



Was aus Schlachtresten entsteht

Die Centravo-Gruppe in Lyss verarbeitet alles, was vom Tier beim Schlachten übrigbleibt. Daraus wird längst nicht nur Tierfutter, wie der neue Geschäftsführer Christoph Speck vor Ort zeigt.



Der neue Mann an der Spitze der Lysser Centravo-Gruppe: Lebensmittelingenieur Christoph Speck lenkt seit Juni die Geschicke des Unternehmens.

Bild: Matthias Käser

Manuela Habegger

Die Wurzeln der Centravo-Gruppe reichen weit zurück, bis ins 19. Jahrhundert. Damals haben sich die kleinen Metzgereien in den grösseren Städten wie Zürich, Basel und Bern zusammengeschlossen, um vor allem die vielen Häute und Felle gemeinsam zu verkaufen, die beim Schlachten übrigbleiben. Später wurde die GZM in Lyss gegründet, wo noch heute Öle und Fette aus den tierischen Restprodukten extrahiert und Knochen und andere Schlacht-Restprodukte verarbeitet werden.

Dabei merkt man bei der Centravo, dass sich unsere Essgewohnheiten verändert haben. «Schon nur vom Fleisch bleibt nach dem Schlachten für uns viel mehr übrig, als das früher der Fall war», erklärt Christoph Speck, der neue Geschäftsführer der Centravo-Gruppe. Dazu gehören Gnagi, Söischwänzli, Lebern und andere Innereien, die hierzulande nicht mehr so beliebt sind wie früher. Anderswo gelten sie aber noch als Delikatesse. Deshalb werden sie seit ein paar Jahren von der Centravo aufbereitet und nach Asien und anderen Ländern exportiert.

Und längst nicht mehr alles, was die Firma verarbeitet, ist tierischen Ursprungs. In der eigenen Öl-Mühle werden Sonnenblumen- und Rapskerne gepresst und damit auch pflanzliche Öle hergestellt. «Das ist aufgrund der Nachfrage so gewach-

sen. Wir können so verschiedene Zusammensetzungen von pflanzlichen und tierischen Ölen anbieten, die beispielsweise für die Herstellung von Lebensmitteln einen optimalen Schmelzpunkt haben oder für den Menschen ideale Nährwerte aufweisen», erklärt Christoph Speck. Diese Öle und Fette werden Saucen, Backteige, in Süßwaren oder auch in Babynahrung beigefügt, kommen aber auch in der Kosmetik- und Pharmaindustrie zum Einsatz.

Gegen die Hautalterung

Sogar Medikamente werden heute aus tierischen Nebenprodukten hergestellt. Aus Schweinedärmen wird beispielsweise Darmschleim gewonnen, der in weiteren Prozessschritten zu Heparin verarbeitet wird. Dieses Heparin wird als Blutverdünner eingesetzt und hilft, die Blutgerinnung zu kontrollieren.

Ein neuer Bereich, den die Centravo-Gruppe aufbaut, ist die Kollagenproduktion. Dabei werden tierische Rohstoffe, auch Fett und Knorpel, zu einem pulverartigen Kollagen verarbeitet. Kollagen wird heute vermehrt gegen die Hautalterung eingesetzt, aber nicht nur: «Kollagen ist ein spannendes Produkt», sagt Speck. Es unterstütze den Knorpelaufbau und Knorpelhalt, könne Arthrose vorbeugen und helfe bei der Regeneration beim Muskelaufbau im Fitnessbereich. Für die Produktion des Kollagenpulvers hat man eine

eigene Technologie entwickelt. Derzeit ist die Produktion des neuen Nahrungsergänzungsmittels in der Testphase.

Was vom Schlachtgut für den Menschen nicht verwertet werden kann, wird für das Tier aufbereitet. Hauptsächlich für den Nutztierbereich, aber auch für Haustiere wie Hunde und Katzen stellt man in Lyss Vorläufer für die Futtermittelherstellung her. Früher wurde auch Fleischmehl für Kühe, Schweine und Geflügel hergestellt.

Mit dem Auftreten der Hirnkrankheit BSE wurde dies jedoch als Vorsichtsmaßnahme verboten. «Grundsätzlich gibt uns der Gesetzgeber vor, was verfüttert werden darf und was nicht. Was man nach der BSE-Krise sagen kann, ist, dass es keine Kannibalisierung mehr gibt», erklärt dazu der Lebensmittelingenieur.

Nationalrat Manuel Strupler (SVP) hat zu diesem Thema eine Motion eingereicht, wobei es darum geht, tierische Eiweisse aus Schlachtnebenprodukten von Schweinen und Hühnern wieder als Futtermittel für allesfressende Nutztiere zu verwenden. «Mit den gestiegenen Preisen bei den Sojabohnen, die seit her als Ersatz in Futtermitteln zum Einsatz kommen, könnte sich dieses Feld wieder auf tun.»

