



Die afreshed Story

*DIE GRÜNDER - MAX, LUKAS & BERNHARD

Der Name afreshed® leitet sich vom englischen Wort „afresh“ ab und bedeutet „von neuem“. Wir stehen für einen Neuanfang bei unserer Lebensmittelversorgung und wie wir diese produzieren. Die vier Blätter in unserem Logo stehen für unsere Vision, in Kreisläufen zu denken und zu handeln, vom Anbau über die Ernte bis hin zur Lieferung. So schaffen wir einfach gute Bio-Lebensmittel: gut für den Planeten, die Landwirte und deine Gesundheit.

WIE ALLES BEGANN...

„20 Tonnen Kartoffeln pro Woche, die ich zur Biogasanlage bringe“. Mit diesem Satz von einem Landwirt, begann die Idee für afreshed. Im Februar 2021, direkt nach der Matura, gründeten Max, Lukas und Bernhard afreshed. Im März wurden dann bereits die ersten Retterboxen in Österreich ausgeliefert und es wurden von Woche zu Woche mehr Lieferungen.

2 MINUTEN 2 MILLIONEN

Im Februar 2022, ein Jahr nach der Gründung, ging es für uns zu der Puls 4 Serie 2 Minuten 2 Millionen. Und der Auftritt war erfolgreich! Das Interesse war groß und für uns bedeutete das jede Woche noch mehr Lieferungen zu euch nach Hause. Unser System war auf diesen Ansturm aber nicht vorbereitet – es kam zum Einbruch. Doch anstatt aufzugeben, nutzten wir die Chance und verbesserten alles grundlegend. Eine echte Win-Win-Situation! 2 Minuten 2 Millionen war aber erst der Anfang. Nun ist es fast vier Jahre her, und seitdem ist unglaublich viel passiert.

WAS IN DEN LETZTEN JAHREN GESCHEHEN IST

Wir sind in ein größeres Lager nahe Wien gezogen, haben gemeinsam mit der FH Hagenberg unsere Routenplanung optimiert und unsere Logistik direkt ins Haus geholt. Seit dem Sommer gibt es neben der Retterbox auch Saisonboxen. Wir entwickeln afreshed® laufend weiter, zuletzt mit unserer neuen App für Individualisierung und Ausschlüsse, einer schützenden Einlage aus Recyclingpapier und unserer eigenen Logistik mit festem Team. Aktuell arbeiten wir an neuen Produkteinführungen, einem fixen Liefertag und einem Rezeptbereich für noch mehr Inspiration. Wir freuen uns, dass du mit uns auf dieser Reise bist!



ERFAHRE MEHR

Noch mehr Infos zur
Gründungsstory!



Bio-Pak Choi

*AUS ÖSTERREICH



Regrow Projekt:

Schneid den Strunk ab & stell ihn in ein Glas mit etwas Wasser ans Fenster. Wenn die Wurzeln & Blätter sichtbar sind, kannst du den Strunk in Erde pflanzen.



Länger haltbar:

Pak Choi bleibt im Kühlschrank länger frisch, wenn du ihn in ein feuchtes Tuch oder Bienenwachstuch wickelst.



Zero Waste
Tipp der Woche





Im afreshed Rezeptbuch



Die Rezepte der Woche zu der Retterbox



Zutatenliste

2 Stk. Pak Choi
1 Stk. kleine Zwiebel
1 Stk. Knoblauchzehe
1 Stk. Ingwer
1 Stk. Karotte
1 Dose Kokosmilch
1-2 TL rote oder gelbe Currypaste
1 EL Öl
Saft einer halben Limette
Frischer Koriander oder Petersilie
100 g Reismudeln oder Basmatireis



Pak Choi Kokos-Curry

Gemüse vorbereiten

Pak Choi waschen, Stiele in Stücke schneiden, Blätter grob zupfen. Karotte in dünne Streifen schneiden. Zwiebel, Knoblauch und Ingwer fein hacken.

Sauce zubereiten

Zwiebel, Knoblauch und Ingwer mit Öl kurz anbraten. Currypaste zugeben und 1 Minute mitrösten. Karottenstreifen und Pak-Choi-Stiele dazugeben & kurz anbraten. Dann Kokosmilch zugießen, aufkochen und ca. 5-7 Minuten leicht köcheln lassen.

Pak Choi hinzugeben

Pak Choi-Blätter hinzugeben, kurz unterrühren, bis sie zusammenfallen. Mit Limettensaft und ggf. Sojasauce abschmecken. Mit Reismudeln oder Basmatireis anrichten und mit Kräutern & Limettenspalten garnieren.



Herbstlicher Salat

 einfach ⌚ 30 Min.



Pumpkin Spice Latte

 einfach ⌚ 15 Min.



Rote Rüben Carpaccio

 einfach ⌚ 15 Min.



100% Bio



bequem geliefert



Fair zu Landwirt:innen



Nachhaltiges Mehrwegsystem