

Fertigmahlzeiten ohne Kompromisse: #wasserfertigelecker

Was gibt's zu essen? Das fragt sich vermutlich jede:r mindestens einmal am Tag. Immer mehr Menschen wollen nicht nur leckere Mahlzeiten genießen, sondern gleichzeitig dem eigenen Körper und der Umwelt etwas Gutes tun. Im turbulenten Alltag fehlen jedoch oft Zeit und Lust, frisch zu kochen. Dieses Dilemma kennen die Gründerinnen des grünen Start-ups pack&satt selbst sehr gut und haben kurzerhand eine Lösung für ihr Problem entwickelt. Im November geht das junge Unternehmen seinen ersten großen Schritt und will per Crowdfunding viele Menschen von seiner Idee überzeugen.

Köln, November 2021. Heißes Wasser, einen Löffel und fünf Minuten Zeit – mehr braucht es für die ausgewogene einpott-Mahlzeit nicht, die direkt in ihrer eigenen Verpackung zubereitet werden kann. Nach dem Aufgießen der drei Sorten „Tomate-Linse“, „Rote Bete-Kartoffel“ und „Spinat-Kartoffel“ findet eine Farbtransformation im Glas statt, die ausschließlich durch die natürlichen Farben der jeweiligen Gemüsezutaten zustande kommt. Diese Zutaten bilden auch die Grundlage der fruchtig-deftigen Aromen.

Denn im einpott landen ausschließlich vollwertige und vegane Zutaten ohne Zusatzstoffe oder Zuckerzusatz. „Wir feiern Leute, die ihre Gewohnheiten ändern, denn wir wissen selbst, wie schwer das ist“, erklärt Sophie Gnest, eine der drei pack&satt-Gründerinnen. „Und daher feiern wir es noch mehr, wenn gutes Essen für alle möglich wird.“ Was brauchen also Menschen, die gerne gesünder und nachhaltiger leben wollen? Mehr Einfachheit!

Und einfach ist auch die Lösung von pack&satt

Schaut man auf die Zutatenliste konventioneller Fertigprodukte findet man meist einige Zusatz- und Farbstoffe, E-Nummern sowie eine gute Portion Zucker. Hinzu kommt jede Menge Verpackungsmüll. Daher war es den Gründerinnen wichtig, beim Inhalt nicht aufzuhören. Der einpott kommt nicht nur gesund und lecker daher, sondern auch gut verpackt – und zwar im guten alten Pfandglas, wie man es zum Beispiel schon vom Joghurt kennt. Dieses Pfandglas kann ganz einfach über die üblichen Leergutautomaten zurückgegeben werden und schafft damit keinen Extraaufwand für die Konsument:innen.

Jetzt wird es spannend

Für die ersten drei einpott-Sorten haben die Gründerinnen eine Crowdfunding-Kampagne gestartet: startnext.com/packundsatt. Mit genug Unterstützer:innen schafft es der einpott dann in die Märkte und Bäume. „Kann man mit einem einpott allein die Welt retten? Nein! Daher haben wir uns bewusst dazu entschieden, mehr als nur eine leckere Mahlzeit auf den Markt zu bringen“, so Mitgründerin Eva Maier. „Ein Teil der Gewinne soll in nährstoffreiche Böden investiert werden, damit immer wieder kleine einpotts wachsen können“, ergänzt Ronja Harder. „Für eine Welt, in der gesundes und nachhaltiges Essen Standard ist.“ Darauf stoßen die drei regelmäßig mit frisch aufgegossenen einpott-Gläsern an: Prost Mahlzeit!

Weitere Infos und die Möglichkeit zur Newsletter-Anmeldung unter packundsatt.de.

Über pack&satt

Sinn vor Gewinn – von der Idee bis ins Regal! Die Gründerinnen von pack&satt treibt es schon lange an, den nachhaltigen Alltag einfacher zu gestalten. Gerade wenn es um ein schnelles Essen geht, mangelt es meist an Alternativen ohne schlechtes Gewissen oder Verpackungsmüll. Mit dem einpott, der Fertigmahlzeit zum Aufgießen, bekennen sie Farbe für sinnhaftes Wirtschaften und bieten gleich mehrere Lösungen für ein gesünderes und nachhaltiges Leben.

Pressekontakt
Sophie Gnest
sophie@packundsatt.de
0163 843 15 93