

## **Aktionstage für Nachhaltigkeit: So grün sind deutsche Lebensmittel-Start-ups Jedes vierte deutsche Start-up gilt als nachhaltig**

**Grimmen, Mai 2019.** Die Deutschen Aktionstage Nachhaltigkeit (DAN), die dieses Jahr vom 30. Mai bis 5. Juni stattfinden, wurden 2012 vom [Rat für Nachhaltige Entwicklung](#) ins Leben gerufen. Ziel ist es, auf vorbildliches Engagement in Deutschland aufmerksam zu machen und mehr Menschen zum umweltbewussten Handeln zu bewegen. Seit 2015 sind die Aktionstage Teil der Europäischen Nachhaltigkeitswoche, die von Deutschland, Frankreich und Österreich initiiert wurde. Neben vielen Initiativen und Vereinen, die sich an den Aktionstagen beteiligen, gilt „grünen“ Unternehmen und Start-ups besondere Aufmerksamkeit. Das belegen auch das *Borderstep Institut* und der *Bundesverband Deutsche Startups*, die im März den „[Green Startup Monitor 2018](#)“ veröffentlichten. Demnach lassen sich immer mehr Neugründungen als nachhaltig einstufen. Die Herausgeber berechneten, dass es 2018 circa 23.700 Start-ups in Deutschland gab – jedes vierte davon „grün“\*. Darunter fallen bis zu zehn Jahre alte Unternehmen mit einem (geplanten) Mitarbeiter-/ Umsatzwachstum, deren innovative Produkte oder Dienstleistungen einen Beitrag zu den ökologischen Zielen einer nachhaltigen Wirtschaft leisten\*. Der folgende Überblick, der keinen Anspruch auf Vollständigkeit erhebt, beweist, dass sich insbesondere im Lebensmittelbereich einiges getan hat.

### **1) Purefood mit STARK und Lycka**

Das Hamburger Start-up Purefood verkauft unter den Marken [STARK](#) und [Lycka](#) nachhaltiges „mindfood“ wie Eiscreme, Protein-Müsli, Porridge und Kaffeegetränke. Die meisten Produkte haben Bio-Qualität und sind zu 100 Prozent pflanzlich. Auf künstliche Süßungsmittel verzichtet das Start-up. Beide Marken sind sozial engagiert: Während STARK eine Fußballschule in der Zentralafrikanischen Republik unterstützt, um Kinder von bewaffneten Gruppen fernzuhalten, spendet Lycka einen festen Centbetrag von jedem verkauften Produkt für Schulmahlzeiten in Burundi. Im April 2018 konnte die millionste Schulmahlzeit in Zusammenarbeit mit der Welthungerhilfe finanziert werden.

### **2) Prolupin mit MADE WITH LUVE**

Unter der Dachmarke [MADE WITH LUVE](#) bietet die Prolupin GmbH pflanzliche Alternativen zu herkömmlichen Molkereiprodukten wie zum Beispiel Joghurt, Frischkäse, Milch und Eis an. Das Besondere: Das gesamte Sortiment basiert auf dem einzigartigen Eiweiß der Süßlupine, die als „Eiweißquelle der Zukunft“ gehandelt wird. Süßlupinen wachsen auf sandigen, nährstoffarmen Böden und reichern diese mit wertvollem Stickstoff an. Die LUVE Produkte kommen ohne Gentechnik aus und sind von Natur aus laktosefrei. 2014 wurden die Wissenschaftler des [Fraunhofer IVV](#) und die Forscher der Prolupin GmbH für die Entwicklung von pflanzlichen *Lebensmittelzutaten aus Lupinen* und einen *Beitrag zu ausgewogener Ernährung* mit dem [Deutschen Zukunftspreis](#) ausgezeichnet.

### **3) Api Jamu mit Jacky F.**

Seit einigen Jahren erfreut sich die Jackfruit wachsender Beliebtheit als Fleischersatz – auch in Deutschland. Mit bis zu 50 Kilogramm ist sie die größte Baumfrucht der Welt. In ihren tropischen Ursprungsländern wird sie vor allem reif und süß verzehrt. [Jacky F.](#) hat es sich dagegen zur Aufgabe gemacht, junge Bio-Jackfruits als vegane, ballaststoffreiche Fleischalternative bekannter zu machen. Denn das Fruchtfleisch wird – richtig gewürzt in Curries oder auf dem Grill – häufig mit saftigem Hähnchenfleisch verwechselt. Jacky F. achtet auf einen ökologischen Anbau sowie eine faire Lieferkette und bezieht die Früchte aus Sri Lanka.



