

Trink-Start-up

Seit 2017 entstehen in der Deutschen Spirituosen Manufaktur in Berlin-Mitte über 100 verschiedene Brände und Liköre

We are distilling over 100 different small batch spirits in the heart of Berlin a mere 20 min drive from here

In schwierigen Zeiten fragen wir uns, was wirklich wichtig ist



Agal sind vor allem bei jungen, urbanen Konsumenten schon längst angekommen. Auch die Vly-Gin-der, Ex-Leitungssprecher Nicolas Hoffmann, Koch Moritz Braunwarth und Janni Niklas Kutter, wollen mit ihrer Mischkultur nicht nur als auch gesundheitsbewusst in Kunden angesprochen. „Die größte Herausforderung war, ein Produkt mit diesen hohen Werten auch lecker zu machen“, sagt Vly-Mitgründer Nicolas Hoffmann. Laut Hannes Ritzler ist vielen Menschen derzeit Gesundheit aber etwas wichtiger als Genuss. „Durch die Corona-Krise entwickeln wir gerade ein neues Verhältnis zu unserer eigenen Verletzlichkeit.“

„Das ist unser Ziel“, sagt Vly-Mitgründer Nicolas Hoffmann. Laut Hannes Ritzler ist vielen Menschen derzeit Gesundheit aber etwas wichtiger als Genuss. „Durch die Corona-Krise entwickeln wir gerade ein neues Verhältnis zu unserer eigenen Verletzlichkeit.“

Berlin Seltzer

Prickelt (fast) ohne Alkohol

Die Deutsche Spirituosen Manufaktur steht eigentlich für hochprozentige Destillate. Mit ihrem neuen Produkt greifen die Berliner den „Sober“-Trend auf: „Der Wunsch nach alkoholarmen, gesunden und trotzdem besonderen Drinks wächst“, sagt DSM-Chef Tim Müller

The Rainbow Company

Essen mit Mission

Die Schweizer Gründers-Mannschaft produziert nachhaltige, vegane To-go-Food wie hier: Sushi. Über bei der Umsetzung standen die Start-ups in der Realisierung der nachhaltigen Eigenschaften.



„Meat“ nennt. Wir haben den höchsten Konsumstand von Fleisch- und Fleischprodukten schon erreicht. Auch wenn BfL, Schweinegeiz und jetzt der Skandal um gesundheitsschädigende Arbeitsbedingungen in verschiedenen Betrieben wie Thunfisch erfahrungsgemäß nach zwei bis drei Monaten vergessen sind. „Sie stärken jene Teile der Gesellschaft, die schon vorher auf der Suche nach Alternativen waren, und denen Zeit nimmt langsam, aber stetig zu“, so Ritzler.

Dabei verlieren ethische Fragen bei Wirtschaftskräften nicht an Gewicht, im Gegenteil. „Viele empfinden Corona als Treiber für die nächste Herausforderung – den Klimawandel.“ Diese Aufgabe ist durch das Virus nicht kleiner geworden. Die Fleischbranche beobachtet im Food-Bereich viele Initiativen für mehr Nachhaltigkeit, Umweltschutz und einen wirtschaftlichen Umgang mit Lebensmitteln.

Ethical Food: Gut essen, Gutes tun

Beispiele sind Start-ups wie die Berliner Ernährungs-Macher von Vly oder The Rainbow Company. Die Schweizer Ex-Unternehmensberaterin Alina Rama gründete ihre Firma nach einem Besuch am Amazonas mit dem Ziel, Umweltschutz vor Ort, faire Handelswege und ein gesundes Produkt miteinander zu verbinden. Der geschmacklich etwas gewöhnungsbedürftige Borek, Steinpilz und Erbsen aus dem Superfood

Auf die Gesundheit!

Deswegen geht sie davon aus, dass auch der sogenannte Sober-Trend die Lockdownphase überleben wird, also der Boom bei hochwertigen alkoholfreien oder -armen Drinks. Bislang gab es die vor allem als Menü-Begleitung in der Top-Gastronomie. Mit Produkten wie „Berlin Seltzer“ kann man sich den Trend jetzt nach Hause holen und geht in Sachen Genuss auch keinen allzu großen Kompromiss ein – mit süßer Limo hat die herbe Brause mit Zitronen-, Grapefruit oder Limetten-Destillat nichts zu tun. „Wir wollen Menschen erreichen, die kalorienbewusst leben, Wert auf ihre Ernährung legen, sich sportlich betätigen und denen Geschmack wichtiger ist als Wirkung“, sagt Tim Müller. Als Co-Chef der Deutschen Spirituosen Manufaktur kennt er sich aus auf dem Markt wirkungsorientierter Getränke – wenn ein Unternehmer wie er an den Erfolg umdrehungsarmer Drinks glaubt, muss der Trend belastbar sein.

Und was gilt es bei einem jungen, Pionier Ritzler? „Ich bin vor zehn Jahren an den größten Markt im Wein gezogen, wo vorwiegend die Reizen aus der Umgebung ihre Produkte anbieten. Seither genieße ich das Einkommen wieder, regional und bio-ethisch.“ Das Rezept übernimmt bei der Food-Forschung dabei übrigens die Mann. Klar, auch ein Trend.