

Upcycling mit Bananenstängeli

Von der Verschwendung gerettete Lebensmittel weiterverarbeiten und hochwertig verkaufen: Das ist Upcycling im Food-Bereich. Das Branchennetzwerk United Against Waste (UAW) unterstützt den Verein Mehr als zwei. Vereinspräsidentin Olivia Menz im Interview:

Frau Menzi, mit Mehr als zwei retten Sie Bananen vor der Verschwendung und geben ihnen in getrockneten Varianten ein zweites Leben. Was hat euch dazu geführt, Bananen zu retten?

Wir haben im Frühling 2019 herausgefunden, dass beispielsweise deutsche Supermärkte pro Minute 288 Kilo Bananen entsorgen. Eine Folgerecherche zu den Schweizer Zahlen und auch die Idee, diese Bananen als haltbare und qualitativ hochwertige Lebensmittel wieder zurück in den Kreislauf zu bringen, haben uns nicht mehr losgelassen. Im Herbst 2019 haben wir dann mit unserem Projekt «Deine Banane ist kein Abfall» den zweiten Platz in der Publikumsabstimmung von Generation M, dem Nachhaltigkeitsprogramm der Migros, erreicht. Dadurch wurden wir mit einem Beitrag aus dem Programm unterstützt.

Worauf muss man achten, wenn man eigentliche Abfallprodukte veredeln möchte?

Zunächst müssen wir einen Irrtum aufklären: Es handelt sich eben nicht um ein Abfallprodukt. Diese Bananen sind Teil der kalkulierten Überproduktion. Es wird von vornherein zu viel importiert und der anschliessende Prozess generiert per Definition Überschuss – meist einwandfrei und damit weit weg von Abfall.

Will man Überschüsse nachhaltig retten, muss man sie haltbar machen und zum Verzehr bringen. Durch die kommunikative Begleitung des Vereins vermitteln wir zudem Wissen über das eigentliche Problem: Die Konsumentinnen und Konsumenten werden motiviert, sorgfältiger mit Lebensmitteln im eigenen Haushalt umzugehen und Überschüsse selber zu verwerten. Nicht zuletzt basiert das Projekt darauf, bestehende Ressourcen zu nutzen, anstatt neue zu schaffen.

Was bedeutet das für die Konsumenten und ihren Genuss von Upcycling-Produkten?

Ein Teil der Konsumentinnen und Konsumenten hat ein offenes Ohr für das Thema Food Waste. Uns ist es wichtig, dass reiner Goodwill nicht das zentrale Kaufargument ist: Die Waren sollen von hoher Qualität sein und auf nachhaltige Ziele einzahlen. Und sie dürfen auch einen fair kalkulierten Preis haben – eben gerade weil wir hier nicht etwa mit «Abfall» arbeiten und viel in die Verarbeitung investieren. Nur so werden die Produkte langfristig auf dem Markt akzeptiert.

Bild: kollektif/kollektif.ch



Produktentwicklung in Zeiten von Covid: Olivia Menzi (Verein Mehr als zwei) und Roland Kauderer (Öpfelfarm)

Welche Einsatzmöglichkeiten sehen Sie für die Bananenstängeli in der Gastronomie und Hotellerie?

Unsere bisherigen Kontakte aus der Gastronomie hatten schon einige Ideen: Zwischenverpflegung für Meetings und Seminare, gesunde Ergänzung fürs Frühstücksbuffet oder nachhaltige Gastgeschenke sind nur drei davon.

Weitere Informationen zum Projekt:

mehrzwei.ch/banane

Weitere Informationen zum Produzenten/zu den Produkten:

oepfelfarm.ch/gerettetes

DER VEREIN MEHR ALS ZWEI

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. Bis 2023 stehen Projekte rund um Food Waste im Fokus.