

Presseinformation

HEIMAT ZUM TRINKEN: DIE NEUEN SMOOTHIES VON KLOSTER KITCHEN

Diesen Frühling blickt Kloster Kitchen geschmacklich über den Flaschenrand hinaus: Der Ingwer Shot Hersteller kooperiert mit dem Nürnberger Smoothie-Profi kraftschluck und nimmt sich einer weiteren Produktkategorie an. Ab April sind die neuen Smoothies online im Verkauf – ganz ohne Ingwerstückchen, dafür aber mit einer extra Portion Heimatgefühl. Gleich drei Geschmacksrichtungen aus Bio-Zutaten hat das Getränke-Scale-up im Gepäck: Apfel-Karotte-Rhabarber, Apfel-Erdbeere-Birne und Gurke-Spinat-Minze-Apfel.

Vor rund neun Jahren begann die Erfolgsgeschichte von Kloster Kitchen. Mittlerweile hat die Marke aus dem Nürnberger Land nicht nur eine neue Getränkekategorie etabliert, sondern auch über 56 Millionen Portionen Premium Ingwer Shots verkauft. Jetzt erobert das Scale-up eine weitere Geschmackswelt und steigt in Zusammenarbeit mit dem Nürnberger Start-up kraftschluck in den Smoothie-Markt ein. "Durch die Kooperation mit kraftschluck konnten wir unseren Wissensaustausch gezielt nutzen und so unseren gemeinsamen Ansatz, Nachhaltigkeit in unseren Smoothies zu verankern, verwirklichen. Deshalb war uns bei der Produktentwicklung vor allem wichtig, mit Lieferanten aus der Region zusammenarbeiten, um nicht nur unsere Heimat zu stärken, sondern den Konsumenten auch ein natürliches Geschmackserlebnis zu liefern. Entstanden sind drei perfekt abgeschmeckte Smoothies, deren Zutaten aus deutschem Anbau stammen, zu 100 Prozent bio und vegan sind. Zudem kommen sie ganz ohne Zuckerzusatz und andere künstliche Zusätze aus", sagt Mario Fürst, CEO und Gründer von Kloster Kitchen.

Auch die beiden Gründer von kraftschluck, Florian Weiß und Philipp Köstle, freuen sich über die gelungene Partnerschaft: "Die Zusammenarbeit mit Kloster Kitchen war für uns eine Bereicherung. Unsere Produkte bestechen durch heimische Zutaten und Nachhaltigkeit. Dieses Projekt demonstriert, wie durch Kooperation innovative und umweltfreundliche Produkte entstehen, die begeistern".

Weite Geschmackswelt - nah an der Heimat

Die Zeit für ein ausgewogenes Frühstück fehlt, oder das Nachmittagstief kündigt sich mit knurrendem Magen an? Dann liefern die Kloster Kitchen Smoothies eine gesunde Zwischenmahlzeit. Für jeden Geschmack ist etwas dabei: Sei es ein knallig-orangener Smoothie mit Apfel-Karotte-Rhabarber, ein samtig-roter mit Apfel-Erdbeere-Birne oder ein knackig-grüner mit Gurke-Spinat-Minze-Apfel. Die geballte Power aus heimischem Obst und Gemüse stillt den kleinen Hunger und hat dabei vergleichsweise weniger Kalorien und Zucker als Smoothies mit exotischen Fruchtvarianten.



Die heimischen Superfoods bieten noch mehr Vorteile, denn die Zutaten haben im Vergleich zu exotischen Früchten kürzere Transportwege vom Feld ins Glas. Und das schont nicht nur die Natur: "Früchte verlieren bei langer Lagerung und Transport meist viele ihrer Vitamine und ihre guten Inhaltsstoffe", sagt Michael Decker vom gleichnamigen Biohof Decker. Er liefert die fruchtige Haskap-Beere für den roten Kloster Kitchen-Smoothie.

Die Smoothies werden ab April exklusiv im <u>Webshop von Kloster Kitchen</u> und auf <u>Amazon</u> erhältlich sein. Die Smoothies sind erhältlich als Dreierpack ab einem Preis von 9,87 EUR und der Sechserpack ist ab einem Preis von 19,74 EUR zu haben.

Über Kloster Kitchen:

Diese Knolle knallt! Auf einer Reise zu den Wurzeln des guten Geschmacks stieß Firmengründer Mario Fürst auf die Ingwerknolle. Und auf ein überliefertes Rezept aus der Klosterküche. Davon abgeleitet auch der Markenname Kloster Kitchen. Das Geheimnis des Unternehmens aus der Metropolregion Nürnberg: Durch ein selbst entwickeltes Verarbeitungsverfahren werden die Knollen weder gequetscht noch gepresst noch zerrieben. Die feinen Ingwerstückchen sorgen für ein einzigartiges Geschmackserlebnis. Die Produkte sind 100 Prozent bio und vegan. Sie kommen mit null Prozent raffiniertem Zucker, null Prozent Farb- und Konservierungsstoffen sowie null Prozent künstlichen Aromen aus. Kloster Kitchen überzeugt – im wahrsten Sinne des Wortes – mit ausgezeichnetem Geschmack: Das Unternehmen gewann zunächst den "German Brand Award 2020" und wurde anschließend beim "German Innovation Award 2021" ausgezeichnet. In Deutschland, Österreich und in der Schweiz sind Kloster Kitchen Produkte in Einzelhandelsketten u.a. bei REWE, EDEKA, Famila und Hit, im Großhandel (Metro), in Biomärkten, in Drogerien sowie bei Amazon und in der Hotellerie zu finden. Oder bequem mit wenigen Klicks im Onlineshop.

Pressekontakt:

Hansmann PR

Jasna Mai | Miriam Herbstritt

E. j.mai@hansmannpr.de | m.herbstritt@hansmannpr.de

T. 089 360 5499 -29 | - 43