

Neue Zürcher Zeitung

---

## Bier trinken gegen den Klimawandel: Wie die Braubranche fleischlose Hamburger und vegane Chips fördert

Jährlich fallen in den Schweizer Brauereien 80 000 Tonnen Biertreber an, die nur noch zu Futtermittel verarbeitet werden können. Bald sollen solche Überreste auf dem Teller landen.

Daniel Gerny

08.07.2022, 05.30 Uhr



Bier ist heute für viele Liebhaber kein Massenprodukt mehr. Das Interesse am Herstellungsprozess und an der Herkunft ist stark gestiegen.

Christoph Ruckstuhl / NZZ

Die Bierbranche ist ein Schulbeispiel dafür, wie Wettbewerb Innovation fördert. Jahrzehntlang hielt ein knüppelhartes Kartell die schweizerische Brauereikultur in Geiselhaft. Das ganze Land wurde mit lieblos hergestelltem Einheitsbier überschwemmt. Was sich davon irgendwie abhob, war bis

Anfang der 1990er Jahre praktisch verboten. Erst nachdem das Kartell gefallen war, entwickelte sich die Schweiz langsam zur florierenden Brauereination mit über 1200 Sudhäusern. In Europa verfügen heute nur Frankreich und Deutschland über mehr Brauereien als die Schweiz. Alleine im letzten Jahr kamen 66 neue Produktionsstätten hinzu. Der Trend ist beinahe ungebrochen.

Und die Innovationskraft betrifft nicht nur das Bierbrauen selber, sondern die Nahrungsmittelproduktion insgesamt: Aus einem Abfallprodukt, das beim Bierbrauen in grossen Mengen entsteht, will ein Startup nun pflanzliches Fleisch herstellen. Dazu soll Biertreber aus Schweizer Brauereien verwendet werden. Als Biertreber wird das Malz bezeichnet, nachdem in einem aufwendigen Erhitzungsprozess Stärke, Eiweiss und weitere Inhaltsstoffe herausgelöst wurden. Der dabei entstandene Sud wird zu Bier weiterverarbeitet, der Treber bleibt übrig. Pro Hektoliter Bier fallen rund 20 Kilogramm dieser Getreidemasse an.



Das Malz wird beim Brauen mit Wasser vermischt. Übrig bleibt zum Schluss der Biertreber.

Goran Basic / NZZ

## 2500 Tonnen vegane Hamburger

In der Schweiz bleiben nach Angaben des Schweizer Brauereiverbandes (SBV) so jedes Jahr rund 80 000 Tonnen Treber zurück. Der grösste Teil landet heute in der Futtermittelindustrie. Treber enthält viel Eiweiss, Vitamine, Ballast- und andere Inhaltsstoffe und wird deshalb vor allem in Mastvieh- und Milchwirtschaftsbetrieben gerne als Ergänzungsfutter abgegeben. Der hohe Nährwert macht das Abfallprodukt aber auch für die Nahrungsmittelindustrie interessant. Brauerinnen und Brauer wissen dies schon lange: Aus Treber wird in «micro-breweries» nach dem Brautag oft ein beliebtes Vollkornbrot gebacken. Auch Würste erhalten einen angenehm malzigen Geschmack, wenn dem Brät Biertreber beigemischt wird.

Neu ist allerdings, dass sich Biertreber zum Grundstoff in der Nahrungsmittelindustrie entwickelt. Bis zu 2500 Tonnen pflanzliche Fleischprodukte will das Startup mit Namen Circular Food Solutions ab 2023 in der Schweiz auf Treberbasis produzieren, wie dessen Mitbegründer Christoph Nyfeler auf Anfrage erklärt. Beliefert werden sollen die Abnehmer dabei vor allem mit veganen Hamburgern, Geschnetzeltem und Gehacktem. Wo die Produkte erhältlich sein werden, ist noch unklar. Verwendet wird ausschliesslich Treber aus Schweizer Braugerste. Diese wird in der Schweiz seit einiger Zeit wieder vermehrt angebaut, macht aber noch immer nur einen Bruchteil des Gesamtbedarfes aus.



Der Circular-Food-Solution-Gründer Christoph Nyfeler in seiner Schweizer Mälzerei in Wildegg.

