

Veganes Protein aus Bierhefe

Artikel vom **4. Juli 2023**

Sonstige Roh- und Inhaltsstoffe



Laut einer Ökobilanz-Studie der FHNW verursacht eine Proteinquelle aus Bierhefe im Vergleich zu Erbsenprotein eine geringere Umweltbelastung (Bild: Yeastup).

Die [Yeastup AG](#) ist ein Schweizer Start-up, das sich auf die nachhaltige Gewinnung von Proteinen und Fasern spezialisiert hat. Mittels neuartiger Technologie gewinnt das Unternehmen Zutaten aus überschüssiger Bierhefe, die im Brauprozess anfällt. In einer Meldung verweist das Unternehmen auf eine an der Fachhochschule Nordwestschweiz (FHNW) durchgeführte Studie, die Umweltauswirkungen der Burgerpatty-Produktion untersuchte. Dabei wurde ein Patty mit Proteinen aus Brauerei-Überschusshefe mit einer konventionellen Version aus Rindfleisch und einem veganen Bratling verglichen. Die Ökobilanz nach ISO 14040 ff zeigte, dass das vegane Protein »Yeastin« aus Bierhefe den ökologischen Fußabdruck eines 113 g schweren Burgerpatties je nach untersuchtem Indikator um 74 bis 81 % reduzieren kann.

Kleinerer ökologischer Fußabdruck

Ein veganer Patty aus Bierhefeprotein hat demnach einen kleineren ökologischen Fußabdruck als einer aus Erbsenprotein. Laut Studie hatte die Herstellung des

Erbsenproteins beim konventionellen veganen Patty die größten Auswirkungen auf die Umwelt (19 bis 45 %), während die Fleischproduktion für 84 bis 98 % des Rindfleischpattys verantwortlich zeichnete. Im Vergleich dazu waren die Umweltauswirkungen der Proteinalternative aus Bierhefe bei allen Folgenabschätzungsmethoden geringer. Ein Grund: Das vegane Protein aus Bierhefe benötigt dank der Verwendung eines industriellen Nebenprodukts keine Ackerflächen, keinen Anbau, keine Bewässerung und keine Pestizide, was ein ökologischer Vorteil gegenüber tierischen und pflanzlichen Quellen ist. 56 % des ökologischen Fußabdrucks seien auf die Substitution der Alt-Bierhefe in ihrer bisherigen Verwendung als Futtermittel zurückzuführen, die gemäß den Anforderungen der allgemeinen Leitlinien für die Erstellung eines ökologischen Fußabdrucks (PEF) berücksichtigt werden muss. Im Vergleich zum Erbsenprotein weist die Studie eine um 81 % geringere Umweltbelastung, 74 % weniger Treibhausgasemissionen und einen um 80 % geringeren kumulierten Energiebedarf aus.

Hersteller aus dieser Kategorie

Palatia Malz GmbH

Kurfürsten-Anlage 52

D-69033 Heidelberg

06221 6466-0

info@bestmalz.de

www.bestmalz.de

[Firmenprofil ansehen](#)
