

# Zweites Leben für Aussortiertes

TEXT  
Alice Guldmann  
ILLUSTRATION  
Sonja Buri

**Einmal produzierte Lebensmittel nicht zu verwenden, ist aus ökologischer Sicht fatal. Food-Upcycling kann ihnen wieder einen Wert geben.**

In der Schweiz werden jährlich rund 2,8 Millionen Tonnen Food Waste verursacht. Zwischen Landwirtschaft, Verarbeitung, Handel und den Endverbraucher in den Haushalten geht ein Drittel aller produzierten Lebensmittel verloren.

Das Bewusstsein für Lebensmittelverschwendung ist in den letzten Jahren stark gestiegen. Es gibt zahlreiche Initiativen, die sich dafür einsetzen, dass Food

Waste gar nicht erst entsteht. Andere sorgen dafür, dass aussortierte Produkte und Nebenströme einen Wert erhalten, indem sie diese weiterverarbeiten. Dieser Trend, der auch in der Schweiz immer mehr Fahrt aufnimmt, nennt sich Food-Upcycling. Der European Food Trend Report des Gottlieb Duttweiler Instituts sieht Upcycling im Rahmen der Kreislaufwirtschaft als Chance. «Abfallprodukte können zu Rohstoffen für neue Produkte werden», heisst es. Dies, ohne wertvolle neue Anbauflächen zu beanspruchen.

## Upcycling macht in den meisten Fällen ökologisch Sinn

Claudio Beretta ist Präsident des Vereins Foodwaste.ch und forscht an der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften zum Thema Lebensmittelverschwendung. «Die landwirtschaftliche Produktion und die Verarbeitung von Lebensmitteln benötigen sehr viele Umweltressourcen», erklärt er. «Fällt ein Lebensmittel aus der Lebensmittelkette und wird zu Biogas, Kompost oder Tierfutter, bedeutet das einen grossen Verlust.»

Upcycling mache deshalb in den meisten Fällen ökologisch Sinn, so Beretta. Können ein Lebensmittel, das neu produziert werden müsste, durch ein Food-Upcycling-Produkt ersetzt werden, sei die Ressourcen-Einsparung in aller Regel gross. «Denn besonders die landwirtschaftliche Produktion ist sehr aufwendig», so der Wissenschaftler. In der Schweiz sieht er für Upcycling noch Potenzial. Gerade bei Früchten und Gemüse, von denen viele Produkte aus ästhetischen Gründen nicht auf den Markt kommen.

## Gut zu wissen:

Jedes Jahr fallen in der Schweizer Käseproduktion über eineinhalb Million Tonnen Molke an. Ein Grossteil davon wird heute zu Tierfutter verarbeitet. Molke besteht zu 94 Prozent aus Wasser und enthält Molkenproteine, B-Vitamine, Kalzium, Phosphor und Kalium. Aus Molke lässt sich vieles kreieren: von Ricotta und Ziger bis hin zu Proteinpulver. Das Restaurant Stadtkäserei in Zürich zum Beispiel nutzt die Molke unter anderem für Cocktails und macht aus dem Milchserum Limonade.

«Durch Upcycling kann man sie in eine Form bringen, in der die Ästhetik keine Rolle spielt.» Grosse Chancen sieht Beretta in pflanzlichen Proteinquellen und der boomenden Nachfrage nach Milch- und Fleischalternativen. «Hier zum Beispiel vermehrt mit Nebenprodukten wie der Sojafaser Okara aus der Tofu-Produktion zu arbeiten, wäre sehr sinnvoll.»

Upcycling müsse aber nicht immer im grossen Rahmen passieren, im Gegenteil. «Es ist ökologisch sehr sinnvoll, wenn Food-Upcycling dezentral passiert», sagt Beretta. So könne man flexibler auf anfallende Produkte und Mengen reagieren. Hier sieht er auch grosses Potenzial in der Gastronomie. Es gebe zum Beispiel schon Projekte, bei denen Restaurants mit Detailhändlern zusammenarbeiten, deren überschüssige Ware günstiger beziehen und verwerten. «Solche Projekte sind zukunftsweisend.»

Was alles möglich ist, zeigt die Vielfalt an Upcycling-Produkten, die es in der Schweiz heute schon gibt. Wir haben auf den folgenden Seiten eine Auswahl zusammengestellt. •



## Sauce aus aussortiertem Gemüse

Foodoo verarbeitet Gemüse, das es aufgrund optischer Abweichungen nicht in die Regale der Grossverteiler geschafft hat. Neben Salatsauce umfasst das Sortiment Tomatensauce, Bouillonpaste oder Süsskartoffel-Mayonnaise. Foodoo wurde unter anderem von Koch und Food-Waste-Pionier Mirko Buri gegründet. [foodoo.world](http://foodoo.world)

## Eingemachtes vom Acker

Acker rettet seit 2020 Gemüse von Zürcher Gemüseproduzenten, das nicht den Verkaufsnormen entspricht. Das Gemüse würde sonst verfüttert oder entsorgt. Unter anderem entstehen aus Randen, Zwiebeln oder Süsskartoffeln Pickles. Zudem beliefert Acker Gastronomiebetriebe mit dem Gemüse, das es nicht in den Handel schafft. [ackr.ch](http://ackr.ch)

## Sirup aus überschüssigem Obst

Die gemeinnützige GmbH Wertstätte aus Basel startete 2019 mit einer Gruppe Freiwilliger und ist seither stark gewachsen. Ihr Sortiment aus geretteten Produkten haben sie immer wieder erweitert, von Konfi über Sirup und Fruchtsäfte bis hin zu einem Schokoladen-Brotaufstrich und getrocknetem Fruchtleder. [wertstaette.ch](http://wertstaette.ch)

