

Avebe Magazine

- 
-  **Auffangen, schütteln und sieben**
Neue Steinfänger und Schüttelsiebe in Ter Apelkanaal
 -  **Zusammenarbeit Avebe und ChainCraft**
Wertvolle Produkte aus Kartoffelfruchtwasser
 -  **Route 2030**
Neue Strategie für Averis



Stärken und Beschleunigen: Fortschritte, die wir gemeinsam erzielen

Vor Ihnen liegt die 14. Ausgabe des Avebe Magazins. Mit einem neuen Erscheinungsbild, aber der Ansatz bleibt derselbe. In dieser Ausgabe beleuchten wir einige der bereits erzielten Ergebnisse unserer Strategie Stärken und Beschleunigen. Royal Avebe befindet sich mitten im Übergang zu einer markt- und kundenorientierten Organisation mit dem Schwerpunkt auf der Schaffung von differenziertem Mehrwert für unsere Kunden, Mitglieder und Mitarbeiter. Als ein Avebe-Team setzen wir uns voll und ganz dafür ein, die Ertragskraft unserer Mitglieder schnell zu steigern. Sowohl auf dem Feld als auch in unseren Endmärkten müssen wir uns unseren Platz weiterhin verdienen. Glücklicherweise trägt unsere Strategie Früchte und wir sind auf Kurs. Den Kern unserer Strategie kann ich nicht oft genug wiederholen: Wir verfolgen eine Strategie des beschleunigten Wachstums, bei der wir uns einen differenzierenden Mehrwert für spezifische Märkte, sowohl im Lebensmittel- als auch im Industriemarkt, konzentrieren. Der Kunde steht dabei mehr denn je im Mittelpunkt.



Inzwischen sind die letzten Kartoffeln der Kampagne 2024 verarbeitet. Mit Wintermonaten, die viel Feuchtigkeit brachten und regionalen Unterschieden war es ein wechselhafter Start in die Pflanzsaison. Während der kurzen Wachstumsperiode hatten wir glücklicherweise günstiges Wetter. Trotz der Herausforderungen wird das Anbaujahr 2024 als ein Jahr mit relativ guten Erträgen in die Geschichte eingehen.

Neues Erscheinungsbild, gleicher Ansatz

In dieser Ausgabe erfahren Sie mehr über unseren Ansatz, den wir mit unserer 100-prozentigen Tochtergesellschaft Averis verfolgen, um die Position von Averis gegenüber unseren Mitgliedern und dem Markt weiter zu verbessern. Wir machen zudem sichtbare Fortschritte bei der Steigerung des Mehrwerts unserer Kartoffelstärke- und Kartoffelproteinprodukte in spezifischen Märkten.

Wir sprachen mit einem Landwirt über sein Unternehmen und die Entscheidungen, die er trifft. Zwei Mitarbeiter verglichen die Arbeitssicherheit früher und heute und kommen zu dem klaren Schluss: Sie wollen nicht in die Vergangenheit zurückkehren.

Mit dem Programm Live Saving Rules (lebensrettende Regeln) machen wir wichtige Fortschritte in unserem ständigen Streben nach einer sicheren und gesunden Arbeitsumgebung für alle, die bei Avebe arbeiten. Wir tätigen auch Investitionen, damit unsere Fabriken stabil und zuverlässig laufen.

Wir haben uns unseren Produktionsstandort in Ter Apelkanaal angesehen, wo die Schüttelsiebe und Steinfänger ersetzt wurden. Das Projekt erforderte logistische Anstrengungen und eine straffe Planung, damit die Fabrik während der Kartoffelkampagne wieder in Betrieb gehen konnte. Schließlich berichtet unser Kooperationspartner ChainCraft über ein nachhaltiges Projekt, mit dem sie unseren Reststrom Kartoffel-Fruchtwasser in nützliche Produkte umwandeln können.

Wir hoffen, dass dieses Magazin Sie mitreißt und Sie in die Fortschritte einbezieht, die wir gemeinsam erzielen. Viel Freude beim Lesen!

