren beiträgt, sondern bestehende, unterschätzte Ressourcen nutzt. Die Idee von Brodo Salé war geboren.

Finanzierung durch Crowdfunding

Für eine Produktion im grösseren Stil setzen die Gründer auf das Prinzip der Schwarmfinanzierung.

«Bisher haben nur Personen aus unserem Umfeld das Getränk probiert. Es kam sehr gut an, viele sind der Meinung, wir sollten unsere Brodo einem breiteren Publikum zugänglich machen», sagt Moritz Weibel.

Die Brodo-Familie will mittels Crowdfunding herausfinden, ob der Markt für ein Getränk wie Brodo Salé bereit ist.

Auf der Plattform wemakeit.ch kann das Projekt bis am 21. September 2018 unterstützt werden. 10'000 Fläschchen à CHF 5.– müssen bis dann verkauft werden, um das Ziel von CHF 50'000.– zu erreichen. Das Geld fließt in eine Produktionsanlage.

Weitere Details im beigefügten Booklet und auf den Webseiten.

Pressekontakt:

Julia Pfluger, Martina Limacher

076 593 93 73

brodo@lab63.ch

Web:

wemakeit.com/projects/brodo-sale

brodo-sale.ch