



**Ab Juni 2024 verfügbar:**

## **Little Lunch launcht sommerliche Limited Edition: Bio-Auberginen-Eintopf syrischer Art**

**Mit dem Bio-Auberginen-Eintopf syrischer Art setzt Little Lunch auf „planetenfrendliche Ernährung“ und erstmals auf User-Generated-Content der Generation Y.**



**Bremen, im Mai 2024** In diesem Jahr hat sich Little Lunch für seine Fans und alle Suppenliebhaber eine ganz besondere Aktion überlegt. Im Rahmen der Initiative KochCup\* lobte Little Lunch - Marktführer\*\* im Bereich Bio-Suppen und -Eintöpfe - einen Extra-Preis aus: Ein Teilnehmer des KochCups erhielt die Chance, seine Rezeptkreation zusammen mit Little Lunch als Limited Edition auf den Markt zu bringen.

Ausgelost wurde Koch-Azubi Abdalfatah Olabi (33) aus Köln. Die Kreation des gebürtigen Syriers ist inspiriert von der in der ganzen Welt beliebten Küche seiner Heimat: **Gemüse-eintopf, Bio-Auberginen-Eintopf syrischer Art**. Die Levante-Küche, geprägt u.a. durch viel Gemüse und aromatische Gewürze, hat syrische Rezepturen beeinflusst, so dass auch der neue Little Lunch Gemüse-eintopf auf viel Sommergemüse – vor allem Tomaten und gegrillte Auberginen – sowie fein abgestimmte Gewürze setzt. Ideal für sommerliche Mittagspausen oder einen kleinen Ausflug in die köstliche levantinisch-syrische Küche. Für Little Lunch ist es das erste Mal, dass ein Produkt mit User-Generated-Content (UGC) umgesetzt und national vertrieben wird.

Der vegane Little Lunch Gemüse-eintopf ist zum Preis von 3,49 Euro (UVP, 350-g-Glas) ab Mitte Juni im Onlineshop unter [www.littlelunch.com](http://www.littlelunch.com) erhältlich. Little Lunch revolutioniert damit nicht nur sommerliche Mittagspausen, sondern pünktlich zum Start des Fußball-Sommers auch die Halbzeitpausen.

Weitere Informationen zum Projekt:

<https://littlelunch.com/pages/planetenfrendliche-ernaehrung>

\* Alle Teilnehmenden der Vorrundenqualifikation des KochCup-Wettbewerbs 2024, einer Initiative gefördert vom Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz, nukleare Sicherheit und Verbraucherschutz (BMUV) im Rahmen der Fußball-Europameisterschaft, hatten die Chance auf einen Extra-Gewinn: Eine Rezeptkreation mit Little Lunch für eine sommerliche Limited Edition. Der Wettbewerb sollte Koch-Auszubildende dazu animieren, sich mit planetenfrendlicher Ernährung und Rezeptentwicklung auseinanderzusetzen. Der Wettbewerb wurde u.a. von Anton Schmaus (Chefkoch der deutschen Fußballherrennationalmannschaft und Schirmherr des KochCup) unterstützt und stand unter dem Motto „Planetenfrendliche Ernährung“.

\*\* IRI, Fertiggerichte Nass + Trocken, Umsatz/ Marktanteile MAT Feb 24



„Planetenfreundliche Ernährung ist eines unserer wichtigsten Stichworte bei Little Lunch. Von Zutaten bis Verpackung setzen wir auf das Thema Nachhaltigkeit. Mit unserem Bio-Auberginen-Eintopf syrischer Art weiten wir unser Little Lunch Angebot um ein neues Länderküchen-Produkt aus, mit dem man auch über den kulinarischen Tellerrand hinausblicken kann. Mit unserer neuen sommerlichen Limited Edition möchten wir zusammen mit Abdalfatah Olabi ein Zeichen für die Ernährung der Zukunft setzen und noch mehr Menschen inspirieren, sich planetenfreundlich zu ernähren“, erläutert Saskia Lieske, Senior Brand Managerin Little Lunch.

Abdalfatah Olabi ergänzt: „Der Eintopf ist angelehnt an ein Gericht aus meiner Heimatstadt Aleppo. Als ich die Kooperation mit Little Lunch gewann, musste ich sofort daran denken, dass dies gut in die Produktreihe von Little Lunch passt. Daher freut es mich sehr, dass es nun in abgewandelter Form in den Verkauf kommt. Es ist mit viel Bio-Gemüse ein planetenfreundliches und sommerliches Gericht. Für mich war es eine tolle Chance mit Little Lunch zusammen ein eigenes Produkt herstellen zu dürfen. Es machte mir nicht nur sehr viel Spaß, sondern war auch eine spannende Erfahrung rund um die Produktentwicklung.“

### **100 % Bio, natürlich lecker und planetenfreundlich!**

Mit der im Rahmen des KochCup, zusammen mit Azubi Abdalfatah Olabi (rechts im Bild), entwickelten Limited Edition setzt Little Lunch seine Revolution der Mittagspause auch hinsichtlich planetenfreundlicher Ernährung fort: Die Rezeptur des Gemüse Eintopfs ist komplett vegan, pflanzlich und wie für alle Little Lunch-Suppen und -Eintöpfe bestehen die Zutaten zu 100 % aus biologischem Anbau.

