

## **Aus Überschuss-Bananen wird eine neue Thurgauer Spezialität**

***In einer Zusammenarbeit zwischen dem Verein Mehr als zwei und dem Thurgauer Familienunternehmen Öpfelfarm entsteht Neues aus geretteten Bananen. Das Produkt markiert den ersten Meilenstein einer Linie von Erzeugnissen, die Foodwaste vermindern sollen.***

Bananen gehören fix zum Speiseplan von Herr und Frau Schweizer, obwohl sie hier gar nicht wachsen. Doch rund 30% der aufwändig importierten Südfrüchte landen im Abfall – jährlich rund 30'000 Tonnen. Was bei Obst und Gemüse generell gilt, gilt auch hier: Will man Überschüsse nachhaltig retten, muss man sie haltbar machen.

### **Das Öpfelringli als Vorbild**

Eine der offensichtlichsten Möglichkeiten ist das Trocknen. Mit dieser Idee wandten sich die Initiantinnen an Roland Kauderer von der Öpfelfarm. «Wir hatten schon viel in unseren eigenen Küchen getestet und waren uns sicher, dass ein getrocknetes Produkt sehr gut funktionieren kann», sagt Olivia Menzi, Präsidentin des Vereins. «Aber man kann so etwas nicht umsetzen ohne einen Partner mit dem richtigen Know-how in der Lebensmittelproduktion und mit professioneller Infrastruktur. Wir brauchten jemanden, der weiss, was er tut.»

So sind nach ersten Tests und einer Prototypen-Produktion schliesslich die Bananenstängeli entstanden. Die Basis sind 100% vor der Entsorgung gerettete Bananen, in Steinenbrunn handverarbeitet und schonend getrocknet unter Einsatz von Thurgauer Naturstrom.

### **Ein Anfang für mehr**

Weitere Produkte sind in Planung, mit einer Bäckerei arbeitet man beispielsweise an einem Bananenbrot und auch aus der Gastronomie gibt es Interesse an Produkten auf Basis des vermeintlichen Überschusses.

Olivia Menzi sagt dazu: «Wir wollen unsere Ideen dahin bringen, wo sie bestehende Infrastruktur auslasten und Betriebe auf dem jeweiligen Gebiet unterstützen können. Es ist von allem genug da, aber die richtigen Menschen müssen zusammenfinden.»

### **Die Bananen aus dem Thurgau kommen gut an**

Erst seit Ende April sind die Stängeli im Verkauf, bei der Öpfelfarm und bei einigen anderen Handelspartnern – und schon trudeln Anfragen nach mehr ein. Roland und Monika Kauderer freut's: «Wir hätten nie gedacht, dass aus der Idee von Olivia Menzi in so kurzer Zeit ein ganz neues Produkt entstehen könnte. Die Bananen finden super Anklang. Wir gewinnen neue und sehr spannende Kundinnen und Kunden. Lange haben wir uns dagegen gewehrt, Südfrüchte zu verarbeiten. Aber als wir gehört haben, wie viele davon weggeworfen werden, fanden wir, es sei einen Versuch wert.»

### **Weitere Informationen zum Projekt:**

- [mehralszwei.ch/banane](https://mehralszwei.ch/banane)
- Direkt zu den Produkten: [oepfelfarm.ch/gerettetes/](https://oepfelfarm.ch/gerettetes/)
- Bilder zum Download: <https://mehralszwei.ch/media-corner/>

### **Kontakt**

Verein Mehr als zwei

Olivia Menzi, Präsidentin

+41 79 510 89 01

[olivia@mehralzwei.ch](mailto:olivia@mehralzwei.ch)

Öpfelfarm

Roland Kauderer

+41 71 470 01 23

[kauderer@oepfelfarm.ch](mailto:kauderer@oepfelfarm.ch)

### **Über den Verein Mehr als zwei**

Weil «smart» viel mehr bedeutet als Technik-Schnickschnack: Der Verein Mehr als verwirklicht gute Ideen, deren Zeit gekommen ist. Die drei Gründungsmitglieder haben langjährige Projekt- und Beratungserfahrung in den Bereichen Technologie, Marketing, Bildung und Nachhaltigkeit.

Im Projektzyklus 2019-2023 stehen Vorhaben rund um das Vermeiden von Lebensmittelverschwendung im Fokus. Das Projekt «Deine Banane ist kein Abfall» wird von Generation M unterstützt, dem Nachhaltigkeitsprogramm der Migros.

<https://mehralszwei.ch/ueber-uns/>

### **Über die Öpfelfarm**

In der Öpfelfarm der Familie Kauderer in Steinebrunn werden jährlich rund 270 Tonnen Äpfel zu den bekannten Öpfelringli und weitere 30 Tonnen Früchte zu Trockenfrüchten verarbeitet.

Die Marke Öpfelfarm wurde 1995 von Monika und Roland Kauderer lanciert und schaffte es in den folgenden Jahren, sich punkto Qualität deutlich von vergleichbaren Produkten abzuheben. 2002 wurde der Obstbaubetrieb verpachtet und voll auf die Produktion der Trockenfrüchte und die Direktvermarktung gesetzt. 2005 wird die Öpfelringli-Produktion ins Fabrikgebäude der ehemaligen Mosterei am Bahnhof Steinebrunn ausgelagert und die Produktionskapazitäten erhöht. Laufend kommen neue, handgemachte Spezialitäten hinzu, die das Angebot im Hofladen und der Firmengeschenke erweitern, diese haben über die Jahre eine grosse Beliebtheit erlangt.