# Gesunder Mehlersatz

**Für die einen ist es ein Abfallprodukt, für andere eine ballaststoff- und proteinreiche Rohstoffquelle – die Rede ist von Treber. Das Schweizer Startup Upgrain bietet das Nebenprodukt von Brauereien getrocknet und aufbereitet als gesunden Mehlersatz an. In den Niederlanden und in der Schweiz boomt das Geschäft.**

Jetzt wollen die Gründer von Upgrain, **Vincent Vida** und **William Pyndt Beiskjaer,** mit den aufbereiteten Gerstenmehlen und -pulvern auch den deutschen Markt erobern. Die Produkte enthalten null Prozent Alkohol und schmecken nicht nach Bier. „Wir wollen unseren Beitrag gegen die Lebensmittelverschwendung und für eine gesunde, nachhaltige Ernährung leisten“, sagt Vincent Vida.

Allein in deutschen Brauereien fallen jeden Tag 4000 Tonnen Gerstenmalz als sogenannte Nebenströme an, die bisher vorwiegend zu Futtermittel verarbeitet, in Biogas- oder Kompostanlagen verwendet oder gleich ganz weggeworfen werden. Dabei ist Treber eine gesunde Nährstoffquelle. Getrocknet enthält er noch 40 Prozent Ballaststoffe, 25 Prozent Eiweiß sowie Fette, Mineralstoffe und sekundäre Pflanzenstoffe, die im Körper antioxidativ und entzündungshemmend wirken können, so **Claus Jacob**, Professor für Bioorganische Chemie an der **Universität des Saarlandes**.

Im Rahmen des EU-Projektes „Bioval“ erforschte er bereits 2022 mit einem Team, ob und wenn ja, inwieweit sich getrockneter Treber als Mehlersatz eigne. „Bis zu einem Anteil von fünf bis zehn Prozent Treber waren die Brote sehr gut essbar“, sagte er damals in einer Pressemitteilung. Studien wie diese führten zur Gründung von Upgrain. Dafür bauten Vincent Vida und William Pyndt Beiskjaer 2019 direkt neben der Brauerei Locher in Appenzell ihre erste Upcycling-Anlage für Treber auf. Die beiden Wirtschaftswissenschaftler verarbeiten ihn zu geschmacksneutralen Pulvern und Fasern, die ihren Angaben zufolge inzwischen sogar je nach Backware zwischen 25 und 75 Prozent Mehl ersetzen können. Dafür sind keine extra Anbauflächen nötig. Tests mit Brot, Brownies, Kuchen oder Pizza verliefen demnach erfolgreich. Das Backverhalten soll sich durch den Ersatz mit Gerstenprodukten kaum ändern. „Inzwischen haben wir 25.000 Tonnen Biertreber vor dem Abfall gerettet und gut 5500 Tonnen $CO_2$ eingespart“, sagt Vincent Vida. Hauptabsatzländer sind bisher die Niederlande und die Schweiz. Großbäckereien aus Deutschland und Frankreich sollen ebenfalls Interesse angemeldet haben. In einem der Länder planen die Gründer derzeit eine zweite Upcycling-Anlage. Die dafür notwendigen Rohstoffe sind ausreichend vorhanden.

*www.sustainable-ingredients.com*

Foto: Upgrain

*Mit Mehlersatz aus Treber gebacken, enthält das Brot mehr Ballaststoffe und Proteine.*

Fotos: Susanne Hansen

*Vincent Vida (l.) und William Pyndt Beiskjaer (r.) mit ihrem aus Treber gewonnenen Mehlersatz. Die Gerstenmehle und -pulver eignen sich zum Backen von Brot, Brownies, Feingebäcken und Pizza und kommen jetzt auch auf den deutschen Markt.*