



**August, 2023**

**Firepot PRESSEMITTEILUNG**

## **Dehydriert, nicht gefriergetrocknet**

### **Der Geschmack von zu Hause**

**Firepot wurde 2017 gegründet, um Abenteurer bis in die entlegensten Winkeln der Erde mit gesunden Mahlzeiten zu versorgen: langsam und schonend gekochtes Essen, das köstlich schmeckt, ohne künstliche Zusatzstoffe .**

#### **Dehydriert, nicht gefriergetrocknet - Dörren, die Energie schonende Art der Trocknung**

Theoretisch gibt es drei Verfahren, um Lebensmittel durch Trocknen haltbar zu machen: Lufttrocknung, Dörren und Gefriertrocknung. Dörren oder Dehydrierung ist ein uraltes Verfahren, bei dem den Lebensmitteln durch Wärme Wasser entzogen wird und sie so haltbar werden. Am Anfang von Firepot stand aber ein Problem: Wie kann man Lebensmittel auf energieeffiziente Weise dehydrieren? Lufttrocknung braucht zwar wenig bis gar keine Energie, ist aber für größere Mengen ungeeignet. Gefriertrocknung wiederum, das Verfahren, das bei den allermeisten Expeditions-Nahrungsherstellern angewendet wird, ist extrem energieintensiv.

“Als wir beschlossen, eine Alternative zu den geschmacks- und texturlosen gefriergetrockneten Mahlzeiten zu finden, stellten wir fest, dass die Dehydrierung - zu deutsch Dörren - eine konservierungsmittelfreie Alternative darstellt“, so Gründer John Fisher. Es gelang ihm, Rezepte zum Trocknen von Lebensmitteln zu finden. Aber die im Handel erhältlichen Dörrautomaten waren weder effizient noch umweltbewusst. Sie verbrauchten Unmengen an Strom und waren nicht in der Lage, ganze Mahlzeiten zu trocknen. Also beschloss er, seine eigenen Geräte zu entwickeln. Das Ergebnis ist eine einzigartige Technologie für den Expeditions-Lebensmittelmarkt.

Er begann mit einem kleinen Dörrgerät für den Privatgebrauch und trocknete zu Hause in mühsamer Kleinstarbeit eine Zutat nach der anderen. Fisher tüftelte weiter und entwickelte nicht weniger als 20 Holztrockner, bevor er seinen ersten Prototyp aus Stahl entwickelte.

Um einen intelligenten, energieeffizienten Dörrautomat zu entwickeln, muss man jeden Aspekt der Lufttemperatur, des Luftstroms, der Luftfeuchtigkeit und der Zeit vollständig kontrollieren können. Aus dem anfänglichen Ein/Aus-Steuergerät von Firepot entwickelte sich ein computergesteuertes Netzwerk von Trocknern, die alle miteinander kommunizieren, um Daten, Energie und Berichte auszutauschen, wobei die Informationen auf einen einzigen Touchscreen reduziert sind.

Derselbe Stahlprototyp wurde nun durch zwei integrierte Bänke mit insgesamt 22 Trocknern ersetzt - alle immer noch eng an den ursprünglichen Prototyp angelehnt.

Alle Stahlarbeiten wurden von unseren benachbarten Stahlbauern in der Stadt Bridport in West Dorset ausgeführt.

“Nach vier Jahren der Entwicklung und des Baus von Prototypen geben unsere Dörrgeräte nun 70 % weniger Wärme ab als andere kommerzielle Trockner. Wir haben jetzt 22 Trockner, die 24 Stunden am Tag, sechs Tage die Woche laufen“, so Fisher weiter.

Für dieses Projekt wurde Firepot bei den Great British Entrepreneur Awards 2021 mit dem Preis “UK Innovation Entrepreneur of the Year“ ausgezeichnet.

Derzeit sind 22 kommerzielle Trockner in Betrieb die in zwei Küchen in Bridport, Dorset, arbeiten.

Jeden Tag geht 1 Tonne Nassfutter hinein und 250 kg Trockenfutter kommen heraus.

Das sind mehr als 1 Million Kalorien pro Tag aus Firepot, und 500.000 Mahlzeiten pro Jahr.

### **Von Hand gekocht und zubereitet**

Bevor die Mahlzeiten in die Hgih-Tech-Dörrautomaten von Firepot kommen, werden die Gerichte mit langsamen Methoden gekocht und oft über Nacht geschmort. So können sich die tieferen Aromen entfalten. Geräuchert wird mit Holz, was den Tomaten und Pulled Pork einen erdigen Geschmack verleiht. Zudem wird von Hand umgerührt, um die Aromen zu binden, was bei Gerichten mit gefriergetrockneten Zutaten einfach nicht der Fall ist.

Die Rezepte dafür werden in monatelanger Arbeit entwickelt, um sicherzustellen, dass die Mahlzeiten draußen im Zelt, Campervan oder Basislager genau so ankommen, wie in der eigenen

Küche. Sie sollen köstlich schmecken und möglichst den vollen Nährstoffgehalt der verwendeten Zutaten haben.

