Veröffentlicht auf Presseportal Schweiz - Presse und Medienmitteilungen (https://www.presseportal-schweiz.ch)

14.10. 2022

Brauerei Locher lanciert Snack aus Gerstenmalz

Von PPS



Bild Rechte
Brauerei Locher AG

Die Brauerei Locher ist schweizweiter Pionier und Marktführer für Fleischalternativen aus Biertreber.

(Appenzell)(PPS) **Die Brauerei Locher hat mit dem Knabberspass „Trellini“ den schweizweit ersten Malztreber-Linsen-Snack entwickelt. Bis 2025 sollen sämtliche Nebenprodukte der Brauerei, die nicht in die Landwirtschaft gehen, zu hochwertigen Lebensmitteln weiterverarbeitet werden. Mit brewbee hat die Brauerei Locher die erste Food-Upcycling-Marke der Schweiz gegründet, die Brauerei-Nebenprodukte wie Malztreber und Bierhefe in nachhaltige Lebensmittel und Fleischalternativen verwandelt.**

„Wir stoppen die Verschwendung wertvoller Ressourcen und entwickeln daraus hochwertige und nachhaltige Lebensmittel“, sagt Brauerei-Inhaber Karl Locher. „Wir bauen derzeit mit dem Schweizer Startup upgrain hier in Appenzell die grösste Treber-Upcycling-Anlage Europas zur Proteingewinnung. Es kann nicht sein, dass die guten Nähr- und Ballaststoffe nicht so verwertet werden, wie sie es verdienen. Seit Jahrzehnten arbeiten wir deshalb unermüdlich an der Entwicklung neuer Wege,

Brauerei-Nebenprodukte wie Treber oder Bierhefe in hochwertige Nahrungsmittel zu verwandeln.“

brewbee «Trellini» - So macht Knabbern Spass

Die ab sofort erhältlichen «Trellini» lassen jedes Knabber-Herz höherschlagen. Der Malztreber-Linsen-Snack enthält kaum Fett, dafür aber viele pflanzliche Proteine und wertvolle Ballaststoffe. Die «Trellini» enthalten 56 Prozent frischen Treber und sind ab sofort in den Geschmacksrichtungen «Salt & Vinegar» und «Tomato & Basil» erhältlich.

brewbee «Plant-based»-Linie

Auf der Suche nach nachhaltigen und alternativen Proteinquellen kommt man an Biertreber nicht vorbei. Der Malztreber wird zu Fleischalternativen verarbeitet, die unglaubliches Potential haben: brewbee «Ghackets» und brewbee «Gschnetzlets». Diese sind nur der Anfang der veganen brewbee «Plant-based»-Linie. Von der Bolognese bis zum Dessert: Der kreativen Küche sind keine Grenzen gesetzt. Bereits seit längerem arbeiten mehrere Gastronomen und Metzgereien im ganzen Land mit diesen Produkten. Ab sofort sind «Ghackets» und «Gschnetzlets» auch für den Privatkunden im Online Shop der Brauerei erhältlich, samt Zubereitungstipps und Rezeptvorschlägen.

Über die Organisation:

Über brewbee
brewbee ist die innovative Food-Upcycling-Marke der Brauerei Locher mit Sitz in Appenzell/Schweiz. Brewbee verwandelt Brauerei-Nebenprodukte wie Malztreber und Bierhefe in genussvolle, nachhaltige Lebensmittel und setzt sich so für weniger Foodwaste ein. brewbee.ch

Über die Brauerei Locher AG
Die Brauerei Locher AG ist die nachhaltigste Brauerei der Schweiz und als Familienunternehmen seit fünf Generationen unabhängig. Die Innovationsfreude dieser Spezialitätenschmiede ist die Quelle für die Vielfalt und hohe Qualität weit über die bekannten Bierspezialitäten wie dem Quöllfrisch hinaus. Als einzige Brauerei in der Schweiz beschäftigt sie unabhängig vom Kerngeschäft zehn Personen in der

Entwicklung, der Produktion und dem Vertrieb von hochwertigen Lebensmitteln aus Nebenprodukten. brauereilocher.ch

Pressekontakt:

Brauerei Locher AG
Brauereiplatz 1
CH-9050 Appenzell

Aurèle Meyer

Geschäftsleiter Brauerei Locher AG
E-Mail: a.meyer @ appenzellerbier.ch
Telefon: +41 71 788 01 41

Kategorie
Handel & Finanzen & Wirtschaft

Source URL: *https://www.presseportal-schweiz.ch/pressemeldungen/brauerei-locher-lanciert-snack-aus-gerstenmalz*