

KALE AND ME

Kale&Me erhält Auszeichnung

Hamburg, 25. Januar 2019 – Kale&Me wird mit dem Regional-Star 2019 in der Kategorie Innovation von der Lebensmittel Praxis und der Internationalen Grünen Woche ausgezeichnet. Der Hamburger Saffhersteller erhält die Auszeichnung für sein nachhaltiges Produktkonzept „Natürlich Nordisch“, mit dessen Erlös Lindenbäume gepflanzt werden, um die ökologische Vielfalt zu fördern.



Eine Auszeichnung für ein nachhaltiges Innovationsprojekt

Ökonomisch erfolgreich, ökologisch sinnvoll und sozial verantwortlich - basierend auf diesen **drei Nachhaltigkeitsaspekten**, wurde das Produktkonzept Natürlich Nordisch von Kale&Me vergangenen Dienstagabend von der Lebensmittel Praxis und der Internationalen Grünen Woche mit dem **ersten Platz des Regional-Stars 2019 in der Kategorie Innovation** ausgezeichnet. Die Lebensmittel Praxis rief bereits vergangenes Jahr Unternehmen der Industrie, des Handels und der Landwirtschaft auf, sich mit ihren regionalen und nachhaltigen Produktkonzepten für diese Auszeichnung zu bewerben. Kale&Me konnte sich in der Vorrunde mit ihren Natürlich Nordisch-Säften und dem dahinterstehenden **Projekt „Bäume für Insektenräume“** gegen andere Bewerber durchsetzen. Auf der Internationalen



Grünen Woche 2019 in Berlin stellten die drei Finalisten ihre Konzepte persönlich der Jury vor, die sich aus Vertretern des Handels, der Industrie, der Wissenschaft und der Medien zusammensetzte. Nach einer mehrstündigen Jurysitzung erhielt Kale&Me im Rahmen einer Preisverleihung von der Lebensmittel Praxis und den Veranstaltern der Internationalen Grünen Woche die Auszeichnung des **Regional-Stars 2019** und belegt damit den **ersten Platz in der Kategorie Innovation**. „Der Award bedeutet uns unglaublich viel“, so Annemarie Heyl, Mitgründerin und Geschäftsführerin von Kale&Me. „Der Regionalitäts- und Nachhaltigkeitsgedanke wird zunehmend wichtiger. Es freut uns, dass wir mit unserer Produktlinie und dem Projekt auf die ökologische Bedeutung dieser beiden Aspekte aufmerksam machen können.“

(Bildquelle: Santiago Engelhardt für Lebensmittel Praxis)