### **Die größte Auswahl an veganen Gerichten auf dem Markt**

Die Auswahl ist mittlerweile sehr groß. Für jeden Geschmack ist etwas dabei, einschließlich glutenfreier Optionen und dem größten Angebot an veganer Expeditionsnahrung, das es auf dem Markt gibt. Firepot verzichtet komplett auf Konservierungsstoffe und Palmöl. Neue Rezepte sind ständig in der Entwicklung.

### **Hier drei Vorschläge für Gerichte für unterwegs**

#### **Firepot's Green Gumbo - Klassiker aus New Orleans**

Firepot's Green Gumbo ist eine eines Klassiker aus New Orleans, der im Topf gekocht wird. Die Legende besagt, dass man für jedes verschiedene Grün, mit dem man kocht, im kommenden Jahr einen neuen Freund findet. Deshalb haben die Köche von Firepot sieben verschiedene Gemüsesorten der Saison hinzugefügt, darunter nahrhaften Grünkohl, Frühlingsgemüse, Kopfsalat, Spinat, Petersilie und Brunnenkresse. Mit Reis serviert, ist dies erdige, authentische, vegane Küche vom Feinsten.

Kalorien: 470 kcal (reguläre Größe)

UVP:



#### **Barbecue Pulled Pork - Langsam gegartes Lieblingsgericht**

Jede Schweineschulter für dieses Gericht wird großzügig mit einer hausgemachten Gewürzmischung eingerieben, geräuchert und dann 15 Stunden lang langsam gegart. Während des Garens verbinden sich die Aromen der rauchig-süßen Gewürze, des Eichenholzes und des Fleisches, bis das Schweinefleisch vom Knochen abblättert. Mit einer ordentlichen Portion eingelegter roter Zwiebeln für



zusätzliche Würze ist dies ein süßes, würziges und schmackhaftes Gericht - ideal für einen Abend am Lagerfeuer.

Kalorien: 610 kcal

UVP:

### **Baked Apple Porridge - Ein Apfel pro Tag**

Unser Baked Apple Porridge ist ein frisches Frühstück. In jeder Portion steckt ein ganzer Apfel, gebacken mit frisch gepressten Zitronen, wärmenden Gewürzen und süßen goldenen Rosinen, abgerundet mit dunklem Demerara-Zucker. Verwendet werden nur Haferflocken aus biologischem Anbau, um eine köstlich cremige Grundlage für die Bratapfelmischung zu schaffen, die alle Aromen hervorragend aufnimmt.

Kalorien: 500 kcal

UVP:



**Alle 40 Sekunden wird irgendwo auf der Welt eine Firepot-Mahlzeit verzehrt.**

### **Weniger CO2-Emissionen**

Die pflanzlichen Mahlzeiten von Firepot verursachen viermal weniger CO2-Emissionen als fleischhaltige Mahlzeiten. Dies geht aus Daten hervor, die SustainIt, das führende britische



Beratungsunternehmen für Nachhaltigkeitsdaten, im Jahr 2021 zusammengestellt hat. Dieselbe Studie ergab, dass die von Firepot bereitgestellten pflanzlichen Mahlzeiten für ein Team, das an der Talisker Whisky Atlantic Challenge teilnahm, 19 Tonnen CO2-Emissionen einsparten; das entspricht 17 Hin- und Rückflügen von Großbritannien nach Antigua.

### **Premieren, Erstbegehungen und Weltrekorde: Leo Houlding vertraut auf Firepot**

Bis heute hat Firepot 16 Weltpremierer ermöglicht - darunter die Erstbegehung des "Firepot Couloir" auf dem Berg Hulya in Grönland im Jahr 2018 - und weitere 13 Weltrekorde aufgestellt. Zu den Höhepunkten gehören Leo Houldings Besteigung des Spectre in der Antarktis 2018, des entlegensten Berges der Erde. Er verließ sich dabei auf die Expeditionsnahrung von Firepot. Und der britische Paralympioniker Mel Nicholls vertraute bei der schnellsten Handbikefahrt von Land's End nach John O'Groats (874 Meilen in nur sechs Tagen) im Jahr 2019 ebenfalls auf die Mahlzeiten der Marke aus dem Süd-Westen Englands.

Firepot unterstützt 2022 und 2023 zwei weitere Rekordversuche in den Polarregionen: "The Last Great First" - eine Durchquerung der Antarktis von Küste zu Küste - und die Expedition des Paralympikers Jonny Huntingdon, der als erster behinderter Mensch solo und ohne Hilfe auf Skiern den Südpol erreichen will.

[www.firepotfood.com](http://www.firepotfood.com)

Instagram: <https://www.instagram.com/firepotfood/?hl=de>

Facebook: <https://www.facebook.com/firepotfood/>

### **Vertrieb**

brand outdoor GmbH - Christoph Michel

Hornstein 7

82544 Egling

[cm@brandoutdoor.de](mailto:cm@brandoutdoor.de)

### **Ansprechpartner für die Presse**

Outdoor Sports PR Johannes Wessel

Steigenbergerstr. 19 D-82377 Penzberg

[W.j.wessel@outdoorsports-pr.de](mailto:W.j.wessel@outdoorsports-pr.de)

T +49 (0)8856 / 86 85 318

M +49 1590 5398581

[www.outdoorsports-pr.de](http://www.outdoorsports-pr.de)