

Der Mensch bedarf einer eiweissreichen Ernährung für den Muskelaufbau und zur Herstellung von Enzymen und Hormonen. Die Mehrheit der schweizerischen Bevölkerung deckt ihren Eiweissbedarf durch Fleischprodukte. Der neueste Stand der Forschung lehrt, dass die Tierhaltung massgeblich am erhöhten CO2 beteiligt ist. Schon eine Reduktion vom Fleischkonsum könnte da Abhilfe schaffen.

In Dänemark gibt es unter anderem vier Firmen, die Eiweissprodukte auf pflanzlicher Basis produzieren, nicht zuletzt um das Klima zu schonen. Biorefine macht Produkte aus Gras, KMC aus Kartoffeln, Organic Plant Protein aus Erbsen und Ackerbohnen und European Protein aus fermentiertem Rapsschrot.

Der Magen des Menschen ist nicht geschaffen für die Grasfaser. Zudem würde die enthaltene Kieselsäure die Zähne beschädigen. Der Saft von Weizengras wird aber getrunken – und genau hier setzt Biorefine an. Die Firma entsaftet vorwiegend Luzerne und Klee gras, erhitzt den Saft und schwemmt damit die Eiweisspartikel heraus. Diese werden getrocknet und als Eiweisskonzentrat verkauft für die Futtermittel Produktion. Dieses Eiweiss wird von Hühnern und Schweinen gut aufgenommen. Dazu verbessern die Luzerne- und Klee gras Felder den Boden. Weniger Nitrat kommt ins Grundwasser. Der Faserstoff und die Flüssigkeit gehen in die Biogas Anlage. Das Trockenprodukt kommt wieder aufs Feld. Das Eiweissprodukt kann eins zu eins mit Sojaweiweiss verglichen werden, wird aber lokal und biologisch produziert. Das wäre in der Schweiz auch möglich. Die Vision von Biorefine ist, dass dieses Eiweissprodukt in Zukunft auch für die menschliche Ernährung eingesetzt wird, als Teil der Lösung für das Klimaziel.

KMC ist eine Genossenschaftliche Kartoffelverarbeitungs firma. Ihr Hauptprodukt ist Kartoffelstärke, welche für alles Mögliche verwendet wird – in der Küche, in der Kosmetik, in der Industrie. Es werden sogar einige Käsealternativen für Veganer produziert. Ihr neuer Produktionszweig ist die Herstellung von Pflanzeneiweiss aus dem Kartoffelsaft, welches von der Stärkeproduktion anfällt. Eine Kartoffel besteht nur zu 1.2 Prozent aus Eiweiss. In so einer riesigen Fabrik fällt doch eine grössere Menge an. Kartoffeleiweiss hat einen höheren allgemeinen Nährwert als Sojaweiweiss. Das Eiweiss wird aufgearbeitet damit es luftiger wird. Rehydriert kann es als Fleischersatz verwendet werden. Der Koch hatte eine Art 'Fleischbällchen' zubereitet, die wirklich sehr lecker waren. Der Kartoffelanbau hat relativ niedrige CO2 Emissionen und ist in Dänemark weit verbreitet. Wieder ein Produkt, welches in der Schweiz auch gute Möglichkeiten haben könnte.

Organic Plant Protein produziert ein ähnliches Produkt wie KMC, mit dem Eiweissextrakt von biologisch angebauten Eiweisserbsen und Ackerbohnen. Dieses wird in einem besonderen Prozess, ohne zusätzliche Chemie oder anderweitige Stoffe, mit Wasser gemischt, geknetet, ausgewallt und erhitzt, dann durch Düsen gedrückt und getrocknet. So sind die Stücke luftig, können Wasser aufnehmen, und dann wie Fleisch weiterverarbeitet werden. Mit den richtigen Gewürzen und anderen Zutaten zauberte der Küchenchef wirklich sehr schmackhafte fleischähnliche Gerichte auf den Teller. Das Tolle daran: während die Trockenstücke in der gewürzten Wasserbrühe aufquellen, kann der Koch oder die Köchin das Gemüse schnetzeln, das Reis kochen und dann nur noch das Eiweiss einrühren und erhitzen. Oder die Stücke in der Pfanne braten, mit Pilzen und Rahm. Oder zu einem Burger formen, je nach Konsistenz vom Rohprodukt, das es in verschiedenen Variationen gibt. Das Trocken Substrat ist sehr geeignet für den Notvorrat.

European Protein fermentiert schon länger pflanzliche Eiweissprodukte wie Rapsschrot für Tierfutter, vor allem für Schweine. Fermentation hat den Vorteil, dass die Nährstoffe weitestgehend erhalten bleiben. Es braucht keine zusätzliche Hitze oder Wasser, welche das Produkt verändern und den CO₂ Fussabdruck erhöhen. Tiere, die mit den fermentierten Eiweissprodukten gefüttert werden, sind robuster und verwerten das Futter besser. Das pflanzliche Produkt ist für den heiklen Magen der Ferkel besonders bekömmlich. Warum sollte das alles dem Menschen nicht auch dienen? So wurde die Tochterfirma Ferm Food gegründet, welche fermentierte Eiweissprodukte der Nahrungsmittelindustrie anbietet. Dieses kann fast allem beigemischt werden, um den Eiweissgehalt zu erhöhen oder die Lagerfähigkeit zu verbessern. Im Brot beigemischt wird die Lagerfähigkeit bis zu drei Wochen erhalten.

Es werden kaum alle Menschen ganz auf Fleisch verzichten wollen. Ein Versuch mit dem einen oder anderen Produkt könnte aber neue Genussmöglichkeiten schaffen.