

Nutzbarmachung von Nebenströmen für Lebensmittelprodukte

Round Table

Wie können wir Nebenproduktströme – etwa Biertreber oder Kakaobohnenschalen – sinnvoll verwerten, um Lebensmittelverluste zu reduzieren und Endprodukten einen zusätzlichen Mehrwert zu verleihen?

Diese Frage stand im Zentrum des Cirvalis Round Tables am 29. Januar 2026.

Die wichtigsten Informationen aus den Inputreferaten, sowie Erkenntnisse und mögliche Massnahmen aus den Round Table Diskussionen sind hier zusammengefasst.



Take Home Messages der Teilnehmenden

Dranbleiben – es lohnt sich. Nebenströme bieten ernährungsphysiologische und ökonomische Vorteile, die es wert sind, die technologischen und regulatorischen Hürden zu überwinden

Netzwerke und Partnerschaften mit anderen Unternehmen unterstützen dabei, Innovationen mit Nebenströmen voranzutreiben, den Business Case zu stärken und die Kommunikationsstrategie zu schärfen.

Frühzeitige rechtliche Abklärungen sind entscheidend, insbesondere im Hinblick auf die Einstufung als neuartige Lebensmittel (Novel Food), sowie um Entwicklungsrisiken und Markteintrittsbarrieren zu minimieren.

Regionale Zusammenarbeit mit weiteren Herstellern und geteilte Infrastrukturen helfen dabei, die Verfügbarkeit und Logistik zu vereinfachen bei der Nutzung von Nebenströmen.

Valorisierung von Nebenproduktströmen

Inputreferat Prof. Dr. Nadina Müller

Nebenströme können in **hohen Mengen anfallen** (Beispiel CH: Kaffeesatz 132t /Jahr) oder eine **hohe Umweltbelastung** darstellen (Beispiel CH: Molke). Die ZHAW hat die relevantesten Nebenströme in der Schweiz untersucht auf Zusammensetzung, Lebensmittelsicherheit, Technofunktionalität und Einsatzmöglichkeiten in neuen Produkten.

⇒ Informationen zu sämtlichen Nebenströmen sind im [White Paper](#) auf der Cirvalis Webseite verfügbar.



Gemeinsame Erkenntnisse:

- **Bei den 'easy to use' Nebenströmen anfangen.** Bereits diese generieren einen grossen Impact und dienen als proof-of-concept.
- **Kooperationen eingehen und bestehende Infrastruktur nutzen:** Dies hält den Investitionsbedarf zur Umsetzung klein
- **Sichtbare Pionier Unternehmen** sind wichtig, um Umsetzbarkeit zu demonstrieren.
- **Plattformen zur Vernetzung** sowie zur Förderung von Kooperationen können helfen, logistische und entwicklungsbezogene Herausforderungen zu reduzieren.

Mögliche Massnahmen:

- **Stufenweise Integration** von Nebenströmen in bestehende Produkte (Anteile zwischen 5-10%)
- **Nebenströme einsetzen als Substitut für den zugehörigen Hauptstrom** (Bsp. frischer Kaffee mit 20% Kaffeesatz ersetzen)
- **Entscheidungsbäume der ZHAW nutzen ([Link](#))**, um das Potential von Nebenströmen abzuschätzen, eine geeignete Anwendung für einen Nebenstrom zu finden oder einen Nebenstrom für eine Zielanwendung zu identifizieren

Lebensmittelrechtliche Fragestellungen

Inputreferat Dr. Evelyn Kirchsteiger-Meier & Sonja Kobler-Wehrli

Bei der Nutzung von Nebenströmen sollte früh geprüft werden, ob diese als **Neuartiges Lebensmittel** (Novel Food) oder **Neuartiges traditionelles Lebensmittel** (Novel Traditional Food) gelten. Neben dem Rohstoff selbst können auch Verarbeitungsverfahren oder neue Nutzungskontexte dazu führen, dass ein Nebenstrom rechtlich als neuartig gilt.

