

## FOOD-FACTS

Oliven und das daraus gewonnene Öl gelten als Inbegriff der Mittelmeerküche.

## Seit 4000 Jahren ...

... werden Oliven im Mittelmeerraum angebaut. Archäologische Funde von Olivenkernen beweisen jedoch, dass wilde Oliven schon vor mindestens 9000 Jahren in der Ernährung eine Rolle spielten.

## Über 1000...

... Sorten von Olivenbäumen existieren allein im Mittelmeerraum. Manche Sorten sind sogar nur auf ein einzelnes Dorf beschränkt.

# Mehr als 20 Mio....

...Tonnen Oliven werden jährlich auf einer Fläche von über 10 Mio. Hektar geerntet. Spanien (der weltweit grösste Produzent), Griechenland und Italien produzieren fast 60 % aller Oliven der Welt.



Roland Kauderer, Produzent, Öpfelfarm, sowie Karin Friedli und Olivia Menzi, Verein Mehr als zwei (vlnr).

## Bananen: Mehr als Abfall

Rund 30'000 Tonnen Bananen pro Jahr landen in der Schweiz im Abfall. Diese Zahl brachte Olivia Menzi und Karin Friedli vom Verein Mehr als zwei zum Nachdenken. Gemeinsam mit der «Öpfelfarm» entwickeln sie eine Produktlinie, die Bananen ein zweites, süsses Leben schenkt.

Warum Bananen? Kaum ein Produkt zeigt den heutigen Umgang mit Ressourcen so gut auf: Die Energie, die in Produktion, Transport, Lagerung und den Handel mit der beliebten Südfrucht fliesst, verpufft unbemerkt, wenn die Frucht zu Hause im Mülleimer landet oder es aufgrund von Schönheitsfehlern gar nicht erst in die Auslage im Detailhandel schafft. Diese traurige Tatsache macht sich der Verein Mehr als zwei zur Mission: Das Projekt startete 2019 in den Küchen von Karin und Olivia. Sie tüftelten an verschiedenen Methoden, um reife Bananen weiterzuverwerten und länger haltbar zu machen. Überzeugt hat sie schlussendlich die getrocknete Variante der Frucht. Doch wie stellt man ein solches Produkt «in Gross» her? Und wie kommt man an all die Bananen, die es nicht in die Regale der Grossverteiler schaffen?

Gar nicht so einfach. Bei ihrer Suche nach einem möglichen Produzenten stiessen Olivia und Karin auf Roland Kauderer. Mit seiner Familie betreibt er die Öpfelfarm in Steinebrunn. Seine Spezialität? Die bekannten Öpfelringli und zahlreiche weitere Trockenfruchtspezialitäten aus dem Thurgau. Eine exotische Frucht in diesem traditionellen Angebot? Passt das überhaupt? Roland und seine Frau Monika liessen sich auf das Experiment ein und produzierten erste Testchargen. Dann ging alles plötzlich sehr schnell: «Die Öpfelfarm war ein absoluter Glücksfall für uns», sagt Olivia im Nachhinein. Nach ein paar wenigen Anpassungen war das zukünftige Bananenprodukt verkaufsfähig. Die geretteten Bananen sind bei der Öpfelfarm zu finden – auch online – und bald auch in weiteren Geschäften. Doch das ist erst der Anfang. Der Verein Mehr als zwei hat noch weitere Bananen-Ideen und es wird erst ein sehr kleiner Teil der weggeworfenen Bananen weiterverwertet. Erhältlich sind die getrockneten Bananen mit und ohne Schoggiüberzug unter [oepfelfarm.ch/gerettetes](http://oepfelfarm.ch/gerettetes). Wer mehr zum Projekt von Mehr als zwei und der Geschichte hinter den Produkten wissen möchte:

[mehralszwei.ch/banane](http://mehralszwei.ch/banane).

