

United Against Waste (UAW)

Grösste Schweizer Biogasanlage recycelt Food-Abfall

UAW lud seine Mitglieder zur Besichtigung von Recycling Energie in Nesselbach (AG) ein, der grössten Anlage der Schweiz, die aus Lebensmittel- und Speiseresten Biogas, Biodiesel, Strom und Fernwärme erzeugt.

Der UAW-Vorstand kombinierte seine Vorstandssitzung Ende September mit einer Führung durch die Firma Recycling Energie AG in Nesselbach (AG) und lud dazu auch die Vereinsmitglieder ein. Gut 20 Personen nahmen sich die Zeit für den interessanten Einblick in die Firma, die aus grossen Mengen nicht anders verwertbarer Speise- und Lebensmittelreste, Frittieröl sowie organischen Abfällen aus der Landwirtschaft Biogas, Biodiesel, Ökostrom und Fernwärme erzeugt.

Beeindruckende Anlage

Der Betrieb verarbeitet viele der in Firmen anfallenden Speisereste (50–60 Tonnen/Tag) und hat die grösste Biogasanlage der Schweiz. In die 2011 eröffnete Firma wurden rund 20 Mio. CHF investiert. Von



Der Fermentierer und Nachfermentierer (vorne) und die Biogastanks (hinten) haben beeindruckende Dimensionen.

Aus Lebensmittel- und Speiseresten werden Biogas, Ökostrom, Biodiesel, Fernwärme.

Gastrounternehmen und Detailhändlern werden Lebensmittel- und Speisereste, altes Frittieröl und mehr abgeholt oder angeliefert. Feste Stoffe werden in Hammermühlen zerkleinert, von Fremdstoffen befreit und durch Erhitzung hygienisiert. Danach gelangt die so entstandene Biomasse zum Vergären in einen Fermenter und einen Nachfermenter, womit Biogas entsteht. Ein Anschluss ans Erdgasnetz soll in naher Zukunft realisiert werden.

In zwei Blockheizkraftwerken wird aus Biogas Strom erzeugt, der als Ökostrom naturmade star ans Elektrizitätswerk Zürich (ewz) geliefert wird. Die bei der Stromproduktion durchs Verbrennen des Gases entstehende Abwärme wird zu zwei Dritteln zum Betrieb der eigenen Anlagen genutzt und dazu als Fernwärme an die grosse Alters-



Anlieferung von Speiseresten, hinten einige der Gastanks.



Restenbehälter für Gastrounternehmen werden abgeholt.



Der Gastro-Saugliner holt Speisereste aus Sammel tanks.



Blockheiz-Kraftwerk zur Stromerzeugung aus Biogas.



UAW-Mitglieder lassen sich die Anlagen – hier den Fermentierer – erklären.

siedlung Reusspark geliefert, die damit 300 000 Liter Heizöl einspart.

In einem anderen Prozess wird Frittieröl von Fremdstoffen und Wasser getrennt; nachdem auch die Kohlenstoffe herausgefiltert sind, entsteht daraus Biodiesel, der weniger Russ und Rückstände verursacht als herkömmlicher Diesel und zudem praktisch schwefelfrei ist.

Praktisch fürs Gewerbe

Grössere Firmen liefern ihren Lebensmittelabfall zum Teil selber an. Recycling Energie holt diesen in einem Gebiet zwischen Winterthur, Basel und Luzern in optimal ausgelasteten Touren aber auch ab – meist bei gewerblichen Firmen, für die eine Anlieferung nicht Sinn macht. Für kleinere und mittlere Restaurants und Bäckereien-Confisereien eignen sich dafür am besten die blauen Container oder Ölfässer, bei grösseren Abfallmengen kann im Betrieb ein Restentank installiert

werden, dessen Inhalt durch geruchsneutrales Absaugen mit dem Gastro-Saugliner abgeholt wird.

Die zweitbeste Lösung

Es ist das Anliegen von UAW, dass nicht mehr verkäufliche Lebensmittel zum einen möglichst vermieden und zum andern über entsprechende Institutionen (Tischlein deck dich, Äss-Bar usw.) doch noch verzehrt werden. Nur was so nicht verwertbar ist, sollte als Biomasse zu Energie (oder als Grünabfall teils zu Dünger) umgewandelt werden. David Regez, GL-Mitglied und Leiter Biogas, der durch den Betrieb führte, bezeichnet das, was seine Firma macht, auch nur als die zweitbeste Lösung, weil das Beste, das Verfüttern an Tiere, nicht mehr erlaubt sei.

Die anwesende Bäckersfrau Claudia Weber meinte im Gespräch, dass das in Bäckereien leider viel zu seltene Anbieten von Frischbackwaren (bei ihr zu 70% gebacken) in ihrem

Betrieb hilft, die Retouren am Ende des Tages klein zu halten. Und obwohl ihre Bäckerei sonntags geschlossen hat, kann sie ihrer Kundenschaft dank Frischback doch einen frischen Sonntagszopf anbieten.

Support für UAW-Mitglieder

Mitglied bei UAW sind neben Firmen aus der Lebensmittel- und Gastrobranche samt Gemeinschaftsgastronomie auch diverse Bäckereien-Confisereien sowie der SBC, die Richemont Fachschule, die Pistor und weitere Zulieferer unserer Branche. Der Verein UAW hat sich zum Ziel gesetzt, den Lebensmittelabfall (Food Waste) in der Ausser-Haus-Verpflegung zu verringern, und unterstützt seine Mitglieder in ihrem diesbezüglichen Einsatz.

Christof Erne

Links: www.united-against-waste.ch; www.swissbaker.ch/panissimo > Fotogalerien; www.recycling-energie.ch

Informationsanlass Unternehmer/in

Der Erhalt möglichst vieler Bäckereien-Konditoreien ist Ziel der Groupe Minoteries SA. Denn nur ein starkes Bäcker-gewerbe, das auf dem Markt durch hohe Präsenz und ein attraktives Angebot wahrgenommen wird, bleibt für die Konsumenten und die potenziellen Lernenden und Mitarbeitenden interessant. Oftmals fehlt aber ein/e geeignete/r Nachfolger/in, der/die mit unternehmerischem Elan einen Betrieb übernehmen und fortführen will. Die Groupe Minoteries SA organisiert deshalb am Dienstag, 14. November von 17.00 bis 19.30 Uhr in Sursee einen Informations-, Vernetzungs-, Dialog- und Erlebnisanlass für potenzielle Bäcker-Unternehmer/innen.

Angesprochen sind alle Personen, die sich selbstständig machen und ein Bäckerei gründen oder übernehmen möchten (Bäcker/innen, Gastronomen, interessierte Personen mit unternehmerischen Fähigkeiten).

Der Anlass ist bewusst praxisbezogen: Sowohl junge als auch gestandene Bäckerei-Inhaber informieren über die Chancen und Stolpersteine des Unternehmertums. Detailinformationen können unter www.baecckerkarriere.ch eingesehen werden. Groupe Minoteries SA



Die Fahrzeuge der Firma fahren mit selbst produziertem Bio-Diesel.

Nützliche Links

Tipps des SBC, seiner Institutionen und Partner finden Sie auf:

- www.swissbaker.ch
- www.brotkultur.ch
- www.fbk-messe.ch
- www.forme-deine-zukunft.ch
- www.kulinarischeserbe.ch
- www.panvica.ch
- www.proback.ch
- www.richemont.cc
- www.schweizerbrot.ch
- www.sbc-treuhand.ch
- www.swissbaker-jobs.ch