

Was hat sie da schon wieder angerichtet?

Die slowenische Drei-Sterne-Köchin Ana Roš wurde schon zur besten Köchin der Welt gewählt.

Ganz im Westen Sloweniens liegt das friedliche Soča-Tal. Im Ersten Weltkrieg tobten dort brutale Schlachten. „Auch Ernest Hemingway nahm daran teil. Einer Legende zufolge hat er hier in Kobarid, im Hiša Franko, das damals ein Krankenhaus gewesen ist, Teile seines Romans ‚A Farewell to Arms‘ geschrieben“, erzählt die 38-jährige Tourismusmanagerin Manca Istinič. Sie ist Teil des Teams von fast 80 Personen, das für Ana Roš arbeitet. Die 51-jährige Slowenin wurde 2017 vom britischen „Restaurant Magazine“ zur besten Köchin der Welt gewählt. Und das Hiša Franko ist seit 2023 das erste und einzige Restaurant Sloweniens, das mit drei Michelin-Sternen sowie einem grünen Stern für nachhaltiges Kochen ausgezeichnet wurde. „Zu uns pilgern Gourmets aus aller Welt. Manche buchen ihre Reisen rund um einen Besuch im Hiša Franko“, berichtet Istinič.

Ana Roš freut sich über den Erfolg: „Aber ich koche nicht für Michelin-Inspektoren oder andere Kollegen oder VIPs. Ich koche aus Liebe und Leidenschaft, und das größte Lob ist, wenn sich unsere Gäste nach dem Essen die Lippen lecken.“ Besonders gefreut habe sie, dass eine Besucherin aus Tasmanien ihren Sohn nach dem Restaurant, also Franko, nannte. Manche Gäste vergießen sogar Tränen, weil es ihnen so phantastisch geschmeckt habe. „Es gab aber auch schon welche, die behaupteten, ich könne gar nicht kochen.“ Für die verheiratete Mutter von zwei erwachsenen Kindern ist gesunde Ernährung wichtig. „Es sollte in Familien wieder mehr gemeinsam gekocht und gegessen werden, fettarm und mit viel Obst und Gemüse. Bei uns gehören immer Olivenöl, Chilis und Tomaten dazu.“ Dass in den Medien Köche teils wie Rockstars inszeniert werden, sei gut, um Kochen in den Fokus zu rücken. „Aber beim Kochen gibt es keine Romantik. Zum Erfolg gehören Hingabe und extreme Motivation. Und die erkennt man in der Küche oft an Blasen und an einem roten Gesicht.“

Am Morgen hatte die blonde Sterneköchin einen Milchkaffee, eine Schale Joghurt mit Früchten und eine Scheibe Brot mit Käse, erzählt sie. Außer dem Hiša Franko betreibt sie das Restaurant „Jaz“ und eine Bäckerei in Ljubljana. Sie ist Köchin und Managerin zugleich. Zum Ausgleich betreibt die ehemalige Skiläuferin der jugoslawischen Nationalmannschaft Sport. Und sie schreibt Bücher, das erste unter dem Titel „Sun and Rain“ über die Geschichte ihres Lebens. Kunst und Kreativität spielen in ihrer Küche eine große Rolle. So kochte sie schon für ein fünfträgliches Pop-up, für das exklusiv in der Slowenischen Nationalgalerie ein Restaurant eingerichtet wurde. Und sie widmete ihre Gerichte einigen Gemälden des slowenischen Malers Zoran Mušič. 2024 ist das gesamte Menü im Hiša Franco der modernen Kunst gewidmet. „Mein Sohn studiert an der Universität der Gastronomischen Wissenschaften in Pollenzo, Italien. Aber sein Potential liegt eher im Management eines Restaurants. Ich fürchte, zum Spitzenkoch fehlt ihm die Kreativität.“ Roš selbst hat nie eine Kochausbildung gemacht. Nach einem Studium der Diplomatie in Italien hat sie mit ihrem damaligen Partner das Gasthaus seiner Eltern in Kobarid übernommen. Vielleicht ist ihre Küche auch deshalb so kreativ, unkonven-

tionell und überraschend. Roš hat eine besondere Gabe: „Ich kann Geschmack sehen. Niemand hat mir geglaubt, als ich eine Kombination von Kaffee und Erbsen vorgeschlagen habe. Aber es hat funktioniert.“ Eine Schokolade-Tomaten-Kreation gehört ebenfalls zu ihren ungewöhnlichen Kombinationen.

