

03.06.2024

## Zweite Chance für Süßkartoffeln

Das Start-up batasta verarbeitet unverkäufliche Ware zu Nudeln - Das Produkt gibt es exklusiv bei REWE Süd.

Autor:in

Rosmarie Anthofer

Referentin Unternehmenskommunikation



Für den Supermarkt zu groß, für die Tonne zu wertvoll: Aus genau solchen Exemplaren produzieren Martina Wanis und Jan Slamberger ihre Süßkartoffelnudeln.

Manche sind zu groß, andere zu klein oder zu krumm. Aber eins haben sie alle gemeinsam: Sie liegen außerhalb der Norm. Die Rede ist von Süßkartoffeln, die auf natürliche Weise so gewachsen sind, dass sie aufgrund ihres Aussehens oder Gewichts im Einzelhandel kaum eine Chance haben.

Martina Wanis und Jan Slamberger haben dennoch einen Weg gefunden, wie die gesunden Knollen auf unseren Tellern landen können. Mit ihrem Start-up batasta produzieren sie leckere Süßkartoffelnudeln aus genau solchen Exemplaren, die im Geschäft wenig Nachfrage finden würden. „Dies trifft auf etwa ein Drittel jeder Ernte zu“, erklärt Martina Wanis.

## Nachhaltig und regional

Die junge Gründerin weiß, wovon sie spricht. Zusammen mit ihrem Mann, der in einer landwirtschaftlich geprägten Familie aufgewachsen ist, baut sie selbst Süßkartoffeln an. Diese verkauft das Paar hauptsächlich in Slowenien, wo die beiden auch leben. Die selbst produzierten Nudeln aus den Knollen, die aus dem Raster fallen, gibt es außer in Slowenien bereits teilweise in Österreich zu kaufen.



Die Nudeln sind allergenfrei, vegan und in wenigen Minuten zubereitet.

In Bayern wollen sie mit ihrem jungen Unternehmen nun regional durchstarten. „Die Vermeidung von Food Waste, gepaart mit der Zusammenarbeit mit Landwirten vor Ort, ist für uns die höchste Form von Nachhaltigkeit“, so Martina Wanis. Für die bayerischen Kund:innen bestehen die Nudeln deshalb zu 100 Prozent aus „geretteten“ Süßkartoffeln vom bayerischen Landwirt Christoph Lange aus Wallersdorf.

### Die ersten Schritte

Ihre ersten Schritte im deutschen Lebensmitteleinzelhandel gehen die beiden Gründer Hand in Hand mit REWE Süd. Angefangen hat alles mit einem Pitch der Start-up Lounge, in dem Gründerinnen und Gründer ihr junges Unternehmen und ihre Produkte vorstellen konnten. „Ich hätte mir nie erträumt, dass wir dabei als Gewinner hervorgehen. Das hat mich total überrascht“, erinnert sich Martina Wanis. Seit über einem halben Jahr arbeitet batasta nun eng mit der Start-up Lounge von REWE Süd zusammen: „Wir bekommen Unterstützung bei Fragen zum Verpackungsdesign, zu Zertifizierungen und der Erstellung von Verkaufsdisplays. Eine riesengroße Erleichterung, ich fühle mich gut aufgehoben und beraten.“

Premiere exklusiv bei REWE Süd

Seit 27. Mai ist es nun endlich so weit: In den Regalen einiger bayerischer REWE-Märkte gibt es exklusiv und deutschlandweit zum ersten Mal die Süßkartoffelnudeln von batasta. Erst einmal nur als Test. Entsprechend der Nachfrage kann sich dann das Start-up Schritt für Schritt weiterentwickeln.

Über batasta:

Die gebürtige Wienerin Martina Wanis und ihr slowenischer Ehemann Jan Slamberger haben sich während ihres Studiums in Wien kennengelernt. Nach ihrer gemeinsamen Zeit in Wien sind die beiden nach Slowenien gezogen, um dort mit dem Anbau von Süßkartoffeln zu starten. Aus den für den Handel ungeeigneten batatas (aka. Süßkartoffeln) produzieren sie selbst Pasta, die sie mit ihrem Start-up batasta seit 2021 in Slowenien und Österreich anbieten. Mit ihrem Markteintritt in Deutschland bleiben die beiden ihrem Motto „Nachhaltigkeit für die Region von der Region“ treu: Die Nudeln für die bayerischen Kund:innen werden ausschließlich mit Süßkartoffeln von bayerischen Landwirten hergestellt.

batasta ist glutenfrei, allergenfrei und in nur 3 Minuten zubereitet. Damit lassen sich Süßkartoffeln ganz einfach und schnell ohne großen Aufwand zubereiten und dem ein oder anderen Gemüseverweigerer unterjubeln. Sie sehen nämlich nicht nur aus wie Nudeln, sondern schmecken auch so – quasi eine Süßkartoffel undercover.

Kontakt batasta:

Martina Wanis

[martina.wanis@slames.com](mailto:martina.wanis@slames.com)