**„Food-Upcycling“: Wenn aus Kichererbsenwasser neue Ei-Alternativen auf pflanzlicher Basis entstehen**

Hilcona Initiative „Mehrwert für Lebensmittel“. Statt Abfallprodukt sorgt die Superzutat für ein kulinarisches Hoch.

Viel Eiweiss und ordentlich Ballaststoffe – Hummus gilt als sehr gesund. Das vegetarische Hilcona Kompetenzzentrum im bündnerischen Landquart ist aktuell einer der führenden Hersteller von Hummus und Tofu in unterschiedlichsten Geschmacksnuancen. Hilcona setzt sich seit vielen Jahren die Wertschätzung von Lebensmitteln und die Vermeidung von Lebensmittelverschwendung als zentrales Ziel. Dass Kichererbsen in der vegetarischen und veganen Küche vielseitigen Einsatz finden können, ist nichts Neues. Neu ist hingegen, dass Kichererbsenwasser derzeit zur Superzutat bei natürlichen Ei-Alternativen auf pflanzlicher Basis avanciert.

**Generation von natürlichen Ei-Alternativen auf pflanzlicher Basis**  Es gibt viele Projekte und Ideen in der Schweiz, mit dem Ziel Lebensmittelkreisläufe zu schliessen und die Ressourcen besser zu nutzen. Und damit die Lebensmittel- und Ressourcen-Verschwendung einzudämmen. Während der Hummus Herstellung werden Kichererbsen in Wasser weichgekocht. Dabei entsteht jede Menge Kochwasser. Was bisher eher als Abfallprodukt galt, erlebt jetzt bei den Experten ein kulinarisches Hoch. Statt tonnenweise Abwasser zu generieren, gibt es eine neue Hilcona Kooperation mit dem Schweizer StartUp „EggField“. Aus dem Kichererbsen Kochwasser werden neu pflanzenbasierte Ei Ersatzprodukte herstellt. „Wir geben damit das Kochwasser als "Nebenprodukt" der Hummus Produktion zurück in den Kreislauf und sorgen damit für neue Generation von natürlichen Ei-Alternativen auf pflanzlicher Basis. Die Zahlen sprechen für sich. Im vergangenen Jahr konnten wir bereits rund 24 Tonnen Kichererbsenwasser zurück in den Kreislauf bringen. Das entspricht ca. 300'000 pflanzenbasierten Ei Ersatzprodukten. Unser Ziel für dieses Jahr ist klar. Wir wollen die Mengen auf 600'000 Ei Ersatzprodukte verdoppeln“, betonte Angela Blattmann als Hilcona Verkaufsleiterin B2B Industrie.

# **Lebensmittel aufwerten statt wegschütten**

„Food-Upcycling“ heisst der Esstrend. Ziel ist, den Lebensmitteln wieder mehr Wert zu geben. Und dabei möglichst alle Nebenprodukte, die bei der Verarbeitung von Lebensmitteln anfallen, im Kreislauf der Lebensmittel zu behalten.

Silvan Leibacher, David Ebneter und Riet Steiger, Gründer von EggField, nutzen pflanzliche Proteine und Zutaten, unter anderem auch Kichererbsenwasser, um für ihre Kunden darauf Ei-Ersatzstoffe herzustellen „Wir sind überzeugt, dass wir künftig nicht mehr die Wahl haben werden und unsere Ressourcen besser nutzen müssen." ist Riet Steiger, CFO und Leiter Supply Chain bei EggField überzeugt. "Aber die Produkte müssen auch immer gut schmecken. Die Nachhaltigkeit allein reicht nicht. Aufbereitetes Kichererbsenwasser kann als funktionelle Zutat beim Kochen und Backen zum Einsatz kommen, ohne geschmacklich an die Hülsenfrucht zu erinnern. Dazu ist es frei von Allergenen, länger haltbar als Ei und weniger anfällig auf Salmonellen und andere problematische Keime. Kichererbsenwasser bereichert deshalb nicht nur die vegane Küche perfekt», erläuterte Steiger.