Chris Iseli / AZ Medien

Nyfeler hat bereits vor einem Jahr für Aufsehen gesorgt, als er bei Lenzburg die erste grosse Schweizer Mälzerei seit hundert Jahren in Betrieb genommen hat. Nun hat sich der Aargauer Unternehmer mit dem Ostschweizer Technologiekonzern Bühler zu einem Joint Venture zusammengetan. Die Bühler

AG baut auf der ganzen Welt Anlagen für die Verarbeitung von Nahrungs- und Futtermitteln. Das Unternehmen will nach eigenen Angaben Produktionsprozesse im Nahrungsmittelbereich ressourcenschonender gestalten. Jetzt hat das Joint Venture eine Rezeptur und ein Verfahren entwickelt, um die bei der Bierherstellung anfallenden Überreste zu pflanzlichem Fleisch zu verarbeiten.

## **Quöllfrisch-Abfälle werden zu Chips**

Der Prozess sei weltweit einzigartig und sei deshalb patentiert worden, erklärt Nyfeler. Der Markt für Fleischersatzprodukte wächst derzeit um bis zu 20 Prozent pro Jahr. Für die veganen Fleischzeugnisse soll der frische Biertreber direkt und ohne vorherige Trocknung weiterverarbeitet und gewürzt werden. Dieses Vorgehen sei deutlich nachhaltiger, als importiertes Soja zu verwenden, wie dies bei vielen Fleischersatzprodukten der Fall sei, sagt Nyfeler mit einem kleinen Seitenhieb in Richtung des veganen Angebotes bei den Grossverteilern.



Ein Bierbrauer misst die Temperatur in der Maischepfanne.

Peter Klaunzer / Keystone

Dass sich Biertreber für Nahrungsmittel eignet, haben inzwischen aber auch andere Anbieter entdeckt. So verkauft die Appenzeller Brauerei Locher, die Quöllfrisch herstellt, seit einiger Zeit Chips, Müesli und verschiedene andere Produkte, die Biertreber enthalten. Selbst Panettone sind erhältlich. Geschmacklich unterscheiden sich zumindest die Chips kaum von ähnlichen Snacks. Auch Anheuser-Busch, der weltweit grösste Braukonzern, unterstützt die Forschung in diesem Bereich und brachte in den USA in Kooperation mit einem Detailhändler kürzlich pflanzliche Milch auf Basis von Treber auf den Markt.

Offen ist, wie viel solche Produkte zur Ressourcenschonung wirklich beitragen – und wie viel vor allem Marketing ist. Die Entwicklung passt jedoch perfekt zu einem Markt, der sich in den letzten Jahren enorm verändert hat. Bier ist heute für viele Liebhaber kein Massenprodukt mehr. Das Interesse am Herstellungsprozess und an der Herkunft ist stark gestiegen. Die Nachfrage nach klassischem Lagerbier, vielfach als

«Stange» serviert, geht sukzessive zurück. Die Kundschaft trinkt stattdessen immer öfter Spezialitätenbiere, wie sie in kleinen Garagenbrauereien hergestellt werden. Schon lange sind auch die Grossbrauereien experimentierfreudiger geworden und verkaufen Spezialitäten oder lokal gelabelte Biere. Das wirkt sich auch auf den Preis aus: Je nach Bar werden in Zürich für ein gutes Bier schnell acht Franken und mehr bezahlt.

Die Idee der Transformation von Brauabfällen zu pflanzlichem Fleisch kommt beim Publikum solcher urbanen Bieroasen zweifellos gut an. So darf das Feierabendbier schon bald ganz im Interesse einer gesunden Umwelt getrunken werden – und ein zweites zur weiteren Reduktion des ökologischen Fussabdruckes.

## Passend zum Artikel



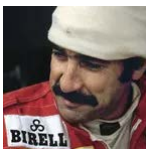
**Der Weg zu wirklich echtem Schweizer Bier ist freimöglich macht das ein Whisky-Manager**

14.08.2021



**Auch während der Pandemie wurde in der Schweiz Bier gebraut, als gäbe es kein Morgen: 80 neue Brauereien allein im Corona-Jahr 2020**

14.08.2021



**Mit Schweizer Hilfe wurde alkoholfreies Bier zum Trendgetränk – auch dank Clay Regazzoni**

18.06.2022



---

**Mehr von Daniel Gerny (dgy) >**