



## Erstes internationales Food Startup in der GEC Factory

### **Das britische Startup Better Nature ist der neueste Zuwachs beim Global Entrepreneurship Centre**

**Meerbusch, 31. Januar 2023** – Das Global Entrepreneurship Centre (GEC) begrüßt ein neues Mitglied in der GEC Scaling Factory. Nach der letzten Ausschreibung im Jahr 2022, bei der nach alternativen Lösungen im Nahrungsmittel- und Agrarsektor gesucht wurde, gibt es mit Better Nature das erste internationale Food Startup im GEC. Passend zum Start ins neue Jahr arbeiten das GEC und Better Nature nun zusammen an der Markteinführung der gesunden Tempeh-Produkte im deutschen Markt.

„Mit Better Nature ist dem ersten internationalen Unternehmen Dank der Förderung des Global Entrepreneurship Centres der Markteintritt in Deutschland gelungen. Ziel unseres Engagements ist, nachhaltige Innovationen und Produkte zu fördern und damit Arbeits- und Ausbildungsplätze in der Region zu schaffen“, freut sich Hans-Jürgen Petrauschke, Landrat des Rhein-Kreises Neuss. Denn das klare Ziel des Global Entrepreneurship Centres ist der Aufbau eines Systems zur Förderung und Erhöhung der Anzahl von Scale-ups in NRW mit einem klaren Fokus auf Nachhaltigkeit und Klimaschutz. Mit der Förderung von Better Nature und ihrer klimaneutral produzierten Fleischalternative kommt das Global Entrepreneurship Centre diesem Ziel wieder ein Stück näher.

#### **Tempeh als gesunde Proteinquelle von morgen**

Das Startup Better Nature wurde 2019 in London gegründet. Dabei hatte sich das Gründerteam ein Ziel gesetzt: Bis 2030 soll Tempeh für über 500 Millionen Menschen weltweit als Grundnahrungsmittel gelten. Das Superfood aus fermentierten Sojabohnen wurde schon vor über 300 Jahren in Indonesien erfunden. Es ist nicht nur extrem gesund, sondern auch sehr umweltfreundlich, denn bei der Herstellung fallen 94 Prozent weniger CO<sub>2</sub> an als bei der Produktion von Rindfleisch. Landverbrauch, Wasser- und Energieeinsatz fallen in der Tempeh-Prozesskette deutlich geringer aus.

Tempeh ist ein wahrer Allrounder was die Nährwerte und die Zubereitung angehen. Geschmacklich ist er würzig, trotzdem mild und erinnert etwas an Nüsse und Champignons. Er nimmt schnell Aromen an und ist deswegen perfekt für alle möglichen fleischfreien Gerichte geeignet. Egal ob Currys, Pfannengerichte oder Salate. Doch Tempeh gilt nicht nur dank seines Geschmacks als Innovation auf dem Ernährungsmarkt, sondern auch wegen seiner tollen Inhaltsstoffe. Er hat doppelt so viel Protein wie Tofu, doppelt so viele Ballaststoffe wie ein Apfel und soviel Eisen wie Rindfleisch. Außerdem ist er gut für den Darm und kann bei der Verdauung helfen. Gerade Vegetarier:innen und



Veganer:innen können so ihren Tagesbedarf an wichtigen Nährstoffen decken. Nicht umsonst gilt die nachhaltige Proteinquelle als Superfood und als eine echte Bereicherung für die vegane und bewusste Küche.

### Perfekter Start in die GEC Scaling Factory

Bislang konnte man Tempeh eher nur in Reformhäusern und Bioläden finden. Das soll sich nun mit dem bunten und jungen Startup aus Großbritannien ändern. Anfang Januar fand der deutsche Markteintritt für Better Nature bei REWE Nord statt. Passend zum Launch in Deutschland startet Better Nature die Zusammenarbeit mit dem Global Entrepreneurship Centre. Das Startup ist seit Dezember 2022 Teil des GEC Factory Programms. „Uns hat das motivierte und divers besetzte Gründerteam vom Better Nature sowie das Potenzial, Tempeh als nachhaltiges und gesundes Produkt am europäischen Markt zu etablieren von Anfang an überzeugt“, so Dr. Marie Hurtgen, Director Technology & Ventures im Global Entrepreneurship Centre. Das GEC Team wird Better Nature in den nächsten Monaten tatkräftig bei der Positionierung der Marke und des Produkts sowie bei der weiteren Expansion unterstützen.