Vor allem ist ihre Küche saisonal und „fast schon mikrolokal. Wir kochen mit dem, was die Natur uns gibt. Manches wächst in unserem Garten oder rund um das Restaurant. Unsere Gerichte sind im Herbst deshalb auch immer etwas süßer, weil wir dann mit reifen Früchten arbeiten.“ Stolz ist sie darauf, dass das Hiša Franko nicht nur die Pandemie überstanden hat, sondern dass sie auch die Existenz ihrer lokalen Zulieferer und Landwirte, die von ihrem Restaurant abhängen, sichern konnte. Durch eine Kooperation mit der Supermarktkette Tuš konnten ihre Partner mehr als eine Million Produkte verkaufen. „Aber wir kochen nicht slowenisch. Denn das wären dann Speisen wie zum Beispiel Idrijski žlikrofi – ein traditioneller Nudelteig mit Kartoffelfüllung –, Gulasch oder Jota.“ Das beste Training für die Geschmacksnerven seien Reisen. Mit der Familie war sie in Afrika, Asien und Australien.

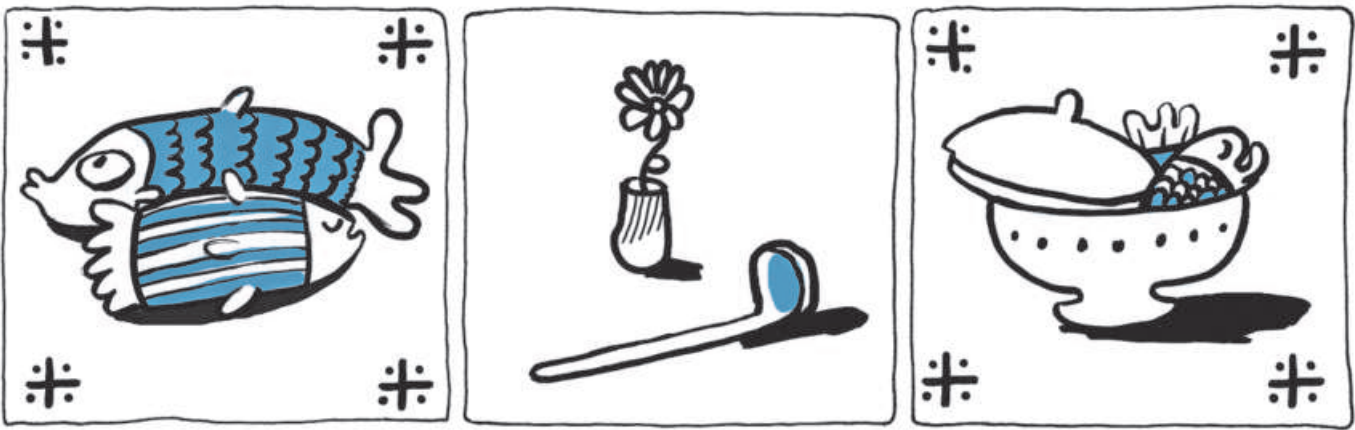
Für die rund 7000 Gäste, die jedes Jahr im Hiša Franko speisen, werden die Gerichte von einem internationalen Team zubereitet. Dessen Mitglieder werden nach „Neugier, technischem Wissen, handwerklichem Geschick und kulturellem Interesse ausgewählt“, berichtet Jure Ramšak. Der 28-jährige Souschef aus Celje ist neben Roš der einzige Slowene des 15-köpfigen Küchenpersonals, dessen Durchschnittsalter bei etwa 30 Jahren liegt. Rund um die Küchenchefin Yvonne Melee Simon aus Kalifornien arbeiten Menschen aus Kanada, Griechenland, Italien, Portugal, Thailand, Kolumbien, Russland. Und ein Asylant aus Afghanistan.