David Fousert
CEO Royal Avebe

Inhalt

Colofon

Das Avebe Magazin ist eine Veröffentlichung von Royal Avebe, speziell für unsere Mitglieder und Mitarbeitenden. Die digitale Version des Magazins ist verfügbar unter: www.avebe.nl/over-ons/downloads.

Kontakt:
Communication@avebe.com

Fotografie:
Stella Dekker, Bert Buiring, Peter Tahl, Andy Zuidema und Avebe

Texte:
Kim van den Bergh, Gisela Staal, Jacqueline van Gool und Avebe

Gestaltung und Layout:
Junction

Folgen Sie uns in den sozialen Medien:

-  Royal Avebe
-  @Royal_Avebe
-  Royal Avebe
-  RoyalAvebe
-  Royal Avebe



Sonstige Kategorien

Vorwort	2
Kurze Nachrichten	10
Video- und Audio-Tipps	11
Rezept	14
Innovation	15
Avebe'ers in the picture	16
Finanznachrichten	27
Vergangenheit & Gegenwart	28

Wachstum, Innovation und Expansion in neue Märkte

Route 2030: Neue Strategie für Averis



AVERIS

Averis startet eine ehrgeizige Transformation mit der Umsetzung der neuen Strategie: Route 2030. Mit dieser Strategie konzentriert sich Averis auf Wachstum, Innovation und Expansion in neue Märkte. Bastiaan Schoenmaker, der seit Juni 2024 Averis leitet, spricht engagiert über den neuen Kurs und die Zukunft von Averis.

Mit seiner Leidenschaft für Pflanzen blickt Bastiaan auf eine bemerkenswerte Karriere in der Saatgutzüchtung. Nach seinem Studium der tropischen Pflanzenproduktion in Wageningen arbeitete er in Südafrika, der Türkei, Barcelona und den Niederlanden bei Royal van Zanten, Enza Zaden und Monsanto. „Ich liebe lebendige Produkte, die Dynamik der Jahreszeiten und die ständige Herausforderung, der Konkurrenz voraus zu sein“, sagt Bastiaan.

Vorsprung bei resistenten Sorten

Jahrelang lag der Fokus von Averis nahezu alleine auf den landwirtschaftlichen Mitgliedern, die Saatkartoffeln für die Avebe-Anbauer bereitstellten. Das war lange Zeit sinnvoll, aber nun hat sich die Welt verändert. In den vergangenen 70 Jahren hat Averis bedeutende Fortschritte bei der Entwicklung von Sorten mit verbesserten Resistenzen gemacht. Dies war ursprünglich der Grund, warum Averis gegründet wurde: um die Zukunft des Stärkekartoffelanbaus in Nordost-Niederlande und Deutschland zu sichern und die Herausforderungen des Krankheitsdrucks zu bewältigen.

„Durch unsere Konzentration auf den Stärkekartoffelanbau unserer eigenen Mitglieder haben wir einen erheblichen Vorsprung bei der Züchtung von Sorten mit Resistenzen, insbesondere im Bereich der bodenbürtigen Krankheiten, erreicht. Mit technologischen Fortschritten und unserem Wunsch, die Entwicklung dieser verbesserten Resistenzen noch schneller voranzutreiben, sehen wir jetzt auch Möglichkeiten in neuen Märkten. Dies kommt letztendlich dem Züchtungsprogramm zugute und hat damit auch positive Auswirkungen für unsere Mitglieder.“

← Bastiaan im Gewächshaus bei Averis

Marktexpansion in vollem Gange

Diese Saison markiert den Beginn der Averis-Marktexpansion. Wo Averis zuvor nur Pflanzkartoffeln an eigene Avebe-Anbauer lieferte, schaut das Unternehmen jetzt weiter. „Das bedeutet, dass wir auch Pflanzkartoffeln an Nicht-Avebe-Anbauer sowohl im Inland als auch international liefern werden. Wir haben sehr gute Sorten. Die besten Sorten für den Stärkekartoffelanbau und auch sehr geeignete Sorten für die Flockenproduktion. Wir wollen dies nutzen, indem wir unsere Pflanzkartoffeln auch an Nicht-Stärkekartoffelanbauer verkaufen,“ sagt Bastiaan.