Das GEC Scaling Factory Programm bietet Sustech-Unternehmen maßgeschneiderte Services, um nachhaltiges Unternehmenswachstum zu ermöglichen. Die erfahrenen Venture Developer sind im engen Austausch mit den Scale-ups und setzen gemeinsam Prioritäten für die weitere Zusammenarbeit und die damit verbundene Förderung. Bei Better Nature ging es anfangs klar um die Begleitung des REWE Launchs und die allgemeine Positionierung im deutschen Markt. Denn ein großes Ziel der GEC Scaling Factory ist, ein exponentielles Wachstum zu ermöglichen, indem das Unternehmen in wichtigen operativen Bereichen unterstützt wird.

### Über das Global Entrepreneurship Centre

Global Entrepreneurship Centre (GEC) ist ein Transformations-Hub, der sich mit den Skalierungshemmnissen von Deep-Tech Startups befasst. Gefördert werden nationale und internationale Deep-Tech Gründungen mit einem klaren Nachhaltigkeits- und Klimaschutzfokus. Der Auswahlprozess umfasst ein stringentes Nachhaltigkeits-Assessment, das GEC-intern durchgeführt wird. Das GEC wird zunächst bis zu 20 Startups pro Jahr in den Bereichen Bauen & Wohnen, Textilien, Mobilität & Verkehr, Landwirtschaft & Ernährung und Energie im GEC Factory Programm unterstützen. Neben dem Ziel der Ansiedlung in der Region, sollen die Scale-ups im GEC-Ökosystem auf die nächste Investitionsrunde vorbereitet werden. Dies geschieht in den GEC Catalyst und GEC Scaling Factory Programmen zur Unternehmensentwicklung sowie durch Zugang zu Experten, Laborkapazitäten oder die Vermittlung von Produktionsflächen. Darüber hinaus werden ca. 60 Startups jährlich für die Teilnahme an den GEC Catalyst Kohorten ausgewählt. Das Global Entrepreneurship Centre wird gefördert vom Rhein-Kreis Neuss und durch das STARK Programm zur Unterstützung der Transformation im Rheinischen Revier. Das Global Entrepreneurship Centre hat seinen Sitz in Meerbusch / Düsseldorf.  
*Mehr Informationen unter [www.gec-scaleup.com](http://www.gec-scaleup.com)*



## Über Better Nature

Better Nature wurde 2019 gegründet. Mitbegründer Dr. Driando Ahnan-Winarno wuchs auf der Insel Java in Indonesien auf, wo er als Kind jeden Tag Tempeh aß. Dies inspirierte ihn dazu, über die Fermentierung von Tempeh und seine positiven Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit zu promovieren. Mittlerweile hat das vierköpfige Gründerteam um den Tempeh-Experten Driando bereits eine Reihe innovativer Tempeh-Produkte in Großbritannien auf den Markt gebracht, jetzt folgt Deutschland. Mit Hilfe der eigenen Kulturen und Verarbeitungsmethoden entwickelt das Startup naturbelassene, pflanzliche Burger, Hackfleisch und Rippchen, die nicht nur klimaneutral, erschwinglich und einfach zuzubereiten sind, sondern auch einen hohen Protein- und Ballaststoffgehalt aufweisen. Better Nature stellt Eiweiß ohne Kompromisse her - köstlich, nahrhaft, pflanzlich und ganz natürlich! Mehr Informationen unter [www.betternaturetempeh.co](http://www.betternaturetempeh.co)

## Pressekontakt:

Global Entrepreneurship Centre GmbH  
Marina Ćorić  
Communication & Marketing Manager  
Tel: +49 172 4008458  
[mcoric@gec-scaleup.com](mailto:mcoric@gec-scaleup.com)

## Bildmaterial und Bildunterschriften:



Copyright: Better Nature

Das vierköpfige Gründungsteam von Better Nature bestehend aus (v.l.) Dr. Driando Ahnan-Winarno, Elin Roberts, Chris Kong und Fabio Rinaldo.



Copyright: Better Nature

Die „Better Nature Tempeh Pieces“ gibt es jetzt ganz neu bei Rewe Nord.



Copyright: Global Entrepreneurship Centre

Better Nature Mitbegründer Chris Kong bei seinem Pitch beim GEC Forum 2022.