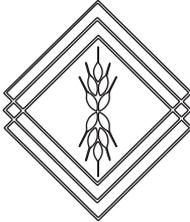


x

x

Rest:art

BREWER'S SPENT GRAIN
UPCYCLED



rest:art

FERMENTED SOFTDRINK



RESTART.FOOD



RESTART-UPCYCLING.DE

Let's not get wasted



VEGAN SUSTAINABLE NATURAL DELICIOUS

52

#Future Nourishment
#Future Health
#Future Consumption

Beim Bierbrauen fällt der Treber als Rückstandsprodukt an – jährlich etwa 2 Tonnen. Aufgrund der noch enthaltenen wertvollen Inhaltsstoffe (Getreidemalz und Eiweiß) wird der Treber häufig in Futtermitteln zugesetzt. Das Team von rest:art hat ein Verfahren entwickelt, um aus dem Treber ein alkoholfreies, eiweißreiches Getränk herzustellen – vom Geschmack ähnlich wie Federweißer oder Cidre.

Bei dem Verfahren wird der Treber durch Fermentierung mit bestimmten biologischen Kulturen verwertbar. Dadurch können wertvolle Inhaltsstoffe wie Protein leichter isoliert werden. Beim Fermentationsprozess entstehen nicht nur einzigartige Aromastoffe, sondern auch gesundheitsfördernde Inhaltsstoffe, die sich besonders positiv auf die Darmgesundheit auswirken. Das Endprodukt ist ein probiotisches Getränk – als funktionales Lebensmittel besonders im Trend.

monika.has.email@gmail.com

Elvira Bechtold, Monika Cerniauskaite
Justus-Liebig-Universität Gießen
Universität Kassel, FB 07 Wirtschaftswissenschaften
Studierendenprojekt

Eine Ausstellung mit 100 Ideen für eine nachhaltigere Zukunft aus der Universität Kassel, realisiert von UniKasselTransfer und Raamwerk.