Die Guten ins Töpfchen

Das Schweizer Start-up Upgrain hat eine Technologie entwickelt, mit der aus den Abfallprodukten des Brauprozesses ein neuer Rohstoff für die Lebensmittelindustrie entsteht. Mit Black Forest Grain ist in der Region eine Marke entstanden, die diese Produkte auf den deutschen Markt bringen will.

Text: Julia Donáth-Kneer ● Fotos: Alex Dietrich

„Es gibt kaum noch echte Innovationen auf dem Foodmarkt“, sagt Peter Ganghof beim Gespräch in der Löffelmühle in Waltershofen Anfang Oktober. Deshalb habe ihn die Idee des Schweizer Start-ups Upgrain schnell überzeugt. Upgrain macht aus den Nebenprodukten, die beim Bierbrauen anfallen, protein- und ballaststoffreiche Mehlalternativen.

Peter Ganghof ist ein erfahrener Unternehmer im Retail- und Lebensmittelbereich, seit mehr als drei Jahrzehnten im Geschäft. Er war Vizepräsident der Rewe-Tochter Lekkerland, Prokurist bei der Edeka-Tochtergesellschaft K & U Bäckerei. Heute ist er Chef der Freiburger Degusto Restobar, Gründer des Twenty47 Automaten-Supermarkt-Konzeptes und ganz neu: Geschäftsführer der Black Forest Grain GmbH. Um letztere soll es im Gespräch gehen, denn Ganghof hat gemeinsam mit dem Waltershofener Mühlenunternehmer Josef Löffel Großes vor.

Es geht um die Vision von Upgrain: Seit 2018 tüftelte der Gründer Vincent Vida an seiner Idee, aus den Teilen, die ›

Die Löffelmühle in Waltershofen produziert Mehle, Backmischungen und Müslis hauptsächlich für Industrie- und Großkunden. Seit drei Jahren gehört die Huber Mühle in Hohberg, die auf individuelle Mischungen für Endverbraucher spezialisiert ist, zur Unternehmensgruppe.

Josef Löffel (links) und Peter Ganghof haben Black Forest Grain gegründet.

Upgrain wird zum Beispiel in Backmischungen für Waffeln beigefügt. Rechts: TVP ist ein Fleischersatz, der ebenfalls aus Upgrainprodukten hergestellt werden kann.

„Es ist eine nachhaltige Form der Lebensmittelproduktion und kann einen essenziellen Mehrwert schaffen.“ — Peter Ganghof

beim Bierbrauen nicht gebraucht werden, etwas Wertvolles zu machen. Die Brauerei Locher, Hersteller des Appenzeller Biers, ist der erste große Produktionspartner des Schweizer Start-ups. 100 Prozent ihrer Nebenströme werden inzwischen zu Lebensmitteln weiterverwendet, und müssen nicht mehr – wie zuvor üblich – in Biogasanlagen verbrannt oder als Tierfutter verwendet werden. Zum Verständnis: Beim Bierbrauen fallen pro 100 Liter Bier rund 25 Kilo Biertreber an. Aus diesem Nebenprodukt, das aus Gerste besteht, gewinnt Upgrain mithilfe patentierter Upcyclingtechnologie Protein- und Ballaststoffkonzentrate sowie einen proteinreichen Mehlersatz. Lebensmittelhersteller können die verschiedenen Produkte für Pasta, Backmischungen oder Müslis weiterverarbeiten. 2022 ging es in die Testphase, mittlerweile steht in Appenzell die nach eigenen Angaben größte Upcyclinganlage Europas, die aus Biertreber die verschiedenen Gerstenprodukte macht.

Highprotein und Lowcarb

Peter Ganghof wurde von den Start-up-Unternehmern vor einigen Jahren aktiv angesprochen. „Ich habe mir das eine Zeitlang angeschaut und dann entschieden einzusteigen“, sagt der 54-Jährige. „Es ist eine nachhaltige Form der Lebensmittelproduktion und kann einen essenziellen Mehrwert schaffen.“ Ein Vorteil des Upcyclingprozesses sei es, dass aus einem Abfallprodukt ein neuer Rohstoff entstehe. Zudem seien Proteine aus Biertreber weniger umweltbelastend als solche aus Erbsen oder Soja, da keine zusätzlichen Anbauflächen nötig sind.

