

Das Berner Foodstartup Luya leitet eine neue Ära von pflanzlichen und natürlichen Proteinquellen ein

Bern, 4. September 2024 - Luya ist die neue Ära pflanzlicher Alternativen: ganze Hülsenfrüchte, 100% bio, natürlich fermentiert und reich an Proteine und Ballaststoffen. Das Foodtech Startup Luya Foods produziert einzigartige fermentierte Alternativen auf Basis von Bio-Kichererbsen und Bio-Okara in Bern. Seit dem 2. September 2024 sind die Super Crispy Luya Bio Nuggets und der Klassiker Simply Natural Luya Geschnnetztes in über [50 Coop-Filialen](#) in der Deutschschweiz erhältlich.

Luya Foods ist eine Alternative zu herkömmlichen Proteinquellen. Die Hauptzutat ist Okara, ein nährstoffreiches und gleichzeitig kostengünstiges Nebenprodukt der Tofu- oder Sojamilchherstellung, das oft ungenutzt bleibt. Es ist das nährstoffreiche Fruchtfleisch der Sojabohne. Allein in der Schweiz fallen jährlich 2.000 Tonnen Okara an, das als Futtermittel, Biogas oder Abfall endet. Mit dem Upcycling von Okara setzt das Startup ein starkes Zeichen gegen Food Loss und bietet eine gesunde Alternative zu Fleisch und hochprozessierten Ersatzprodukten.

"Unsere Produkte sind nicht nur eine kulinarische Bereicherung, sondern auch eine Antwort auf die wachsenden Umwelt- und Gesundheitsprobleme unserer Zeit," erklärt die Co-CEO und Co-Founder Nina Schaller. Im Vergleich mit Rindfleisch verbraucht Luya 94% weniger CO2 und 85% weniger Wasser. Zudem hat Luya ein ausgewogenes Nährwertprofil und ist reich an Proteine und Ballaststoffen – nicht ultraverarbeitet, keine Zusatzstoffe, Proteinisolate oder künstliche Aromen.

Ein Hoch auf Fermentation

Die Fermentation ist ein natürlicher Prozess, bei dem Mikroorganismen wie Bakterien, Hefe oder Schimmelpilze organische Stoffe, meist Zucker, in andere Stoffe umwandeln und geht auf eine lange Tradition zurück. Zudem trägt die Fermentation massgeblich zur Geschmacks- und Texturentwicklung bei und verlängert die Haltbarkeit von Lebensmitteln. Dieser natürliche Vorgang und die Verwendung von ganzen Kichererbsen und Okara ermöglicht den Erhalt der nährstoffreichen Produkte, welche dadurch bekömmlich und gut für die Darmflora sind. Die Herstellungsprozesse wurden eigens entwickelt, produziert wird in einer ehemaligen Schokoladenfabrik in Bern Bümpliz.

Über Luya und die Good-Food-Revolution

Das Berner Foodstartup hat das Ziel, mit gesunden und nachhaltigen Alternativen die verbreiteten Ernährungsgewohnheiten zu revolutionieren und ist überzeugt, dass plant-based nicht zu Lasten der Natürlichkeit und Gesundheit gehen darf, denn das kommt oft bei Fleischimitaten vor. Luya denkt plant-based neu. Dazukommt, dass die Klimakrise die grösste Herausforderung unserer Zeit ist und die pflanzliche Ernährung ein wichtiger Teil der Lösung. Luya leistet nicht nur einen essenziellen und superleckeren Beitrag, sondern schafft Biss für Biss die Grundlage für eine nachhaltige Zukunft und Ernährung. Vive la Good-Food-Revolution!

Weitere Informationen finden Sie auf www.luya.bio.

Für zusätzliche Auskünfte, Rückfragen oder ein Interview wenden Sie sich bitte an:

Nina Schaller

Co-Founder & Co-CEO, Luya Foods

E-Mail: nina.schaller@luya.bio

+41 79 209 24 43

Besten Dank für Ihr Interesse.