Bei einem Rundgang fällt die freundliche Atmosphäre auf. Ramšak sagt: „Wir servieren nur ein Menü, das möglichen Allergien oder Einschränkungen der Gäste und saisonaler Verfügbarkeit angepasst wird. Das Wichtigste ist die Organisation und das tägliche Training an unseren fünf Küchenstationen, an denen auch je ein Praktikant oder eine Praktikantin arbeiten kann. Je länger man sich auf eine Sache konzentriert, desto sicherer und schneller ist man.“

Bevor das Restaurant im März öffnet, werden die Menüs kreiert. Hauptsächlich von Roš, aber Souschef Ramšak ist mit anderen aus dem Team auch dabei. „Wir müssen den Aromen und Kreationen in der Küche unseren eigenen Stempel aufdrücken“, erklärt er. „Das Wichtigste sind gute, frische Zutaten aus der Region.“ Und der Respekt für die verarbeiteten Produkte, für die Tiere, deren Fleisch zubereitet wird. Auf Wunsch zeigt Ramšak Gästen die japanische Ikejime-Methode, mit der große Seeforellen aus dem nahen Bohinjsko jezero möglichst schmerzfrei getötet werden, auch um die Qualität ihres Fleisches nicht zu beeinträchtigen. Der 25-jährige Tilen Jurič ist Servicemanager und führt in den Weinkeller, in dem etwa 5000 Flaschen lagern. Auch hausgemachte Getränke. „Dazu gehört auch eins auf der Basis von Eierschalen. Es ist ein Beispiel für das Low-Waste-Konzept, bei dem möglichst alles verwertet wird.“ In einem klimatisierten Raum lagern hausgemachte Käse mit Milch von Kühen der umliegenden Berge. „Es hat gedauert“, erklärt er, „aber alles braucht seine Zeit, Geduld und Ausdauer. Nun bieten wir ein Lebensmittel an, das es nur hier gibt und von dem viele Gäste nicht genug bekommen können.“

Viktoria Navodnik, Tin Šoškič, Urh Štraki

Discimus Lab, Videm pri Ptuju



Gruß aus der Küche

Bei ihr finden viele Geschmack am Essen: Ana Roš.

Von Fischen ganz und gar gefangen: am Douro bei Porto.

Das ist ihr Bier: In der Bolognese braut sich was zusammen.



Frankfurter Allgemeine

ZEITUNG IN DER SCHULE

Verantwortliche Redakteurin: Dr. Ursula Kals

Pädagogische Betreuung:
IZOP-Institut zur Objektivierung
von Lern- und Prüfungsverfahren, Aachen
Ansprechpartner: Dr. Titus Maria Horstschäfer

An dem Projekt
„Jugend schreibt“ nehmen teil:

Aachen, St. Ursula Gymnasium · Aschaffenburg, Kronberg-Gymnasium · Bad Bergzabern, Gymnasium im Alfred-Grosser-Schulzentrum · Bad Kreuznach, Lina-Hilger-Gymnasium · Bad Pyrmont, Humboldt-Gymnasium · Berlin, Anna-Freud-Schule, Eckener-Gymnasium, Wilma-Rudolph-Oberschule · Bernau, Barnim-Gymnasium · Bonn, Elisabeth-Selbert-Gesamtschule · Braunschweig, Wilhelm-Gymnasium · Celle, Hermann-Billing-Gymnasium · Cottbus, Pückler-Gymnasium · Delmenhorst, Max-Planck-Gymnasium · Düren, Burgau-Gymnasium · Frankfurt am Main, Adorno-Gymnasium, Hele-Lange-Schule · Freiburg, Abendgymnasium · Freigericht, Kopernikusschule · Fulda, Pre-College Hochschule Fulda · Fürth, Helene-Lange-Gymnasium · Gernersheim, Johann-Wolfgang-Goethe-Gymnasium · Gießen, Landgraf-Ludwigs-Gymnasium, Liebigschule · Gifhorn, Humboldt-Gymnasium · Görlitz, Augustum-Annen-Gymnasium · Großkrotzenburg, Franziskerngymnasium Kreuzburg · Hamburg, Bugenhagenschule im Hessepark · Hanau, Hohe Landesschule · Hannover, Gymnasium Schillerschule · Heidelberg, Englisches Institut · Herxheim, Pamina-Schulzentrum · Heubach, Rosenstein-Gymnasium · Hofgeismar, Albert-Schweitzer-Schule · Hofheim, Main-Taunus-Schule · Hohen Neuendorf, Marie-Curie-Gymnasium · Holzminden, Campe-Gymnasium · Homburg, Christian von Mannlich-Gymnasium · Jerusalem (Israel), Schmidt-Schule · Kaiserslautern, Heinrich-Heine-Gymnasium · Karlsruhe, Tulla-Realsschule · Kassel, Herderschule · Kenzingen, Gymnasium · Kiel, RBZ Wirtschaft, Ricarda-Huch-Schule · Köln, Elisabeth-von-Thüringen-Gymnasium · Kreuzlingen (Schweiz), Kantonschule · Leipzig, DPFA-Schulen gGmbH · Lillenthal, Gymnasium · Lörrach, Hebel-Gymnasium · Lunzenau, Evangelische Oberschule · Magdeburg, Albert-Einstein-Gymnasium · München, Asam-Gymnasium · Mündenstadt, Johann-Philipp-von-Schönborn-Gymnasium · Münster, Gymnasium St. Mauritz · Neckarbischofsheim, Adolf-Schmittthener-Gymnasium · Nürnberg, Johannes-Scharrer-Gymnasium · Oberursel, Feldbergerschule · Ogulin (Kroatien), Gimnazija Bernardina Frankopana · Plochingen, Gymnasium · Porto (Portugal), Deutsche Schule zu Porto · Potsdam, Voltaireschule · Regensburg, Berufliche Oberschule · Rodewisch, Johann-Heinrich-Pestalozzi-Gymnasium · Saarbrücken, Gymnasium am Schloss · Schorndorf, Johann-Philipp-Palm-Schule · Schwanebeck, Waldschule · Schwetzingen, Carl-Theodor-Schule · Shanghai (China), Deutsche Schule Shanghai Yangpu · Sofia (Bulgarien), Galabov-Gymnasium · Stuttgart, Albertus-Magnus-Gymnasium · Evang. Heidehof-Gymnasium · Timișoara (Rumänien), Nikolaus-Lenau-Lyzeum · Trier, BBS EHS Trier · Trogen (Schweiz), Kantonschule · Uetikon am See (Schweiz), Kantonschule · Videm pri Ptuju (Slowenien), Discimus Lab · Vidovec (Kroatien), Osnovna škola Vidovec · Weinheim, Johann-Philipp-Reis-Schule · Weinstadt, Remstal-Gymnasium · Wetzikon (Schweiz), Kantonsschule Zürcher Oberland · Wiesbaden, Friedrich-List-Schule · Würzburg, St.-Ursula-Gymnasium · Yokohama (Japan), Deutsche Schule Tokyo Yokohama · Zürich (Schweiz), Kantonsschule Zürich Nord



Illustration Studio ZuBunt

Die Welt wird aus den Angeln gehoben

Am Douro wird seit Generationen geangelt. Väter nehmen ihre Söhne zum Fluss mit.