Die Upcyclinganlage in Appenzell wurde im September dieses Jahres eingeweiht und hat die wichtigste Zertifizierung für den Lebensmittelmarkt FSSC erhalten. „Mit einer Jahreskapazität von 25.000 Tonnen ist die Anlage heute bereits ein Leuchtturm für eine konsequente Kreislaufwirtschaft“, betont Ganghof, der gemeinsam mit Josef Löffel die Distribution der Produkte für den deutschen Markt übernimmt. Eigens dafür haben sie das Unternehmen Black Forest Grain gegründet. In der Gesellschaft enthalten ist die Lebensmittelexpertise beider Männer: Peter Ganghof weiß, wie es geht, und Josef Löffel hat die Möglichkeiten dazu. Der Chef der Löffelmühle, die seit knapp 100 Jahren in Familienbesitz ist, hat vor drei Jahren die Huber Mühle in Hohberg übernommen und damit eine zweite große traditionsreiche Marke auf dem Markt.

Die Löffelmühle produziert Mehle, Backmischungen und Müslis hauptsächlich für Industrie- und Großkunden, die Huber Mühle ist auf individuelle Mischungen für Endverbraucher spezialisiert. Zur Löffelgruppe gehören außerdem die Löffel Agrar GmbH in Wyhl, die sich um die Erfassung, Organisation und Lagerung von Getreide und Mais zu den Erntezeiten kümmert, sowie das Tochterunternehmen Löffel Logistik, eine hauseigene Transportfirma mit Lkw-Flotte.

Mitte 2023 hat Black Forest Grain unter anderem die traditionsreiche Marke Westfalia gekauft, die als Partner für Bäckerei- und Konditoreiprofis agiert. Damit legen Ganghof und Löffel jetzt los. Denn allein aus Upgrain kann man nichts machen. Die verschiedenen Produkte (sie nennen sich je nach Zusammensetzung Protein, Fiber oder Classic) können nur als Zusatz in Lebensmitteln verwendet werden. Durch Zugabe des Gerstenproteins entstehen zum Beispiel Highprotein-Lebensmittel mit weniger Zucker, weniger Kohlenhydraten, mehr Protein- und Ballaststoffen. Es gibt Backmischungen für Wraps und Pfannkuchen, für Brownies und Burgerbrötchen. Die Upgrainprodukte können in Pastamischungen, in Flakes, Müslis, Flammkuchen- und Pizzaböden wandern. Meist reicht es, etwa 10 bis 20 Prozent des herkömmlichen Mehls zu ersetzen.

„Das kann ein riesiger Markt werden“, betont Peter Ganghof. „Ein Beispiel: Tiefkühlpizzen sind sich alle ähnlich, können sich fast nur über den Belag abheben. Mit Upgrain kann man aber den Teig verändern und zum Beispiel eine nachhaltigere Lowcarb-Highprotein-Pizza entwickeln.“ Ganghof und Löffel werden im ersten Schritt keine eigenen B2C-Marken etablieren, sondern planen, mit verschiedenen Industrie- und Handelspartnern zusammenzuarbeiten, die Upgrain in ihren Produkten so einsetzen können, wie sie möchten.

Peter Ganghof verkauft im Degusto bereits vegane Bolognese, die aus TVP gemacht wird. TVP steht für Textured Vegetable Protein und ist ein Fleischersatz, der ebenfalls aus Upgrainprodukten hergestellt werden kann. „Das kommt super an“, sagt Ganghof, der seine Köche mit Lasagne, Bolognese und Burgerpattys experimentieren lässt. Lowcarb, Highprotein, vegan, zuckerreduziert – all das sind Erfolgsformeln für eine ernährungsbewusste Klientel. „Am Ende zählt aber vor allem, ob es schmeckt“, sagt Josef Löffel. „Nur dann kaufen es die Kunden wieder.“ ●