Im Lebensmittelgesetz der Schweiz sind Novel Food Belange in der «**Verordnung über neuartige Lebensmittel**» geregelt. Dabei orientiert sich die Schweiz stets stark an der EU Verordnung: EU 2017/2470

Erteilen einer Bewilligung

Rechtliche Grundlagen
VO über neuartige Lebensmittel [5]

Neuartige Lebensmittel

Einzelbewilligung

5 Jahre befristet, ohne Erneuerung

Nach Re-Evaluation ggf. in Anhang
VO neuartige LM übernommen
→ Als allgemein verkehrsfähig
bezeichnet

Neuartige traditionelle Lebensmittel

Allgemeinverfügung

Unbefristet, «offen» im Rahmen der
Bedingungen

Werden periodisch in Anhang VO
neuartige Lebensmittel übernommen

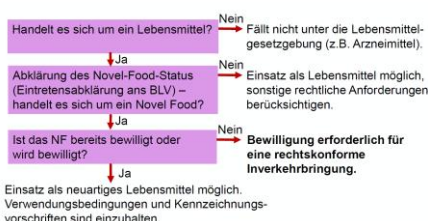
Empfehlungen und Erkenntnisse:

- **Systematische Integration lebensmittelrechtlicher Expertise** in Innovations- und Produktentwicklungsprozesse, um regulatorische Anforderungen parallel zur technologischen Entwicklung mitzudenken
- Wichtige Hilfsmittel und Links
 - [Bewilligung von neuartigen Lebensmitteln](#): wichtige Informationen und Merkblätter im Abschnitt «Evaluation des Novel-Food-Status im Rahmen der Selbstkontrolle» und «Bewilligungsverfahren Novel Food». Sowie weitere Informationen am Seitenende, Reiter «Im Detail»
 - [Novel Food Status Katalog der EU](#)
 - [Zusammenfassung von Novel Food Anmeldungen in der EU](#)
 - [EU Konsultationsprozess und Novel Food Status von Lebensmitteln](#)

Abgrenzung
(Selbstkontrolle)

Einstufung
(Selbstkontrolle/BLV)

Bewilligung
(BLV)



Praxisbeispiel Karottentrester

Inputreferat Sara Janutin

Tresterprodukte wie aus Karotten können den «**fiber gap**» (zu geringer Konsum von Ballaststoffen) schliessen. Dazu sollten verarbeitende Betriebe standardmässig an Trester als wertvolle Ballaststoffquelle denken und bei bestehenden und neuen Produkten einsetzen.

Positive Sprache bei der Vermarktung! Waste, Abfall und Nebenprodukte sind negativ behaftet und sind wenig geeignet für das Marketing. Ausloben kann man hingegen den Geschmack oder die Funktionalität.



Gemeinsame Erkenntnisse:

- Nachhaltigkeit ist für viele Konsument:innen kein primärer Kaufentscheid. Produktqualität, Geschmack, Preis und wahrgenommener Nutzen stehen im Vordergrund.
- Obwohl viele Nebenströme hochwertige Rohstoffe darstellen, ist ihre Akzeptanz in der Humanernährung noch begrenzt. Wahrnehmung, Gewohnheiten und sprachliche Assoziationen sollten beachtet werden.

Mögliche Massnahmen

- **Sensorische Tests früh in den Projekten** durchführen. Dabei nicht erwähnen, dass die Produkte Nebenströme enthalten und so unverzerrte Informationen zur Akzeptanz sammeln.
- **Marktstrategien entwickeln, die Wahlmöglichkeiten bieten** (z. B. konventionelle vs. nachhaltigere Variante) und Nebenströme wo möglich auch zur Kostenoptimierung einsetzen.
- **Regionale Nebenstromquellen** sowie **Kooperationen zwischen Unternehmen** nutzen und als Teil einer glaubwürdigen Produkt- und Innovationsgeschichte kommunizieren.