Der Fluss, der in den Picos de Urbiön entspringt, 897 Kilometer durch die Iberische Halbinsel fließt, die Meseta Spaniens und den Norden Portugals durchquert, mündet als Rio Douro bei Porto in den Atlantik. „Angeln kann man zwar überall, aber nirgendwo besser als hier“, sagt der 58-jährige, sonnengebräunte Mario Costa. Umgeben von gleichgesinnten Männern hält er seine Angel in den Fluss. „Man braucht keine Lizenz“, ergänzt der 63-jährige João Correia de Pinto Silva, der wie ein Matrose aussieht und blaue Augen hat. „Also schon, aber die kriegt jeder an jedem Bankautomaten.“ Das Angeln sei hier deshalb so verbreitet, weil es fast nichts kostet: 8 Euro für ein ganzes Jahr, aber nur an den Küsten Portugals. Jeder Vater kann so mit seinem Sohn am Wochenende angeln gehen. Dabei bedeutet „Küste“, dass man so weit am Douro angeln darf, wie das Salzwasser bei Flut flussaufwärts reicht, also bis 15 Kilometer landeinwärts zur ersten Staumauer. Das Angeln an Süßwasserflüssen im Landesinneren kostet 12 Euro pro Jahr. Die jeweilige Lizenz wird auf das Handy geschickt, und hin und wieder wird überprüft, ob die Angler sie auch wirklich besitzen. Beim Fischen ohne oder mit der falschen Lizenz drohen Strafen von 100 bis 2000 Euro.

Ein weiterer Grund für die Verbreitung ist laut João der portugiesische Mindestlohn, der bei ungefähr 700 Euro liegt. Da die meisten Angler Rentner sind, ist es für sie nicht nur ein unterhaltssamer Zeitvertreib. Sie sparen mit jedem Fisch auch noch Geld. Junge Leute gibt es fast keine. Obwohl Mario noch nicht in Rente ist, kommt er so oft wie möglich zum Fluss. „Bloß ein bisschen angeln, einen Fisch nach Hause bringen, dann fehlt nur das Salz, und das Abendessen ist serviert“, sagt einer der anderen Angler, der die Abendsonne genießt. In einer Stunde wie sie hinter der Ponte de Arrábida versinken, die den Douro zwei Kilometer vor der Mündung in den Atlantik überquert.

„Am besten fischt man zwischen Ebbe und Flut“, sagt der mit einem weißen Bart wie ein Seemann aussehende Manuel Almeida mit seiner tiefen, rauen Stimme. „Dann sind die meisten Fische und Angler hier. Viele mögen es, nachts zu fischen, man fängt einige Fische, und die Aussicht ist einfach besser.“ Die letzten 22 Kilometer des Douros, bevor er ins Meer mündet, sind nicht nur Süß-, sondern auch Salzwasser. Den Bereich, wo sich beides vermischt, nennt man Brackwasser. Es reicht bis zum Damm Barragem Crestuma Lever. Die Fische, die João, Manuel, Mario und die anderen fangen, sind Salzwasserfische. Laut ihnen gibt es Seebrassen, Wolfsbarsche, Seezungen, Flunder und Aale, wobei Letztere seit Kurzem nur noch mit einer speziellen Lizenz geangelt werden dürfen.

„Die Fische mögen lieber kaltes Wasser, bei warmem hauen sie ab“, erklärt Manuel lachend. Manche Angler benutzen selbst gebaute Halter aus Schraubzwingen für ihre Angeln, andere nutzen die wenigen Löcher, die von der Stadt im Boden eingelassen wurden. Daneben

gibt es einige Felsen, auf denen Angler ihre Rute auswerfen. Beim Angeln am Douro gibt es laut Manuel kein Richtig oder Falsch, man macht das, was man möchte und wie es sich gut anfühlt.

Auf einer der Bänke neben dem Fluss, rund drei Kilometer von der Mündung entfernt, sitzt João. Obwohl Angler ihre Ruhe ungern unterbrechen, erzählt er: „Mein Traum war schon immer ein eigenes Fischerboot.“ Beim ersten Mal, als er mit seinem Vater angeln ging, war er zwölf und verliebte sich direkt in die Kunst des Fischens. Als er 13 Jahre alt war, fing er an zu überlegen, wie er das zum Beruf machen könnte. Da wäre ein Fischerboot perfekt gewesen. Doch der Traum ging nie in Erfüllung. Die Lizenzen und Ausrüstung konnte er sich nicht leisten. João wurde Mechaniker. Während er erzählt, geschieht das, worauf alle hier oft stundenlang warten: Ein Fisch hat angebissen. Sobald sich der dünne Nylonfaden spannt, rufen die anderen: „Olha, olha!“ Und: „Olha João, essa é tua!“ („schau mal, João, das ist deiner“). João blickt mit einem Grinsen auf den Fluss. Oft sei es schwer zu erkennen, ob es nur die Strömung oder ein Fisch ist, der den Faden spannt, doch dieses Mal ist es ein Fisch. Mit Kraft zieht João seine Angel gen Himmel und kurbelt zugleich schnell an der Rolle. Als der Fisch dann zu sehen ist, ruft er mit Stolz: „Um Robalo“, ein Wolfsbarsch.

