

## **Unverschwendet verkauft frisches, gerettetes Obst & Gemüse nun direkt**

**Gerettetes vom Feld gibt es bei Unverschwendet ab sofort nicht mehr nur im Glas, sondern auch frisch vom Hof auf dem Wiener Schwendermarkt**

### **Neue Wege in der Lebensmittelrettung**

Marmelade, Chutneys, Sirup, Bruschetta und weitere Feinkost aus gerettetem Obst und Gemüse von "Unverschwendet" kennt man nun bereits seit 8 Jahren am österreichischen Markt. Vor zwei Jahren begann mit der Marke "Rettenswert" die Kooperation mit HOFER für gerettete Produkte des täglichen Bedarfs. Letztes Jahr folgte der nächste Schritt in der Lebensmittelrettung: Gemeinsam mit Manner werden nun nicht mehr nur landwirtschaftliche Überschüsse, sondern auch jene aus der Lebensmittelproduktion vor der Tonne gerettet. - Überschüssige Waffel-Brösel werden zu einem köstlichen Gin gebrannt.

Ab sofort wird im neu renovierten Marktstand von Unverschwendet aber auch gerettetes Obst & Gemüse direkt frisch zum Verkauf angeboten und nicht mehr nur in verarbeiteter Form. Die Karotte, die zu unförmig ist, der zu kleine Apfel, die krummen Gurken, Kürbisse mit kleinen Makeln und Tomaten, die einfach zu viel waren. Je nach Saison und Überschüssen findet man bei Unverschwendet am Schwendermarkt nun neben Feinkost auch frische Ware aus der Region – stets gerettet.

### **Die Unverschwendet-Erfolgsstory währt seit 8 Jahren und begann am Schwendermarkt**

Die Geschichte von Unverschwendet begann 2016 am Schwendermarkt. Der kleine Marktstand mit 40m<sup>2</sup> musste anfangs eine Vielzahl an Funktionen erfüllen: Produktion der Feinkost, Lager von Rohware und abgefüllten Produkten, Büro, Besprechungszimmer und natürlich auch Verkaufsraum. Die Produktion ist aber nun seit vielen Jahren ausgelagert und das über 20-köpfige Team von "Unverschwendet" in ein Büro gezogen, nicht weit vom Schwendermarkt entfernt. Während am Anfang Ernte und Kochen noch fixe Bestandteile des Arbeitsalltags waren, verhält sich dieser nun mehr wie ein klassischer Bürojob: Landwirtschaftliche Betriebe, Sortieranlagen, Lebensmittelproduzent:innen und Lager rufen an und melden ihre Überschüsse. –Das Team von Unverschwendet kümmert sich dann darum, eine Lösung zu finden: Welches Produkt könnte man daraus zaubern? Welche/r Produzent:in könnte das gut produzieren? Wie wird es am besten beworben und vertrieben?

*“Unser Marktstand am Schwendermarkt hat einen ganz besonderen Platz in unserem Herzen und wird nie wieder hergegeben”, sagt Cornelia Diesenreiter und Mitgründer und Bruder Andreas ergänzt lachend: “Man kennt die Geschichten von Startups, die in Garagen gestartet sind – wir haben unseren kleinen Marktstand am Schwendermarkt.”* Deswegen war es den Geschwistern Diesenreiter und dem Team von Unverschwendet besonders wichtig, dem Marktstand einen besonderen Sinn und ab Herbst 2024 den dazugehörigen “neuen Anstrich” zu geben.

Neben der Feinkost und den vielen Geschenken findet man nun im neu renovierten Unverschwendet Marktstand also auch gerettete Früchte. Das Designstudio Riebenbauer wurde damit beauftragt, dem geretteten Obst und Gemüse eine würdige Bühne zu geben. *“Nur weil der Kürbis eine unschöne Schale hat, ist er nicht weniger gut und hat es ebenso verdient, als vollwertiges Lebensmittel in einem schönen Regal zu liegen”* freuen sich die Geschwister Diesenreiter über ihren Marktstand im schönen neuen Gewand.

## Unverschwendet-Marktstand

[Schwendermarkt Stand 18, 1150 Wien](#)

## Über Unverschwendet



Credits: Himmelbauer / Unverschwendet

### Andreas Diesenreiter

Geboren 1985, studierte er MultiMedia Art an der FH Salzburg und arbeitet seit 20 Jahren in den Bereichen Kommunikation, Marketing HR & (Produkt-) Design. Er hatte leitende Positionen als Creative Director, Head of Grafik & New Media, bzw. als Senior Communications Manager inne, bevor er gemeinsam mit Cornelia Diesenreiter vor 8 Jahren „Unverschwendet“ gründete.

### Cornelia Diesenreiter

Geboren 1987, studierte sie Umwelt- und Bioressourcenmanagement in Wien und Design und Innovation for Sustainability in England. Diesenreiter lernt dort Zero Waste kennen und gründet 2016 ihr eigenes nachhaltiges Unternehmen „Unverschwendet“, das überschüssiges Obst, Gemüse und Kräuter in Marmelade, Sirup, Chutneys, Eingelegtes und vieles mehr verwandelt. 2019 wird sie für ihr Start-up zur „Österreicherin des Jahres“ gewählt. Diesenreiter ist häufig gebuchte Speakerin und Autorin des Buches „Nachhaltig gibt's nicht“ (Molden Verlag 2021).

[Unverschwendet - Gutes aus Gerettetem](#)