Studierendenwerke Nordrhein-Westfalen

Mit „Be Bananas“ gegen Lebensmittelverschwendung

Backen statt wegwerfen: Die Cafeterien und Kaffeebars des Studierendenwerks Aachen bieten nachhaltiges Bananenbrot aus „geretteten“ Bananen an

Lebensmittelverschwendung: Rund ein Drittel aller Bananen, die nach Deutschland transportiert werden, landen im Müll. Sie gelten für den Verkauf im Handel als nicht geeignet, obwohl sie eigentlich nahrhaft und genießbar sind. Das Düsseldorfer Start-up „Be Bananas“ verwendet für sein Bananenbrot ausschließlich solche Früchte, die eigentlich für den Abfall vorgesehen sind.

Auch das Studierendenwerk möchte ein Zeichen gegen die Verschwendung von Lebensmitteln setzen und bietet das vegane Gebäck ab sofort in seinen Kaffeebars und Cafeterien an.

Gregor Neumann, Leiter des gastronomischen Bereichs des Studierendenwerks, möchte die Geschäftsidee des jungen Unternehmens unterstützen:„Wir kalkulieren alle Essensmengen für die Studierenden so, dass möglichst wenige Nahrungsmittel weggeworfen werden. Wir freuen uns, diese Strategie mit dem Bananenbrot weiterzuverfolgen und eine ebenso leckere wie moralisch vertretbare Süßspeise anzubieten.“ Seine angenehme Süße erhält das kuchenähnliche, saftige Dessert ausschließlich von den reifen, verarbeiteten Bananen. Das Brot ist an den Verkaufstheken in vier verschiedenen Geschmacksrichtungen erhältlich: Natur, Blaubeere, Apfel-Zimt und weiße Schokolade mit Macadamia.

Die gesamte Produktpalette von „Be Bananas“ umfasst inzwischen 12 verschiedene Sorten. Gegründet wurde das Unternehmen 2013 von Lars Peters und Tim Gudelj. Die Idee zum Verkauf von Bananenbrot in Deutschland kam den beiden während eines Auslandsaufenthalts in Australien, wo das Gebäck sich großer Beliebtheit erfreut und weit verbreitet ist. Der Aspekt der Lebensmittelrettung kam später dazu: „Als wir die Lagerhallen des Zwischenhändlers besuchten, waren wir schockiert, wie viele Bananen weggeworfen werden, nur weil sie für die Supermärkte zu reif sind. Gerade diese Früchte sind wegen des hohen Fruchtzuckergehalts perfekt fürs Backen von Bananenbrot“, erklärt Inhaber Lars Peters.. Seit 2013 haben die Gründer schon mehr als 85 Tonnen vor dem Wegwerfen gerettet. Mit dem Verkauf des Bananenbrots in den Cafeterien und Kaffeebars des Studierendenwerks Aachen werden es in Zukunft wohl noch mehr werden.

Kontakt: David Sedler
Marketing und Öffentlichkeitsarbeit
Pontwall 3, Erdgeschoss, D0.01
52062 Aachen
Tel.: +49 241 80-93115

Mail: david.sedler@stw.rwth-aachen.de