In dem vom Meer bis zum zehn Kilometer entfernt reichenden Bereich können an manchen Tagen rund 40 Angler gesichtet werden. Die meisten sind noch viel weiter entfernt und baden ihre Würmer im Süßwasser. Nach einem Schwätzchen mit seinen Kollegen erzählt João, dass er jedes Wochenende zum Douro gehe, manchmal mit Freunden, manchmal allein. Er erinnert sich an die Zeit mit seinem Vater, der ihm die Freude am Angeln ins Herz pflanzte. Obwohl der schon vor mehr als zehn Jahren gestorben ist, fühle es sich für ihn jeden Tag, den er am Douro verbringe, wie gestern an. Als João gefragt wird, wie man denn damit anfängt, ruft ein anderer: „Einfach eine Angel kaufen und los gehts.“ Die Gemeinschaft ist für viele Angler zu einer Art Familie geworden. Rui ist 51 Jahre alt und Bauarbeiter. Alle stimmen ihm zu, als er sagt, dass sie zum Entspannen herkommen, weil, egal ob jung, alt, Anwalt oder Bauarbeiter, alle trinken nachts ihren Super Boek, das bekannteste portugiesische Bier. Sie genießen den Douro und alles, was mit ihm kommt. João Silva wundert sich, dass er bis jetzt noch nie eine Frau beim Angeln gesehen habe, bis auf seine Tochter. Er hat zwei Kinder, eine Tochter, Alexandra, 31 Jahre, und einen Sohn, Ricardo, der 27 ist. Obwohl es in der Familie Tradition war, dass alle Männer mit dem Vater angeln, zeigte von Anfang an nur die Tochter Interesse. Oft begleitet sie João. „Und wenn dann mal ein großer Robalo aus dem Fluss gezogen wird, dann freuen sich alle mit, so als wäre es unser aller Fisch, als wären wir hier Teil der Familie Rio Douro.“

Artur Schmidt, Deutsche Schule zu Porto

Bierselige Vegetarier

Fleischersatz aus Appenzeller Treber

Ein glänzender Chüeligurt, ein Ring im Ohr, Arbeiterhose und ein schwarzes T-Shirt: Fabian Fritsche ist ein waschechter Appenzeller. In der Hand hält der junge Brauereimitarbeiter ein Glas mit braunem Pulver und schraubt den Deckel ab. Ein stechender Geruch. Leicht malzig, fermentiert, ein bisschen erdig. Die gemahlenen Bierrückstände, Treber genannt, sehen nicht wirklich vielversprechend aus. Doch aus diesem Pulver soll ein genießbares Fleischersatzprodukt entstehen. Genau das versucht die Brauerei Locher AG in Appenzell. In der Schweiz ist sie bekannt für ihr Appenzeller Bier, das die Familie Locher seit 1886 braut. Vor zwei Jahren entschloss sie sich, auch die Reste zu verwerten. Früher wurde der Treber als Abfall entsorgt oder an die Schweine verfüttert.

