

Betreff: Südtiroler Garum-Projekt gewinnt CEFoodCycle-Award im Kampf gegen Lebensmittelverschwendung

Bozen / Südtirol / Italien

Nebenprodukte werden zu Geschmacksstars

Ein Südtiroler Start-up machte sich mit dem Garum-Projekt zum ehrgeizigen Ziel, aus Nebenprodukten der Lebensmittelproduktion durch Fermentation eine Würzzutat für Gastronomie und Industrie herzustellen, die im großen Stil als natürlicher Geschmacksverstärker dient. Dafür erntete es prompt den CEFoodCycle-Award.

Mehr als eine Milliarde Tonnen Lebensmittel landen weltweit pro Jahr auf dem Müll, so rechnet eine Studie der Vereinten Nationen vor. Das ist fast ein Fünftel der globalen Produktion. Diese Dynamik hat vielerlei Auswirkungen – nicht zuletzt auf die weltweiten Treibhausgasemissionen, an denen die Lebensmittelverschwendung schätzungsweise einen Anteil von 8 bis 10 Prozent hat. Deshalb hat sich die UN zum Ziel gesetzt, dies bis 2030 um 50 Prozent zu reduzieren.

CEFoodCycle-Award

Fünf Unternehmen in der Lebensmittelkreislaufwirtschaft wurden mit dem CEFoodCycle-Award ausgezeichnet. Das Rennen für Italien machte das Garum-Projekt mit Sitz in Bozen. Ziel des EU-Projekts, an dem zehn Organisationen aus Italien, Deutschland, Frankreich, Österreich und Slowenien teilnehmen, ist es, der Lebensmittelverschwendung entgegenzuwirken und den CO₂-Ausstoß zu reduzieren. Für Südtirol ist IDM (Innovators, Developers & Marketers) als Wegweiser der Nachhaltigkeit Partner dieses internationalen Projekts.

Ziel des Garum-Projektes

Von den drei Partnern Gregor Wenter, Mattia Baroni und Stephanie Lüpold gegründet, war das ehrgeizige Ziel des Start-ups, durch Fermentation eine nachhaltige, gesunde Würzzutat für Gastronomie und Industrie herzustellen, die im großen Maßstab Kochsalz, industrielle Brühen und Zucker ersetzt und als natürlicher Geschmacksverstärker wirkt. Verwendet werden dafür Nebenprodukte aus der Lebensmittelproduktion: Molke, die bei der Herstellung von Käse anfällt, oder auch Gemüse, das wegen seines Aussehens nicht dem Standard entspricht und daher nicht verkauft werden kann. Insgesamt fünf Garum-Produkte werden angeboten, von Milch und Gemüse bis zu Fisch, Geflügel und Rindfleisch. Für die Produktion verwendet das Garum-Projekt jährlich bis zu 250.000 Kilogramm Nebenprodukte, die sonst im Abfall landen würden.

Der Weg zum Ziel

Um zu diesem Endergebnis zu kommen, hat das Start-up sechs Jahre in die Produktentwicklung investiert und umfangreiche Tests in seinem Forschungslabor im NOI Techpark in Bozen durchgeführt. „Unser Transformationswerkzeug ist die Fermentation, durch die es uns gelungen ist, Nebenprodukte in leckere neue Produkte zu veredeln. Dabei setzen wir auf die Kombination von Fermentation mit Skalierbarkeit und Kreislaufwirtschaft“, erklärt Gregor Wenter. „Wir sind der Überzeugung, dass wir durch einen verantwortungsvollen Umgang mit Ressourcen und die Neubewertung von Lebensmitteln, die derzeit nicht genutzt werden, einen bedeutenden Einfluss ausüben und

die Welt durch kulinarische Innovationen und Geschmack bereichern können." Die Pläne des Start-ups sehen eine europaweite Expansion vor, bei der man regionale Varianten von Garum kreieren will, die jeweils typisch für ihre Region sind, indem man auf lokale Nebenprodukte zurückgreift.