

MEDIENMITTEILUNG – ZÜRICH, 23. JULI 2020

## **Innovative Gourmet-Produkte aus geretteten Bananen**

*Der Verein Mehr als zwei schenkt geretteten Bananen ein zweites Leben: Getrocknete Bananenstängeli, Bananenbrot im Glas und eine Bananen-Tomatensauce sind nur der Anfang. Im ersten halben Jahr wurden so bereits 2,7 Tonnen Bananen vor dem Abfall bewahrt.*

In der Schweiz landet jede dritte Banane im Abfall, das sind 30'000 Tonnen jedes Jahr. Der Grund? Weil die Südfrüchte Schönheitsfehler haben oder als einzelne Früchte nicht gekauft werden. Verrückt, dachten die Gründerinnen des Vereins Mehr als zwei und wollen diese Bananen wieder in den Kreislauf bringen. Ihr Ziel? Lebensmittel retten und in Form von hochwertigen Produkten wieder in den Kreislauf bringen. Dafür arbeiten sie heute bereits mit mehreren bekannten Lebensmittelproduzenten zusammen, die innovative Genuss-Produkte herstellen – von schokoladig süss, über sämig-würzig bis gefroren und wandelbar. Gerettete Bananen sind so nicht länger Abfallware, sondern die Basis für hochwertige Produkte.

### **Getrocknete Bananenstängeli mit Schokolade**

Die ersten Gourmet-Produkte aus geretteten Bananen sind bereits in den Läden und ein voller Erfolg: Die Öpfelfarm aus dem thurgauischen Steinebrunn konnte als Partner gewonnen werden. Der Familienbetrieb verarbeitet jährlich rund 270 Tonnen Äpfel zu ihren bekannten Öpfelringli. Seit Frühling 2020 trocknen Roland Kauderer und sein Team nun auch Bananenstängeli, die sie zuerst von Hand schneiden. Durch das schonende Trocknen statt Dörren bleiben viele Nährstoffe in den Bananen enthalten und der Geschmack wird besonders sorgfältig konserviert. Zudem braucht dieser Vorgang bis zu fünf Mal weniger Strom. Ein Teil der Stängeli bleibt ‚natur‘, der Rest wird in der Bäckerei Konditorei Mohn mit heller oder dunkler Schokolade überzogen. Die Milkschokolade dafür stammt von Lindt, die dunkle Couvertüre von Felchlin. Die Stängeli passen zum Dessert, als Znüni oder Snack zwischendurch und eignen sich aufgrund der schönen Verpackung auch als (Firmen-) Geschenk.

### **Bäckerei Jung tüftelt an Bananenbrot im Glas**

In der Backstube der Zürcher Bäckerei Jung tüftelt man derzeit an einem haltbaren Bananenbrot im Glas zum Auslöffeln. Die Rezeptur steht, aktuell testen die Bäcker die Haltbarkeit des Desserts. Das Bananenbrot aus geretteten Bananen kommt voraussichtlich im Herbst 2020 in den Handel. Die Vorteile: Das Dessert gewinnt in der Bevölkerung seit einigen Monaten rasant an Beliebtheit, ist durch Social-Media vielen bekannt, ist lange haltbar und man kann es dank dem Glas überallhin mitnehmen und geniessen.

## **Bananen-Tomaten-Sauce**

Sie passt zu Fleisch, Burgern, Grillgemüse, Chips oder aufs frische Brot: Würzige Bananen-Tomaten-Sauce. Das Sozialunternehmen Lernwerk, Spezialist für Arbeits- und Berufsintegration in Vogelsang AG, konnte als wertvoller Partner gewonnen werden. Derzeit führen sie Produkttests für die Bananen-Sauce durch. Über das fertige Produkt informiert der Verein Mehr als zwei auf seiner Webseite.

## **Gefrorene Bananen für die Gastronomie und Verarbeitungsbetriebe**

Ein spannendes, da vielseitig anwendbares Produkt sind gefrorene Bananen aus dem Tiefkühlfach. Die Firma Verdunova aus Sennwald SG ist spezialisiert auf tiefgefrorene Gemüse- und Fruchteprodukte und legt Wert auf eine schnelle Konservierung, damit möglichst viele Vitamine und Spurenelemente enthalten bleiben. Man kann die gefrorenen Bananen zum Backen, für Joghurts, Shakes, Smoothies oder Nicecream weiterverwenden. Ob alleine oder zusammen mit anderen Früchten: Die Banane ist die Lieblingsfrucht der Schweizerinnen und Schweizer. Sie ist süss, sättigt und schmeckt gut.

Weitere Produkte aus geretteten Bananen und anderen Überschüssen sind in Planung. Alle Informationen dazu findet man auf der Webseite des Vereins Mehr als zwei.

*3773 Zeichen inklusive Leerschläge*

## **Über den Verein:**

Der Verein Mehr als zwei verwirklicht innovative Ideen. Die drei Gründungsmitglieder Olivia Menzi, Karin Friedli und Urs Bucher 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 aktuelle Projekt [«Deine Banane ist kein Abfall»](#) wird unterstützt von Generation M, dem Nachhaltigkeitsprogramm der Migros.

Kontakt:

Olivia Menzi, [olivia@mehralzwei.ch](mailto:olivia@mehralzwei.ch), 079 510 89 01

<https://mehralzwei.ch/>

<https://mehralzwei.ch/banane/>

<https://mehralzwei.ch/media-corner/produktion-der-bananenstaengeli/>

**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.

Kontakt:

Roland Kauderer, [info@oepfelfarm.ch](mailto:info@oepfelfarm.ch), 071 470 01 23, 079 232 75 24

<https://www.oepfelfarm.ch/gerettetes>

**Link für Bildmaterial**

<https://photos.google.com/u/2/share/AF1QipOw1VQc6b-iBqGgbuB0ImNC0jDgoW2-aSFMALgF8z95yM0Kh4hV69R9RNEjZib7wQ?key=ZGgtUjZDcFd0M3ZfWU0zTDc1R1YtQ3pQQTBBDtFR>