## Snacks aus Malztreber

Zum Apéro gibt es Trellini von Brewbee. Sie bestehen zu 56 Prozent aus Malztreber, der bei der Bierproduktion anfällt. Trellini gibt es in den Geschmacksrichtungen Tomate und Basilikum sowie Salz und Essig. Brewbee gehört zur Appenzeller Brauerei Locher und stellt neben Snacks auch Pizza oder Müesli aus den Nebenprodukten der Brauerei her. [brewbee.ch](http://brewbee.ch)

## Bier aus gerettetem Brot

Brot gehört zu den am häufigsten weggeworfenen Lebensmitteln. Die Damn Good Food & Beverages AG will das eindämmen. Das Team sammelt bei ausgewählten Bäckereien nicht verkaufte Brot und lässt daraus Bier brauen. Das gemahlene Brot wird mit Quellwasser, Hopfen, Gerstenmalz, Hefe und Wasser vermischt und zu einem bernsteinfarbenen Bier gebraut. [dgfb.ch](http://dgfb.ch)



**Schorle aus ungenutzten Äpfeln**  
Gartengold verarbeitet die Äpfel von Ostschweizer Hochstammbäumen, die sonst nicht abgerernt würden, zu Apfelsaft und Schorle. Geben die Besitzer die Erlaubnis, sammelt das Team gemeinsam mit Menschen mit Unterstützungsbedarf die Früchte ein. Zu den Kunden von Gartengold zählen vor allem Gastronomiebetriebe.  
[gartengold.ch](http://gartengold.ch)

**Fleischalternative aus Okara**

Bei der Herstellung von Tofu und Sojamilch bleibt das Fruchtfleisch der Sojabohne, das Okara, zurück. Die Berner Firma Luya verwendet das Nebenprodukt zur Herstellung von verschiedenen Proteinquellen. Laut der Firma sind es in der Schweiz rund 2000 Tonnen, die jährlich anfallen. Die Luya Nature Chunks bestehen aus Bio-Okara und aus Bio-Kichererbsen.  
[luya.bio](http://luya.bio)



**HAUPT SPEISE**



**Pesto aus dem Gemüsegarten**

Es gibt unzählige Möglichkeiten, überschüssigen Lebensmitteln in einem Pesto einen Wert zu geben. Beim Projekt «Ygmachts & So» auf dem Biohof Heimenhaus in Kirchlindach/BE gibt es zum Beispiel ein Pesto aus aussortierten Rotkabisköpfen oder ein Antipastipesto aus getrockneten Sommerfrüchten. Neben Pesto entstehen auf dem Hof auch Chutneys oder Antipasti.  
[heimenhaus.ch](http://heimenhaus.ch)

**Legehennenfleisch**

Fleisch von Legehennen wird weiterhin als minderwertig betrachtet. 500 000 Legehennen landen jährlich in der Bio-gas-anlage. Dies, obwohl sie bereits mit 18 Monaten geschlachtet werden und ihr Fleisch nicht mehr so zäh ist wie früher. Die Metzgerei Abegg aus Langnau am Albis/ZH verarbeitet Legehennenfleisch unter anderem zu Geschnetzeltem, Hamburgern oder Bratwürsten und verkauft es in Mischpaketen.  
[metzg-abegg.ch](http://metzg-abegg.ch)



**Teigwaren aus altem Brot**

In Zusammenarbeit mit der Bäckerei Schwyter in St. Gallen produziert die Firma Aemisegger Teigwaren von Raul Osorio Brot-Müschi, Brot-Hörnli und Brot-Linguini. Diese bestehen zu 40 Prozent aus gerettetem Brot, das getrocknet und zu Brotmehl verarbeitet wurde. Mehr Infos [aemiseggeteigwaren.ch](http://aemiseggeteigwaren.ch)

**NACH SPEISE**



**Likör aus reifen Weinen**

Das Team von Wybrand aus Herzogenbuchsee/BE ist überzeugt, dass Food-Upcycling auch bei Weinen funktioniert, die sonst entsorgt würden. Diese destillieren sie zu Weinbrand und verarbeiten sie zu Produkten wie dem Fruchtlikör Wild Betty oder dem im Eichenfass gelagerten Wicked Barber.  
[wybrand.ch](http://wybrand.ch)



**Edles Bananenbrot**

Larissa Gerhard vom Label Bonana verarbeitet gerettete Bananen zu Bananenbrot und verkauft sie in Zürich: Fine Food aus Food Waste. Ein Bananenbrot enthält drei bis vier gerettete Bananen. The Favourite Bonana enthält Walnüsse und Schokoladenstücke. The Healthy Bonana ist vegan, kommt ohne raffinierten Zucker aus und enthält Chiasamen und Kakaonibs.  
[bonana.ch](http://bonana.ch)

**Süsse Bananen-Snacks**

25,8 Tonnen: So viele Bananen hat der Verein Mehr als Zwei seit 2020 bereits gerettet. Die Früchte werden in Zusammenarbeit mit der Opfelfarm im Kanton Thurgau getrocknet. Unter anderem kommen sie als Bananenstängeli zum Konsumenten – nature oder mit Schokolade überzogen.  
[mehralszwei.ch/banane](http://mehralszwei.ch/banane)



**Glace aus geretteten Früchten**

Das Basler Projekt Glace Lööv will zehn Tonnen Lebensmittel vor dem Abfall retten. 2,68 Tonnen hat es bereits geschafft. Früchte von Bauern, die es nicht in den Laden schaffen, verarbeiten sie zu Sorbets, gerettete Schokolade zu Schoggi-Glace. Ihre Glace gibt es in zahlreichen Basler Gastrobetrieben.  
[loov.ch](http://loov.ch)

