

## Cornelia und Andreas Diesenreiter von Unverschwendet im Gespräch



### **Könntet Ihr kurz das Konzept bzw. die Philosophie von *Unverschwendet* erklären?**

Nachhaltigkeit soll kein Verzicht sein, sondern ein großer Genuss. Wir verwandeln überschüssiges Obst, Gemüse und Kräuter in köstliche Produkte wie Marmelade, Sirup, Chutneys, Eingelegtes, Süß-Saures, Saucen und vieles mehr, um so unnötige Lebensmittelabfälle zu vermeiden. Unsere Früchte bekommen wir direkt von Bauern, bevor sie es überhaupt auf den Markt schaffen, da sie aus unterschiedlichen Gründen aussortiert werden. Zu viel, zu groß, zu klein, nicht schön genug oder einfach nur der falsche Farbton. Wir kommen aber auch in private Gärten ernten, um ungenutzte Ressourcen nicht verderben zu lassen.

### **Welchen Beruf habt Ihr vor der Gründung von *Unverschwendet* ausgeübt und wie kam es zu der Geschäftsidee?**

Wenn man sich meinen Lebenslauf ansieht, könnte man meinen, dass ich schon mit 18 gewusst habe, dass ich *Unverschwendet* gründen werde. Als gelernte Köchin habe ich zuerst Recht und Wirtschaft in Salzburg studiert. Verantwortung und Nachhaltigkeit gehören zu meinen persönlichen Werten. Deshalb und wegen

meiner Liebe zur Natur habe ich zusätzlich Umwelt- und Bioressourcenmanagement an der BOKU in Wien sowie Design and Innovation for Sustainability in England studiert. Dort habe ich meine Faible für das Konzept von Zero Waste entdeckt. In Unverschwendet habe ich die Erfüllung gefunden.

Im Rahmen meines Studiums Design and Innovation for Sustainability habe ich bei einem Zero-Waste-Projekt an einer Restmüllanalyse teilgenommen. Im Zuge dessen haben wir 1,5 Tonnen Restmüll in Kategorien aufgeteilt. Ich war absolut schockiert, als ich realisiert habe, dass davon 400 kg Lebensmittel waren, teilweise noch einwandfrei und genießbar. Ich liebe Lebensmittel und habe nach diesem Erlebnis meine beiden Masterarbeiten zum Thema Lebensmittelabfallvermeidung geschrieben.

Andreas hat ein abgeschlossenes Studium in MultiMediaArt mit den Schwerpunkten Design, Video und Fotografie. Vor Unverschwendet war er sieben Jahre lang in leitenden Positionen im Bereich Kommunikation, Marketing und Design tätig, unter anderem als Leiter der Abteilung Grafik und New Media des Europäischen Radiologenkongresses und Senior Communications Manager des Pioneers Festivals. In den Bereichen Design, Marketing, Fotografie und Social Media hat er unzählige Kunden unterschiedlicher Branchen betreut.

## **In einem YouTube-Video auf Eurer Website erklärst du, Cornelia, sehr anschaulich, warum es Karotten mit mehreren „Füßchen“ gibt. Sind optische Mängel der Hauptgrund, warum Euch Obst und Gemüse angeboten wird?**

Prinzipiell unterscheiden wir sieben Gründe, warum wir Obst und Gemüse „unverschwenden“. Die mit Abstand größten Kategorien sind Überproduktion und Abweichung von der Größennorm.

1. Abweichung von der Größennorm: Die Früchte sind zu klein oder zu groß. Das trifft vor allem auf Obst und Gemüse zu, das im Supermarkt per Stück verkauft wird, zum Beispiel Zucchini oder Sellerie. Außerdem gibt es eine sehr geringe Zentimeter- oder Gramm-Marge, in die das Obst oder Gemüse fallen muss, um nicht aussortiert zu werden.
2. Unförmigkeit: Die Früchte haben nicht die richtige Form. Nicht maschinenkonforme Formen sind für die Verarbeitung oft zu aufwendig oder zu schwierig. Das sehen auch private Konsumenten so.
3. Ästhetisch nicht den Ansprüchen von Konsumenten genügend: Die Form ist nicht ansprechend für die Konsumenten.
4. Überproduktion: Gemeint ist die geplante Überproduktion, um für Lieferziele abgesichert zu sein. Das ergibt saisonale Überschüsse aufgrund gleichzeitig reif werdender Mengen.
5. Fehlplanung und Überschüsse von schwierig planbaren Szenarien.
6. Ungenutzte Ressourcen: Das betrifft z.B. geerbte Gärten oder Obstbäume, um die sich niemand kümmert.
7. Falscher Zeitpunkt: Das Obst oder Gemüse wird zu früh oder zu spät reif.



