



CIRCULAR FOOD SOLUTIONS

# Doppelleu Boxer

## **Neues Fleischersatzprodukt aus Biertreber wird in Winterthur hergestellt**

**Circular Food Solutions Switzerland AG und die Brauerei Doppelleu Boxer AG produzieren aus Schweizer Rohstoffen die nächste Generation von Fleischersatzprodukten in Winterthur. Aus Biertreber, der beim Brauen anfällt, entstehen in einem innovativen Verfahren, mit bestehenden und neu angemeldeten Patenten, geschmacklich einzigartige Nahrungsmittel. Auf dem Areal der Chopfab-Brauerei wird mit Gesamtinvestitionen von über 5 Mio. Franken die weltweit fortschrittlichste Anlage zum Upcycling von Biertreber entwickelt. Die Produktion wird im Sommer 2023 beginnen und mehrere hundert Tonnen pro Jahr betragen.**

*Winterthur & Lenzburg, 9. November 2022* – Was 2015 als Spin-Off-Idee der Bühler Group Uzwil startete, wird nun Realität. Ab 2023 wird die Circular Food Solutions Switzerland AG zusammen mit der Brauerei Doppelleu Boxer AG in Winterthur ein hochwertiges Schweizer Fleischersatzprodukt herstellen. Anstatt die Nebenprodukte der Brauerei wie bisher als Tierfutter zu verwenden, wird mit dieser Neuentwicklung erstmals ein proteinreicher Nebenstrom der menschlichen Ernährung zugänglich gemacht. Der Biertreber ist die Hauptzutat des Fleischersatzproduktes und stammt komplett aus der Schweiz. Die Chopfab-Brauerei verwendet Braumalz, das in der Schweizer Mälzerei aus einheimischer Gerste hergestellt wird. Mit diesem Verfahren bleiben wertvolle Ressourcen im Kreislauf. Indem Transportwege, Landnutzung und Treibhausgasemissionen eingespart werden, leistet diese schmackhafte Fleischalternative einen Beitrag für eine nachhaltigere Ernährung.

Die Circular Food Solutions Switzerland AG setzt dabei auf eine neuartige und weltweit einmalige Upcycling-Technologie, die auf den Forschungsarbeiten der Bühler AG basiert. Die Schweizer Technologieführerschaft ist durch modernste Verfahrenstechnik und mehrere Patentanmeldungen abgesichert, die sowohl für Nass- wie auch für Trockenextrudate auf Basis von Biertreber gelten. Das Joint Venture mit der jungen, innovativen Schweizer Brauerei Doppelleu Boxer AG verfügt über die exklusiven Nutzungsrechte des Verfahrens in der Schweiz und kann somit geschmacklich einzigartige pflanzliche Alternativen zu Fleisch anbieten.

### **Globaler Prototyp in Winterthur**

Die Gesamtinvestitionen betragen über 5 Mio. Franken. Die Bauarbeiten in Winterthur werden zu Beginn des Jahres 2023 starten. Auf Basis des innovativen Verfahrens wird auf dem Areal der Winterthurer Brauerei die weltweit fortschrittlichste Anlage zum Upcycling von Biertreber entwickelt und gebaut. In einem kontinuierlichen Prozess wird der Treber direkt im Sudhaus aufbereitet und anschliessend extrudiert. Somit können maximale Frische und bester Geschmack des Fleischersatzes garantiert werden.

### **Ein Volumen von mehreren hundert Tonnen**

In enger Entwicklungszusammenarbeit mit führenden Fleischverarbeitern der Schweiz wurde ein Produkt entwickelt, das hervorragende Geschmackseigenschaften hat und in verschiedenen Tests überzeugte. Damit wurde die Basis geschaffen, dass ab Mitte 2023 ein Volumen von mehreren hundert Tonnen Fleischersatz pro Jahr auf den Markt gelangen werden. Das Ziel ist zudem, dass bereits Ende 2023 erstmals ein Fleischersatzprodukt entwickelt wird, das zu 100 % aus Schweizer Rohstoffen besteht.

### **Upcycling trägt zur Lösung des globalen Lebensmittelproblems bei**

Bei der Herstellung von Lebensmitteln fallen Nebenprodukte an. Bis heute wird ein erheblicher Teil dieser Nebenströme als Tierfutter eingesetzt oder landen im Abfall. Die im Jahr 2015 als Spin-Off der Bühler Group Uzwil gegründete Circular Food Solutions AG verwandelt diese Nebenströme durch innovative Upcycling-Technologien zu gesunden, proteinreichen Lebensmitteln für den menschlichen Verzehr. Indem sie den Transport von Lebensmitteln verringert und eine schmackhafte Alternative zu Fleisch anbietet, trägt sie zu einer nachhaltigeren Lebensmittelproduktion bei, die weniger Treibhausgase ausstösst.

Weitere Informationen und regelmässige Updates finden Sie auf:

[www.doppelleuboxer.ch](http://www.doppelleuboxer.ch)

[www.legria.ch](http://www.legria.ch)

[www.buhlergroup.com](http://www.buhlergroup.com)



*Bildbeschreibung:* Auf dem gemeinsamen Weg zu einem neuartigen Fleischersatzprodukt aus Schweizer Rohstoffen: die Projektpartner Philip Bucher (Gründer & CEO Doppelleu Boxer

AG), Patrick Thomi (Technischer Leiter Doppelleu Boxer AG), Christoph Nyfeler (Inhaber Circular Food Solutions Switzerland AG) und Michael Rittenauer (Maltiply GmbH für Circular Food Solutions Switzerland AG)

**Mediananfragen an:**

Christoph Nyfeler  
Circular Food Solutions Switzerland AG  
Schützenmattstrasse 3b  
5600 Lenzburg  
christoph@cnandpartners.com  
+41 76 580 36 56

Philip Bucher  
Doppelleu Boxer AG  
Industriestrasse 40  
8404 Winterthur  
philip.bucher@doppelleuboxer.ch  
+41 79 830 44 56