Hoher Selbstversorgungsgrad

Die Tierfutterabteilung der Centravo-Gruppe wurde erst kürzlich vom Standort in Othmarsingen nach Lyss gezügelt, um dort

von Synergien zu profitieren. «In Lyss verlaufen unterirdisch Tunnels, durch welche wir die in unserem Wärme-Kraft-Kopplungs-Kraftwerk erzeugte Energie und Dampf an unsere verschiedenen Standorte im Industriering in Lyss zuführen», erklärt Christoph Speck. Das Ziel sei, näher an die effektive Eigenversorgung zu kommen. Dabei gehe es aber auch darum, Energie zu sparen.

Zusammen mit den Solarpanels auf dem Dach kann sich das Unternehmen mittlerweile zu bis zu 70 Prozent selbst versorgen. Ein Teil der in Lyss erzeugten Energie fließt zudem ins Fernwärmenetz Lyss Nord. Auch die gruppeneigenen Lastwagen fahren mit dem eigenen Kraftstoff, zumindest zu 70 Prozent. «100 Prozent ist noch nicht möglich, weil unser Biodiesel bei tiefen Temperaturen nicht funktionsfähig ist», erklärt der Chef.

Weniger nachhaltig scheint auf den ersten Blick der Export der Fleischteile nach Asien. Doch dieser sei weniger belastend, als man vielleicht denke: «Grosse Frachtschiffe mit Tausenden von Containern haben einen kleineren CO₂-Fussabdruck als der Transport über Land mit Lastwagen. Zudem wird ein Lebensmittel auch als solches weiter verwendet und ist somit nicht Food-Waste», sagt Christoph Speck.

Zum Thema Nachhaltigkeit und Technologie hat Christoph Speck erst kürzlich ein MBA an der Universität St. Gallen

(HSG) und der Eidgenössischen Technischen Hochschule Zürich (ETHZ) absolviert. Nun will er dieses Wissen in die Centravo-Gruppe einbringen. «Kreislaufwirtschaft oder «Nose to Tail», wie man beim Tier sagt, ist hier ein grosses Thema. Deshalb hat mich dieser Job besonders ge- reizt», sagt er.

Viel Gegenwind

Neben diesen Aufgaben lenkt der neue Geschäftsführer die Gruppe auch durch diverse Gegenwinde. Dazu gehören die Nachwehen der Pandemie und damit verbunden schwankende Preise. Preisanstiege muss das Unternehmen im Speziellen auch bei der Öl- und Fettherstellung hinnehmen. Der Krieg in der Ukraine – das Land ist der grösste Sonnenblumenproduzent weltweit – hat die Herstellung von Sonnenblumenöl deutlich verteuert.

Eine besondere Herausforderung sind derzeit die Gesetze wie die Entwaldungsinitiative aus der EU, die das Unternehmen adaptieren muss. «Wir müssen nachweisen können, dass ein Produkt, das wir in die EU exportieren möchten, garantiert nie zu einer Entwaldung geführt hat», so Speck. In der Schweiz sei das kein Problem. Aber es werde zum Thema, wenn beispielsweise Mais aus einem Land, in dem Wald abgeholzt wird, an eine Schweizer Kuh verfüttert werde. «Das heisst zwar noch nicht zwingend, dass der verfütterte

Mais tatsächlich von einem Feld kommt, wofür Wald abgeholzt wurde. Aber es könnte sein und das wird für uns schwierig, zu deklarieren», so Speck.

Zur Person

- Christoph Speck ist in Brugg im Kanton Aargau geboren und hat ein Teil seiner **Kindheit in Kanada** verbracht, da sein Vater dort sein Doktorat absolviert hat.
- Seine Jugendjahre verbrachte er anschliessend in **Münsingen**.
- Während dem Gymnasium und Studium hat er Praktika **in der Westschweiz und in Frankreich** absolviert.
- Er ist **Lebensmittelingenieur** und hat die Ernährung des Menschen studiert.
- Neben Stationen in der Milchindustrie und bei Hefeproduzenten war er beim Schokoladenproduzenten **Lindt & Sprüngli** und beim Getränkehersteller **Coca-Cola** tätig.
- Er war **oft im Ausland**, dazu gehörten Arbeitsaufenthalte in Malta, Bulgarien und Estland. Während eines Sabbaticals in Malta kam der Lockdown, weshalb er als Berater von dort aus verschiedene Mandate in Europa übernahm.
- Seit Juni ist er als **neuer Geschäftsführer** der Centravo-Gruppe tätig
- Er **spricht fließend** Deutsch, Französisch, Italienisch und Englisch und lebt mit seiner Frau und drei Töchtern in Münsingen. *(mha)*