

Schweizer Overshoot Day 2024 – Steigende Nachfrage bei Lebensmitteln aus Biertreber:

Mit Fertiggerichten gegen Foodwaste

Der Schweizer Overshoot Day 2024 fällt in diesem Jahr bereits auf den 27. Mai und kennzeichnet den Zeitpunkt, an dem der Ressourcenverbrauch die ökologische Kapazität des Landes übersteigt. Dieser Tag unterstreicht die Dringlichkeit, Massnahmen zu ergreifen, um unseren ökologischen Fussabdruck zu reduzieren und nachhaltigere Lebensweisen zu fördern. Die Brauerei Locher reagiert mit dem Start-up brewbee bewusst auf diese Herausforderung, indem es Nebenprodukte wie den Biertreber in hochwertige Nahrungsmittel wie Tschipps und Pizza umwandelt. Die Produkte erfreuen sich grosser Beliebtheit bei den Kundinnen und Kunden, wobei sich der Absatz von Pizzen in den letzten beiden Jahren mehr als versechsfacht und bei Chips mehr als verdoppelt hat. Das Appenzeller Familienunternehmen erweitert sein Sortiment nun um vegane Lasagne und Bolognese-Ragù.

Kaum bekannt ist, was mit Nebenprodukten der Bierbrauerei alles möglich ist. „Der Biertreber enthält mehr Proteine und Ballaststoffe als andere Rohstoffe – man ist schneller und vor allem länger satt“, betont Simon Haas, Lebensmitteltechnologe und Produktentwickler bei brewbee. Das Start-up wurde von der Brauerei Locher in Appenzell gegründet, um als erste Food-Upcycling-Marke der Schweiz auserlesene Brauerei-Nebenprodukte wie Malztreber und Bierhefe in nachhaltige Lebensmittel und Fleischalternativen zu verwandeln. Allein mit dem Biertreber könnte die Brauerei Locher jährlich rund 50'000



Menschen ernähren.

Rund 70 Tonnen Tschipps und 165 Tonnen Pizza hat die Brauerei Locher 2023 produziert und auf die Schweizer Teller gebracht. Dies entspricht einer signifikanten Steigerung gegenüber den Vorjahren. „Wir sind stolz darauf, mit der Verarbeitung von Nebenprodukten aus der Bierbrauerei die Verschwendung wertvoller Ressourcen zu stoppen und daraus gleichzeitig hochwertige Lebensmittel zu produzieren, die den Geschmack unserer Kundinnen und Kunden treffen“,

erklärt Aurèle Meyer, Geschäftsleiter der Brauerei Locher.

Convenience-Food nachhaltig gedacht

Aufgrund der steigenden Nachfrage und einem schweizweit wachsenden Interesse an Convenience-Food erweitert das Unternehmen sein Sortiment und lanciert neu vegane Lasagne und Bolognese-Ragù. Aurèle Meyer betont: „Wir wollen mit unseren treberbasierten Lebensmitteln ein niederschwelliges Angebot schaffen und zeigen, dass Upcycling im Nahrungsbereich sowohl nachhaltig als auch attraktiv sein kann.“

Über brewbee

brewbee ist die innovative Food-Upcycling-Marke der Brauerei Locher mit Sitz in Appenzell/Schweiz. brewbee verwandelt Brauerei-Nebenprodukte wie Malztreber und Bierhefe in genussvolle, nachhaltige Lebensmittel und setzt sich so für weniger Foodwaste ein.

www.brewbee.ch



Über die Brauerei Locher AG

Die Brauerei Locher AG ist die nachhaltigste Brauerei der Schweiz und als Familienunternehmen seit fünf Generationen unabhängig. Die Innovationsfreude dieser Spezialitätenschmiede ist die Quelle für die Vielfalt und hohe Qualität weit über die bekannten Bierspezialitäten wie dem Quöllfrisch hinaus. Als einzige Brauerei in der Schweiz beschäftigt sie unabhängig vom Kerngeschäft zehn Personen in der Entwicklung, der Produktion und dem Vertrieb von hochwertigen Lebensmitteln aus Nebenprodukten.

www.brauereilocher.ch