

Restprodukten einen höheren Wert geben

Der Wert von Abfallprodukten reduziert sich durch Recycling auf die wiederverwendbare Rohstoffe, steigt aber mit Upcycling. Die Vereinigung United Against Waste widmete dem Thema darum ihr Jahrestreffen.



V.l.: Die in der Privatwirtschaft tätigen Referenten Linda Grieder, Stéphanie Salord und Julian Lechner.



Claudio Beretta, ETH Zürich.

Zahlreiche bekannte Bäckereien-Confiseries, der SBC, die Riche-mont Fachschule, die Pistor sowie Firmen und Verbände aus der Gastronomie engagieren sich für eine Reduktion des Lebensmittelabfalls und sind darum Mitglied der Vereinigung United Against Waste (s. Kasten). 2017 kamen zehn neue Bäckereien-Confiseries dazu, wie dem Jahresbericht zu entnehmen ist.

In der Markthalle Basel fand im Juni die Generalversammlung statt. Sie wurde mit einem Informations- und Diskussionsanlass zum Thema Upcycling (Wiederverwendung) ergänzt. Dabei stellten Vertreter von drei Start-ups Projekte zur innova-

tiven Verwertung von Lebensmittelabfällen vor und diskutierten danach mit einem Vertreter der Wissenschaft über das Potenzial dieses Veredelns von Lebensmittelresten.

Impulsreferate aus der Praxis

Die Firma RethinkResource untersucht, wie Abfallprodukten ein neuer, höherer Wert gegeben werden kann, statt sie zu entsorgen oder zu recyceln. CEO Linda Grieder schilderte, dass wie bei den Freytag-Taschen auch im Lebensmittelbereich das Optimum aus scheinbarem Abfall (sogenannten Nebenströmen) herausgeholt werden kann. Beispiele sind Chips aus Biertreber, Verpackungsschalen für Tomaten aus Resten der Tomatenpflanzen, zur Papierproduktion nutzbare Zellulose aus Reststoffen der Bananen- oder Kaffeeproduktion.

Die Berliner Firma KaffeeForm sammelt per Lastenvelo Kaffeesatz von Gastrobetrieben ein, verarbeitet diesen in einem Spezialverfahren zu einem in der Struktur plastikähnlichen Material und stellt daraus in Partnerschaft mit einer geschützten Werkstatt leichte, stabile, hitzebeständige und spülmaschinenfeste Tassen, Unterteller und Cup-Becher her. Die den Kaffeesatz liefernden Betriebe haben so keine Ent-

sorgungskosten, können das Geschirr zum Spezialpreis beziehen und Kaffee gar im Behälter aus Kaffee anbieten. Geschäftsführer Julian Lechner erklärte, dass auch Cafés in Bern und Zürich bereits solche Produkte anbieten. Kaffeesatz kann übrigens auch zur Pilzzucht oder Pelletterstellung verwendet werden.

Die Genfer Firma Firmenich nutzt v.a. in Zusammenarbeit mit der Lebensmittelindustrie das Aromapotenzial von Lebensmittelresten. Stéphanie Salord erinnerte dar-

» Ein Drittel der verzehrfähigen Lebensmittel wird nicht genutzt.

an, dass Kaffee rund 800, Brot 300 und Orangen 200 Aromen beinhaltet. So enthält das Kondenswasser beim Herstellen von Fruchtpüree, Kaffeeextrakt oder Fischfilets viele natürliche Essenzen, die extrahiert fürs Aromatisieren anderer Produkte einsetzbar sind. Ein Drittel der verzehrfähigen Lebensmittel wird nicht genutzt – gar nicht geerntet, wegen Normabweichung aussortiert, als Verarbeitungsrest ausgeschieden oder in Haushalten und Gastronomie als Resten entsorgt.

Anregendes Podiumsgespräch

Zusammen mit Umweltwissenschaftler Claudio Beretta von der ETH Zürich stellten sich die drei Referenten den Fragen von UAW-Geschäftsführer Markus Hurschler. Beretta wies darauf hin, dass ein durch Upcycling entstehendes Produkt ein Bedürfnis erfüllen muss und dass der ökologische Nutzen von Fall zu Fall zu klären ist.

Der Sinn eines Projekts hänge vom steigenden Kundenbewusstsein für Nachhaltigkeit wie auch vom Ergebnis einer CO₂-Bilanz ab, betonte Lechner. Grieder erläuterte, wie Firmen wie Nescafé und Victorinox aus ökonomischen Gründen schon viel täten und sich dies dann ökologischen auswirke. Salord gab zu bedenken, dass sich nicht alle Produkte so gut fürs Upcycling eignen wie Kaffee und dass aus logistischen Gründen eher Grossbetriebe als Lieferanten in Frage kommen.

Hurschler hoffte am Ende der Podiumsdiskussion zum Upcycling, dass das erst der Anfang einer Auseinandersetzung mit dem Thema sei.

Christof Erne

Links: www.rethink-resource.com
www.kaffeeform.com
www.firmenich.com
www.breadbeer.ch

United Against Waste

Die Vereinigung United Against Waste (UAW) will den Lebensmittelabfall in der Schweiz verringern und vereint über 140 Schweizer Unternehmer aus Gastronomie und Bäckerei-Confiserie samt deren Verbände. Dazu werden die Beteiligten fürs Thema sensibilisiert, vernetzt und über praxismässige Lösungsansätze informiert.

www.united-against-waste.ch