**Woher bezieht Ihr das Obst und Gemüse für Eure Produkte? Habt Ihr Stammlieferanten? Können auch Privatpersonen bei Euch anrufen, wenn sie zu viel Obst im Garten haben oder es nicht ernten können?**

Das überschüssige Obst und Gemüse beziehen wir regional von Bauern im Großraum Wien, oder von Menschen, die ihre Gärten für uns öffnen. Dafür holen wir die Früchte und das Gemüse direkt ab Hof, bekommen sie geliefert oder ernten teilweise selbst. Durch Kooperationen mit Bio-Bauern und Food Coops ist bereits ein nachhaltiges Netzwerk an Fruchtspendern etabliert. Bisher haben wir in Wien auch in privaten Gärten geerntet, müssen dies aber aufgrund des hohen Zeitaufwands in Zukunft leider eher einschränken, um größere Mengen von Landwirten effizienter bearbeiten zu können.

**Neben einigen Klassikern wie Marillenmarmelade oder Apfelmus, die Ihr mit einem gewissen Extra versehen habt, sind mir auch sehr ausgefallene Kreationen ins Auge gesprungen, zum Beispiel „Hokkaido & Spritzwein“, „Kraut & Sesamöl“ oder „Wassermelonen-Pfeffer-Sirup“. Wer entwickelt die Rezepte? Und was passiert, wenn die benötigten Obst- oder Gemüsesorten nicht zur Verfügung stehen?**

Viele unserer Verfahren kennt man aus Omas Küche. Die klassische Marillenmarmelade haben wir mit einer Spur echter Bourbon-Vanille verfeinert, aber auch ausgefallener Kreationen werden bei uns ins Gläschen gefüllt. Unser Favorit ist der Hokkaido-Spritzwein-Fruchtaufstrich. Bei der Rezeptentwicklung arbeiten wir mit absoluten Geschmacksgenieen und Haubenköchen zusammen oder bedienen uns überlieferter Rezepte unserer Mama und Oma. Wir verarbeiten ausschließlich die Überschüsse, deshalb gibt es viele unserer Gläschen in limitierter Auflage. Doch es gibt so viele Überschüsse, dass wir mittlerweile sehr gut planen können, welche Produkte es immer geben kann.

## **Was hat es mit der Geschichte unter den Deckeletiketten auf sich?**

Unter jedem Deckeletikett entfaltet sich die Geschichte unserer Produkte. Was war der Grund für die Unverschwendung des Gläschens, das man vor sich stehen hat? So möchten wir unter anderem zur Bewusstseinsbildung im Bereich Lebensmittelabfallvermeidung beitragen. Wir haben auch gemerkt, dass die wenigsten Menschen überhaupt wissen, warum es zu Lebensmittelabfall in der Landwirtschaft kommt. Gleichzeitig ist das Interesse sehr hoch.

## **In einem weiteren YouTube-Video sieht man, dass Ihr einwandfreien Spargel zur Wiener Tafel bringt. Wie kam es dazu und inwieweit ist Euch auch soziales Engagement ein Anliegen?**

Als uns 300 kg Spargel angeboten wurden – auf dem die Landwirtin sitzen blieb, weil sie aufgrund des warmen Wetters zu früh reif wurden, also vor der Spargelsaison –, haben wir gerade unsere Küche umgebaut und konnten diese Menge nicht verarbeiten. Deshalb haben wir 150 kg an die Wiener Tafel weitergegeben, damit auch Menschen, die von Armut betroffen sind, in den Genuss von feinem, frischem Spargel kommen. Gemeinsam mit der Wiener Tafel arbeiten wir auch an dem Projekt *Marmelade mit Sinn*: Einerseits wird dabei gutes Obst vor der Vernichtung gerettet, andererseits bekommen Asylwerber die Chance auf Inklusion und Teilhabe – durch gemeinsames Einkochen der Früchte zu Marmelade mit Sinn. Ehrenamtliche Mitarbeiter der Wiener Tafel sortieren genusstaugliche Früchte am Großgrünmarkt aus und bewahren die wertvollen Lebensmittel somit vor der Vernichtung. Oft wird eine ganze Palette Obst weggeworfen, weil einige Früchte in den Gebinden verdorben sind.

## **Weihnachten steht vor der Tür und ich kann mir vorstellen, dass bei dem einen oder anderen Leser Ideen für nachhaltige Weihnachtsgeschenke entstanden sind. Habt Ihr einen Tipp oder vielleicht sogar ein einfaches weihnachtliches Rezept für uns?**

Wir haben viele süße Variationen, die sich für ausgefallenes Weihnachtsgebäck hervorragend eignen, beispielsweise „Ribisel & Ingwer“ oder „Kirsche & Gin“. Auf unserem Blog findet man auch viele Rezepte für Snacks und Serviervorschläge.

**Vielen Dank für das interessante Interview!**



Das Interview führte Mag. Katharina Landl.  
[hello@katharinalandl.at](mailto:hello@katharinalandl.at)