„100 Prozent vom Treber wollen wir irgendwie wiederverwerten“, meint der 26-Jährige. Mit seinem Geschäftssinn und seiner Leidenschaft fürs Essen ist er am richtigen Ort. Karl Locher, der Inhaber der Brauerei, ist Herr über die Entwicklung und Verfeinerung der braunen Pampe zu einem leckeren Fleischersatz. Fritsches Leidenschaft fürs Essen, die ihn schon von Kindesbeinen an begleitet, erkannte Locher sofort. Vor zehn Jahren schloss Fritsche die Kochlehre mit Bravour ab. Zwischen Sautieren und Blanchieren besuchte der Jungkoch die Berufsbildende Mittelschule. Seinen Bachelor in Lebensmitteltechnologie machte er in Zürich. Doch die Großstadt war nichts für ihn. „Ich wollte immer zurück, weil hier in Appenzell mein Lebensmittelpunkt ist.“ Dazu zählt für ihn auch die Pfadfindergruppe Appenzell.

Zwischen den malerischen Appenzeller Hügeln ist die Industrie nicht sonderlich stark ausgeprägt. Mit der Empfehlung eines Freundes landete Fritsche in der Brauerei Locher. Seit gut zwei Jahren ist er dort Bestandteil des Brewbee-Teams. „Brewbee“ – so lautet der Vertriebsname des zu Fleischersatz vergoldeten Treberbiers. Neben Geschnetzeltm und Gehacktem werden aus den nährstoffreichen Nebenprodukten wie Treber, Bierhefe, Nebenwürze und sogar dem Bier selbst Produkte wie der Birratone, inspiriert vom italienischen Panettone, Pizza, Tschippis, Müesli und Trellini, ein Linsen-Malztreber-Snack, kreiert.

Er steht in einer mit stillstehenden Gerätschaften vollgestopften Halle und trägt ein Haarnetz. Weiße Kacheln bedecken den Boden. Der malzige Trebergeruch bohrt sich stechend in die Nase. Fritsche ist von mittelgroßer Statur. Er wirkt winzig neben dem Metallmonster in der Mitte des Raums und erklärt, dass diese Maschine ein Versuchsextruder sei. Der richtige Extruder sei noch eine Nummer größer. Die Apparatur formt aus der nassen Treberpampe das Gehackte, das später in der vegetarischen Bolognese landet. „Bis das Produkt konsumentenfertig ist, braucht es viele Operationen.“ Erst muss der Treber getrocknet und gemahlen werden. Dann werden die Appenzeller Geheimzutaten beigefügt, erzählt Fritsche mit einem Zwinkern. Schließlich kommt die Maschine ins Spiel. Er musste den Umgang mit dem Metallkoloss lernen und wie man ihn bei Laune hält. „Es ist grundsätzlich simpel, wenn man die physikalischen Grundkenntnisse beherrscht.“ Der komplizierteste Teil bestehe darin, die entstehenden Fehler zu finden. Mit Fritsches Expertise ist es jedoch leicht, das Rezept so anzupassen, dass das perfekte Veggiehack entsteht. Er wirft mit Fachbegriffen nur so um sich. Für Otto Normalverbraucher lautet die Kurzfassung: Ein Riesentrichter verschlingt die Mischung und schleust sie weiter. Unter enormen Temperaturen und Druck wird sie durch die Maschine gepresst, bis sie wurmartig aus einem Gitter am Ende des langen Metallrohres herausquillt. Dort werden die Treberwürmer zerhackt, restgetrocknet und verpackt.

Fritsche wird ernster und spricht über Aufwand und Ertrag. Die Versuchsanlage wurde für die anfängliche Entwicklung der Produkte gekauft. Die Anschaffungskosten für den Originalextruder seien zu hoch. Ebenso ist der Platz begrenzt. Die Brauerei arbeitet deshalb mit einem Partner. Dieser besitzt einen großen Extruder und Platz für weitere Maschinen. So verfeinern Fritsche und das Brewbee-Team ihre Produkte vor Ort, während der Partnerbetrieb für den Markt produziert. Ist das Ziel der hundertprozentigen Treberverwertung in Reichweite? „Dort stecken wir noch in den Kinderschuhen.“ Bloß 10 bis 20 Prozent des Gerstenmalztreibers werden heute zu Fleischersatzprodukten verwertet. Gerade experimentiert das Team an einem Tofu.

Lilly Indermaur, Kantonsschule Trogen