Wie immer wird auf künstliche Zusatz- oder Konservierungsstoffe sowie industriellen Zucker verzichtet. Der Eintopf ist 24 Monate ungekühlt haltbar. Hinzu kommt eine umweltfreundliche und praktische Verwendung: Der Eintopf kann einfach erwärmt oder auch kalt direkt aus dem Glas gelöffelt werden, so vermeidet man zusätzliches Geschirr. Anschließend können die Little Lunch Gläser, bestehend aus 60 % Altglas, via Glascontainer recycelt oder anderweitig verwendet werden. Der Versand für Bestellungen über den Onlineshop erfolgt klimaneutral (mit DHL Go Green).



### **Im Überblick**

UVP:	3,49 Euro
Verkaufsverpackung:	350-g-Glas
Sorte:	Gemüse Eintopf, Bio-Auberginen-Eintopf syrischer Art
Einführung:	deutschlandweit ab Juni 2024 im Onlineshop unter <a href="http://www.littlelunch.com">www.littlelunch.com</a>



## Weitere Produktinformationen:



### **Gemüseeintopf Bio-Auberginen-Eintopf syrischer Art (350 g, UVP 3,49 Euro)**

*Zutaten: Wasser, Tomaten\* 21 %, Apfelsaft aus Apfelsaftkonzentrat\*, Kartoffeln\*, Aubergine\* 8 %, Tomatenpüree\* 7 %, Aubergine\* gegrillt 2,5 %, Maisstärke\*, Zwiebel\*, Meersalz, Essig\*, Sonnenblumenöl\*, Verdickungsmittel Guarkernmehl\*, Knoblauch\*, Petersilie\*, Paprika\* geräuchert (Paprika\*, Eichenholzrauch), Kreuzkümmel\*, Zitronensaftkonzentrat\*, Pfeffer\*, Chili\**

\*aus kontrolliert biologischer Erzeugung

## Weiteres Little Lunch Bildmaterial:



**Moodbilder Zutaten Little Lunch Gemüseeintopf**



**Moodbild „Halbzeitpause EM“ Little Lunch Gemüseeintopf**



### **Über Little Lunch: Die Revolution der Mittagspause.**

Natürlich, lecker und schnell zubereitet soll sie sein, die perfekte Mahlzeit – ein Satt- aber kein Vollmacher. Mit dieser Mission, die Mittagspause zu revolutionieren, gründeten die Brüder Denis und Daniel Gibisch 2014 Little Lunch und brachten ihre ersten Bio-Suppen auf den Markt. Die Teilnahme am TV-Format „Die Höhle der Löwen“ brachte ein Jahr später den Durchbruch. Mittlerweile ist das Produktsortiment um Bio-Fertigsaucen, Bio-Brühen- und Bio-Fonds angewachsen. Dabei finden ausschließlich ausgewählte Zutaten aus 100 % ökologischem Anbau den Weg ins recyclingfähige und aus 60 % Altglas bestehende Glas. Dies kann direkt als praktische Suppenschüssel dienen und spart weiteren Geschirreinsatz. Raffinierte Rezepturen kombiniert mit langer Haltbarkeit und einer unkomplizierten, da ungekühlten Lagerung machen den Unterschied – ganz ohne Aromazusätze, Farb- oder Konservierungsstoffe. Mit dieser Formel schaffte es Little Lunch, sich als Marktführer im Bereich Bio-Suppen- und -Eintöpfe zu positionieren. #littlelunchsoup

Seit 2020 gehört Little Lunch zur Allos Hof-Manufaktur (gegründet 1974), die sich mit „Food for Biodiversity“ für den Erhalt biologischer Vielfalt einsetzt. Die Allos Hof-Manufaktur hat den Deutschen Nachhaltigkeitspreis 2023 im Transformationsfeld Biodiversität gewonnen. Mit weiteren nachhaltigen Marken wie Allos, Copper Teas, Tartex oder Whole Earth erfüllt sie höchste Sozial- und Umweltstandards, ist B Corp zertifiziert (Rezertifizierung 2022 mit 116,5 Punkten) und gehört zu den führenden Herstellern von vegetarisch-biologischen Lebensmitteln in Deutschland.

Mehr Informationen gibt's auf [www.littlelunch.com](http://www.littlelunch.com), auf [www.facebook.com/littlelunchsoup](https://www.facebook.com/littlelunchsoup) und auf [www.instagram.com/littlelunchsoup](https://www.instagram.com/littlelunchsoup)

Little Lunch ist auch im eigenen Onlineshop erhältlich: [www.littlelunch.com](http://www.littlelunch.com)

#### **Pressekontakt**

Martina Peters | FLUENT AG | [martina.peters@fluent.ag](mailto:martina.peters@fluent.ag) | T: +49 40 22 63 68 211

Jessika Thurn | FLUENT AG | [jessika.thurn@fluent.ag](mailto:jessika.thurn@fluent.ag) | T: +49 40 22 63 68 211