

# Fleischersatz aus Biertreber

Die Uzwiler Circular Food Solutions hat den Innovationspreis von Wirtschafts Portal Ost gewonnen.

Christof Lampart

Ein Putzroboter, individuell designbare Holzkisten, Fleischersatz aus Biertreber. Am Donnerstagnachmittag fanden sich rund 115 Personen im Cubic bei der Bühler AG in Uzwil ein, um die Innovationen von sechs innovativen Firmen aus dem Raum Wil zu bestaunen. Doch nur eine konnte den mit 1000 Franken dotierten Innovationspreis von Wirtschafts Portal Ost (WPO) für sich ergattern. WPO-Präsident Hansjörg Brunner sagte bei der Begrüssung: «Es freut mich, dass heute so viele junge Menschen den Weg hierher gefunden haben.»

Lukas Schmid von der Fachhochschule Ost kam schliesslich darauf zu sprechen, was künftig «gutes Wirtschaften» bedeuten könnte. «Innovative Unternehmen fragen sich, wie sie wirtschaften können, damit sie nicht nur einen kleinen, sondern bestenfalls einen positiven Impact auf der Erde hinterlassen können», sagt Schmid. Oder anders gesagt: Wie kann ein Produkt so gestaltet werden, dass Kundinnen und Kunden zu einem Verhalten gebracht werden, das allen gut tue?

## Das Joint Venture wurde erst 2022 gegründet

Gerade diesen Aspekt erfüllte die im «Cubic» der Bühler AG eingemietete Circular Food Solutions (CFS). Und das so eindrücklich, dass sie sich deutlich in der Onlineabstimmung gegen die Konkurrenz durchsetzen konnte und den Innovationspreis verliehen bekam. Doch was macht die CFS genau? Dabei handelt es sich um ein 2022 gegründetes Joint Venture der Bühler AG sowie der CN & Partners AG aus Lenzburg. Wie Carsten Petry, CEO der Circular Food Solutions, am Anlass erklärte, stellt das junge Unternehmen eine Fleischalternative auf Basis von Biertreber aus der Schweiz her.

Laut Petry habe man sich gefragt, welche Nebenströme der Lebensmittelherstellung viel Potenzial für eine Weiterverwendung hätten – und stiess auf



Die Uzwiler Circular Food Solutions stellt Fleischersatz aus Biertreber her. Dafür erhielt sie nun den Innovationspreis von Wirtschafts Portal Ost.

Symbolbild: Andrea Tina Stalder

den Biertreber. Das Abfallprodukt aus dem Brauprozess habe bisher kaum Ertrag für Brauereien abgeworfen. «Bis anhin haben sie von den Bauern praktisch nichts erhalten oder mussten den Treber sogar entsorgen. Das ändert sich nun», sagt Carsten Petry.

## Land- und Wasserkosten fallen bei Produktion weg

Bierbrauereien gibt es überall, daher weist das lokal produzierte Produkt eine geringe Umweltbelastung auf. Klar funktioniere die Aufbereitung des Biertreibers nicht ohne Energie, sagt Petry. Doch: «Die Herstellung unseres Produktes ist 20-mal umweltfreundlicher als die Fleischherstellung, weil die Land- und Wasserkosten wegfallen.»

Wie gut das Produkt gegenüber weiteren Fleischersatzprodukten abschneide, wollte Carsten Petry noch nicht näher erläutern. Man habe zwar erste

eigene Berechnungen angestellt, die sehr zuversichtlich stimmten. Petry fügt aber an: «Wir wollen jetzt erst einmal die Inbetriebnahme der Anlage abwarten, bis wir Genaueres sagen können. Nicht, dass uns dann noch eine jetzt getätigte Aussage auf die Füsse fällt.» Die Pro-

duktionsanlage ist derzeit noch in Bau, soll jedoch zeitnah den Betrieb aufnehmen. Die Anlage wird bei der Brauerei Chopfab Boxer AG in Winterthur stehen. In den ersten Wochen des kommenden Jahres soll der schweizweite Verkauf starten. Wer das Produkt ins Sortiment aufneh-

men werde, dürfe er heute noch nicht sagen, so Carsten Petry.

Und noch ein Detail zum Fleischersatz aus Biertreber, auf das Petry stolz ist: Der Fleischersatz selbst komme geschmacksneutral daher, sodass ihn Kundinnen und Kunden nach eigenem Gusto würzen können. Jedoch können die Entwickler bei der Struktur des Faserprodukts Einfluss nehmen, sodass die Palette des Endprodukts von «weich wie Poulet» bis «hart wie Rindfleisch» reiche.

Carsten Petry sieht das Produkt deshalb als eine echte Alternative an, um herkömmliche Essgewohnheiten langfristig zu erhalten – und gleichzeitig Mensch und Umwelt zu schonen: «Mit unserem Produkt ist ein «Zürcher Geschnetzeltes» oder ein «Thai Curry» möglich, bei dem die Konsumenten keinen Unterschied zum Original spüren, das aber viel gesünder ist.»



Die vier Joint-Venture-Mitbegründer Fred Witschi, Christoph Nyfeler, Johannes Wick und Carsten Petry vor dem Herzstück der Produktionsanlage bei der Bühler AG in Uzwil.

Bild: zvg