Pressemeldung

#### 4) Bearprotein mit Instinct Insektensnack

Viele Menschen schwören mittlerweile auf rein pflanzliche Lebensmittel, wenn es um nachhaltige Ernährung geht. Nicht die Firma [Bearprotein](#): Unter dem Namen [Instinct](#) bietet das Berliner Start-up Insektensnacks an, die unter anderem auf Grillenmehl basieren. 100 Gramm Grillen enthalten mehr als doppelt so viel Eiweiß wie ein Steak. Außerdem sind sie reich an Eisen, Vitamin B12, Kalzium und Kalium. Im Vergleich zu Rindern benötigen Insekten deutlich weniger Futtermittel und Platz. Zudem ist ihr CO<sub>2</sub>-Ausstoß 100 Mal geringer.

#### 5) Fry Family Foods

Auch wenn es mal schnell gehen muss, geht es nachhaltig – das beweist das Familienunternehmen „[Fry's](#)“. Mit veganen Fleischalternativen aus dem Tiefkühlfach sollen auch leidenschaftliche Fleisch-Esser überzeugt werden. Das Sortiment reicht von Burger über Würstchen bis hin zu Pasteten. Die Produkte basieren auf pflanzlichen Proteinen aus Hülsenfrüchten und Getreide (zum Beispiel aus Soja und Weizen) sowie natürlichen Gewürzen, um einen fleischähnlichen Geschmack zu erzielen. Damit sollen vor allem Menschen erreicht werden, die zwar den Geschmack von Fleischprodukten mögen, dafür aber kein Tierleid in Kauf nehmen wollen.

#### Ein langer Weg – von der Idee in den Warenkorb

Der Trend geht zu nachhaltigen Geschäftsmodellen – zu diesem Ergebnis kam auch der „Green Startup Monitor 2018“. Damit gehen allerdings auch Erwartungen an die Politik einher: Über 40 % der befragten grünen Start-ups wünschen sich eine „Bessere Förderung des unternehmerischen Einsatzes für Umweltschutz und Nachhaltigkeit“ \*. Aber auch die Zusammenarbeit untereinander ist zu einem wichtigen Instrument geworden. Das hat auch der neue Online-Supermarkt [myEnso](#) für sich entdeckt: Das Bremer Start-up unterstützt nachhaltige Neugründungen nach dem Leitgedanken „Der Weg ist Kooperation“. Auch die Produkte von Purefood, MADE WITH LUVE, Jacky F., Instinct und Fry's sind über den Online-Supermarkt erhältlich.

\*Der Green Startup Monitor 2018 vergleicht Antworten von 1.158 befragten Start-ups. 295 davon werden als „grün“ eingestuft, 863 als „nicht-grün“. Die Teilnahme erfolgte über einen Online-Fragebogen im Zeitraum 14.05. bis 17.06.2018. Die Daten wurden anschließend von dem Borderstep Insitut und dem Bundesverband Deutsche Startups gesichtet und bereinigt. [https://deutschestartups.org/fileadmin/Bundesverband\\_Deutsche\\_Startups/Forschung/Green\\_Startup\\_Monitor/GreenStartupMonitor2018.pdf](https://deutschestartups.org/fileadmin/Bundesverband_Deutsche_Startups/Forschung/Green_Startup_Monitor/GreenStartupMonitor2018.pdf)

#### Über Prolupin

Die Prolupin GmbH wurde 2010 als Spin-off des Fraunhofer-Instituts für Verfahrenstechnik und Verpackung aus dem bayerischen Freising gegründet. Das Unternehmen ist darauf spezialisiert, das Eiweiß der Süßlupine zu extrahieren und in Form des einzigartigen Lupinenprotein-Isolats (LPI) für die Produktion von Lebensmitteln nutzbar zu machen. Es handelt sich um ein patentiertes Verfahren, das auf 25 Jahren Forschungsarbeit beruht. 2014 wurden die Wissenschaftler des Fraunhofer IVV und die Forscher der Prolupin GmbH für die Entwicklung von pflanzlichen *Lebensmittelzutaten aus Lupinen* und *einen Beitrag zu ausgewogener Ernährung* mit dem Deutschen Zukunftspreis ausgezeichnet. Das Start-up entwickelt eigene Produkte und vermarktet diese unter der Dachmarke MADE WITH LUVE im deutschen und österreichischen Lebensmitteleinzelhandel sowie über ausgewählte Online-Shops.

Weitere Informationen finden sich unter [www.prolupin.de](http://www.prolupin.de) oder [www.madewithluve.de](http://www.madewithluve.de)

#### Pressekontakt

Thorsten Preis DENKBAR – PR & Marketing GmbH, Güntherstraße 13/15, 28199 Bremen  
Tel.: +49 (0) 421-699 255-10, [tpreis@denkbar-pr.de](mailto:tpreis@denkbar-pr.de)