

Weltnudeltag: Kuriose Feiertage nachhaltig zelebrieren.

Es gibt wirklich viele kuriose Feiertage - so auch der Weltnudeltag, am Sonntag den 25.10.20. Und es gibt wirklich einige Unternehmen, bei denen man sich fragt, was die jetzt damit zutun haben. So auch das Berliner Startup TrendRaider, das sich sonst als Experte für nachhaltige ÜberraschungsBoxen versteht. Wo sind da Nudeln?

Ganz einfach: in der Box. Vor einiger Zeit hat TrendRaider ein Produkt vorgestellt, was auf den ersten Blick nicht wirklich besonders wirkte. Doch das ist es aber: Die Nudeln von Alb-Gold sind alle plastikfrei in FSC-zertifiziertem Papier verpackt. Außerdem werden sie ökologisch angebaut, sind vegan und bio. Durch die innovative Verpackung und dem nachhaltigen Herstellungsprozess haben es diese Nudeln in die einzigartige LifestyleBox geschafft. Definitiv ein Grund für Anerkennung am Weltnudeltag.



Doch am Weltnudeltag dürfen natürlich Fakten über Pasta nicht zu kurz kommen:

Wer hats erfunden? Lange gab es Ungereimtheiten zwischen China und Italien, wer denn nun die Lieblingsspeise erfunden habe. Seit 2005 steht fest: Archäologen haben 4000 Jahre alte Ausgrabungen in China gefunden, die auf Nudelgerichte hindeuten.

Die Deutschen essen pro Jahr knapp 8 kg Nudeln pro Person. Die Italiener schaffen sogar 25kg. Ob dick, dünn, lang, kurz, gekringelt oder gerade - es gibt weltweit über 600 verschiedene Nudelsorten. Und die längste Spaghetti der Welt ist 3.333 Meter lang.

Andere Möglichkeiten den Weltnudeltag nachhaltig zu zelebrieren:

Selber machen

Das Grundrezept ist so easy, dass man es jederzeit selbst machen könnte: Hartweizenmehl und Wasser 2:1 vermischen und eine Prise Salz dazu. Zugegeben ist es etwas aufwändiger

und sieht vielleicht nicht perfekt aus, macht aber richtig Spaß und glücklich, schmeckt und verbraucht viel weniger Ressourcen.

Vegane Saucen

Saucen sind das i-Tüpfelchen der DIY-Pasta. Wer da vegane Varianten ausprobiert, verhindert, dass Tiere für sein Essen hinhalten müssen. Es mangelt an Ideen? Wie wäre es mit Veggy-Bollo, Süsskartoffel-Pilzsauce, Paprika-Nuss-Pasta, Zucchini-Räuchertofu-Carbonara... oder ganz einfach: Tomatensauce!

Vorkochen

Noch ein weiterer Tipp, um den Weltnudeltag nachhaltig zu zelebrieren: Einfach am Sonntag eine gewisse Menge vorkochen und für die nächsten Tage "Fertiggerichte" mitnehmen. Das spart Zeit, Energie, Geld und Verpackungsmüll. Der Foodtrend mit dem schicken Namen "Meal Prep" ist eh viel gesünder.



Nachhaltige Überraschungen mit Sinn: Die TrendBox

TrendRaider ist ein ambitioniertes Start-up aus Berlin, welches seine treuen Kunden jeden Monat mit neuen, trendigen und nachhaltigen Überraschungen zu einem bewussteren Lebensstil inspiriert. Doch auch mit den GeschenkBoxen oder unterschiedlichen ThemenBoxen wird Freude bereitet. Dabei kann sich der Kunde zwischen einer veganen oder klassischen Variante entscheiden und bekommt eine bunte Auswahl an TrendProdukten aus den Bereichen Food, Wellness, Fashion und Design.

Pressekontakt

Janka Wagner
TrendRaider UG
Storkower Str. 113
10407 Berlin
redaktion@trendraider.de
030 / 23 93 23 78