



allein bei den Fleischalternativen sieht er enormes Potenzial und viele Vorzüge: «Im Gegensatz zu Linsen, Erbsen und Soja liefert Biertreber hochwertige Proteine, die kein zusätzliches Ackerland benötigen.» Und sein Team forscht bereits am nächsten Coup. Moesch lächelt, verrät nur so viel: «Ein fast reines Protein-Pulver – aus natürlichen Zutaten.»

Zurück in der Produktionshalle. Tausende Chips-Rohlinge sausen über die Anlage. Ein kurzes Bad bei 180 Grad in Sonnenblumenöl. Würzen, verpacken – fertig. Die Brewbee-Tschipps bestehen zu 39 Prozent aus Treber. «Sie nehmen

klar weniger Öl auf, sättigen schneller und sind bekömmlicher als herkömmliche Chips», erklärt Yves Habermacher. Am liebsten genießt er die knackigen Snacks vor dem TV oder zum Grillplausch. Verschmitzt fügt er an: «Und am besten schmecken sie natürlich mit einem Appenzeller Bier.» ●

Brewbee ist ein Wortspiel aus den englischen Wörtern brew (brauen) und bee (Biene). Es soll verdeutlichen, dass die Mitarbeitenden des Start-ups wie fleissige Bienen an nachhaltigen Lebensmitteln aus Brauerei-Nebenprodukten tüfteln.

**Die Köpfe hinter dem Brewbee-Sortiment: Aurèle Meyer (l.) und Thomas Moesch verkosten die Tschipps (grosses Foto), die Yves Habermacher in der Produktionshalle in Bühler herstellt (kl. Foto).**