



Der Koch Sergio Gonzales lässt den Pizzateig fliegen: Jede einzelne Pizza ist von Hand gemacht.



Die Luft ist leicht staubig vom Mehl und dem Hartweizengriess. Und es duftet in dieser ehemaligen Bäckerei am Ortsrand von Appenzell AI verführerisch nach frisch gebackener Pizza. Einst wurde hier Brot aus dem Ofen geholt, heute entstehen hier die Tiefkühlpizzas des Start-ups Brewbee, dessen Name sich aus den englischen Begriffen «brew» (für brauen) und «bee» (für Biene) zusammensetzt. «Gegründet wurde Brewbee 2021, quasi als Start-up innerhalb der Brauerei Locher. Mittlerweile sind wir ein Team von zwölf Leuten», sagt Produktionsleiter Thomas Moesch (46). Es sei ein besonderes Anliegen von Karl Locher (62), dem Inhaber der gleichnamigen Brauerei, die auch das Appenzellerbier braut. Die beim Bierbrauen entstehenden Nebenprodukte wie beispielsweise Treber sollen in der Produktion von Lebensmitteln wieder-

verwertet werden. «Wir nennen das Food-Upcycling», sagt Verkaufsleiter Ralph Streule (39). Man verwende ein Produkt, das während des Brauprozesses entstehe. «Gerstenmalzkörner werden geschrotet und mit Wasser eingemaischt. Danach bleibt der nicht lösliche Teil der Gerstenkörner übrig: der Treber.»

Dieser landete sonst bei der Brauerei Locher in der Biogasanlage oder wurde als Viehfutter verwendet. Nun wird das Nebenprodukt von Brewbee in verschiedensten Lebensmitteln weiterverarbeitet. «Tschippis» und Müesli sind bereits seit längerem bei Coop erhältlich, die Tiefkühlpizzas seit Mitte März. Die Produkte sind neu, die Verwertung von Treber hingegen sei eine alte Tradition, wie Moesch erklärt. «Früher haben Frauen daraus Treberbrot gebacken. Dass

→ Seite 34