



Berlin 10.08.2015

**BERLINER STARTUP PLANT DAS ERSTE RESTAURANT DEUTSCHLANDS, IN DEM MIT GERETTETEN
LEBENSMITTELN GEKOCHT WIRD. AM 18. AUGUST STARTET DIE CROWDFUNDING-KAMPAGNE**

Das Berliner Startup RESTLOS GLÜCKLICH plant das erste Restaurant Deutschlands, in dem mit geretteten Lebensmitteln gekocht wird. Mit wechselnden „Reste-à-la-Carte“-Menüs werden die Gäste zum Nachdenken über ihren Umgang mit Lebensmitteln angeregt. Um die Gründungskosten zu finanzieren, startet die Initiative am 18. August eine Crowdfunding-Kampagne auf der Plattform startnext.de. Das Ziel: In 40 Tagen 50.000 Euro sammeln. Die Eröffnung soll diesen Herbst stattfinden.

Hinter der Initiative stehen sieben junge Berlinerinnen und Berliner, die seit Oktober 2014 vom gemeinnützigen Social Impact Lab begleitet werden. „Mit unserem Projekt möchten wir die Menschen zum Umdenken bringen“, sagt Anette Keuchel, Gründungsmitglied von RESTLOS GLÜCKLICH. „Wir müssen endlich Lebensmittel wieder mehr wertschätzen und verantwortungsvoller mit ihnen umgehen“. Um dieses Ziel zu erreichen, fließen die Gewinne des Non-Profit Restaurants in ein Bildungsprogramm mit Kochkursen und Workshops für eine kreative Lebensmittelverwertung.

Jedes Jahr landen in Deutschland mehr als elf Millionen Tonnen Brot, Gemüse, Obst und Milchprodukte im Müll. Landwirte können häufig bis zu einem Drittel ihrer Ernte nicht an den Handel verkaufen, weil diese den Normen nicht entsprechen. Supermärkte entsorgen einwandfreie Produkte, weil sie zum Beispiel kurz vor dem Ablauf sind. Hinzu kommt: Täglich wirft jede_r Deutsche im Schnitt 225 Gramm Lebensmittel in den Müll. Das entspricht der Menge eines durchschnittlichen Frühstücks.

RESTLOS GLÜCKLICH möchte diesen Lebensmitteln eine zweite Chance geben. Gekocht wird mit Produkten von Wochenmärkten, Supermärkten und Bauern, die sonst im Müll gelandet wären. Bisher konnte beispielsweise ein Bio-Großhändler als Reste-Lieferant akquiriert werden. Weitere Gespräche mit Bauern aus der Region laufen bereits und zeigen sich vielversprechend.

Das Restaurant knüpft an erfolgreiche Modelle in Dänemark, Großbritannien und den Niederlanden an. „RESTLOS GLÜCKLICH ist ein großartiges Projekt und wir hätten es gerne als Verbündeten im Kampf gegen die Lebensmittelverschwendung“, erklärt Søren Grimstrup, Koch im Pionier-Restaurant rub&stub in Kopenhagen. „Jetzt ist es Zeit für Berlin“, sagt Leoni Beckmann von RESTLOS GLÜCKLICH.

Weitere Informationen finden Sie unter www.restlos-gluecklich.berlin oder auf Facebook unter www.facebook.com/restlos.gluecklich.

Für Fragen und Interviews stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Leoni Beckmann: leoni@restlos-gluecklich.berlin, mobil: 0176/80551581

Lena Becker: lena@restlos-gluecklich.berlin, mobil: 0179/62426407

Hochauflösende Fotos finden Sie unter: www.restlos-gluecklich.berlin/presse