Durch die Zusammenarbeit mit Aviko finden die Averis-Sorten auch ihren Weg in den Flockenmarkt. Darüber hinaus sieht Averis auch geografische Expansionsmöglichkeiten. Dänemark ist eine wichtige Wachstumsregion. Hier arbeitet Averis mit KMC, einem großen Kartoffelstärkeproduzenten, zusammen. „Unsere Kartoffelsorten sind nachweislich stark und krankheitsresistenter, mit hohen Erträgen und hohem Stärkegehalt - daher gibt es große Chancen.“



Aber die Skalierung braucht Zeit. Nächstes Jahr liefern wir Mini-Knollen, die KMC vermehren wird. Bevor diese Kartoffeln in der Fabrik verarbeitet werden können, werden etwa vier Jahre vergehen“, erklärt Bastiaan.

„Unsere Kartoffelsorten sind nachweislich stark und krankheitsresistenter, mit hohen Erträgen und hohem Stärkegehalt - daher gibt es große Chancen.“

Vorteile für unsere Mitglieder

Auch mit einem kommerzielleren Ansatz gibt es weiterhin Vorteile für unsere Avebe-Mitglieder. „Mitglieder erhalten beispielsweise Vorrang bei neuen Sorten, und erst danach werden diese Sorten anderen Märkten angeboten. Mitglieder erhalten zudem einen Preisvorteil. So profitieren sie davon, dass Averis eine 100%ige Tochtergesellschaft von Avebe ist“, sagt Bastiaan.

Ambitionen für die Zukunft

Bastiaan glaubt an die Zukunft von Averis. „Averis hat eine gute Position auf dem Markt. Wir haben das Wissen, die Erfahrung, den Standort, die Ausrüstung und das Personal. Wir sind derzeit ein kleines und spezialisiertes Züchtungsunternehmen, aber wir können zu einem größeren Akteur in der Branche wachsen. Mit unserer eigenen Route 2030.“

„Wir sind derzeit ein kleines und spezialisiertes Züchtungsunternehmen, aber wir können zu einem größeren Akteur in der Branche wachsen.“

Route 2030

Die neue Strategie basiert auf drei Säulen:

- 1 Stärkung der Basis
- 2 Die Kraft der Innovation
- 3 Erweiterung des Horizonts



Tätigkeit des Personals

Avebe Young pubquiz

Im Januar fand das mittlerweile sehr beliebte Pubquiz für Avebe-Kollegen im Innovationszentrum in Groningen statt. Das Thema war „Guilty Pleasures“. In zehn Runden wurde das Wissen über Musik, Schlagzeilen, eine Bilderrunde, eine knifflige Puzzlerunde und natürlich eine Runde über Avebe getestet. Rund 170 Kollegen, aufgeteilt in 29 Teams, kämpften um den begehrten Wanderpokal. In diesem Jahr konnten die Teams zum ersten Mal Punkte und einen Preis für ihr Outfit gewinnen. Nicht weniger als 11 Teams erzielten die vollen 5 Punkte mit ihrem „Guilty Pleasure“-Outfit! Das Pubquiz wurde vom Team „Zwischen Suppe und Pommes“ gewonnen.



Agro-Treffen

Rückblick auf die Bezirksmitgliederversammlungen

Während der Bezirksmitgliederversammlungen im November wurden alle Bezirksmitglieder über den aktuellen Stand der Dinge innerhalb der Genossenschaft Avebe informiert. Wussten Sie, dass es insgesamt sechs Avebe-Bezirke gibt? Also auch sechs Versammlungen. Auf der Tagesordnung standen unter anderem der Fortschritt der Strategie Stärken und Beschleunigen, die Finanzaufgaben von Avebe, der Verlauf der Kampagne und ein Update zur Averis-Strategie. Außerdem konnte jeder einen Macaron mit unserem Kartoffeleiweiß probieren. Diese Leckerei wurde anlässlich des 105-jährigen Bestehens von Avebe serviert. Für den Bezirk Weser-Ems in Deutschland wurde die Versammlung mit einer Führung durch unser niederländisches Werk in Ter Apelkanaal abgeschlossen.



Gewonnene Auszeichnungen

Plant-Based Innovation Award

Am 19. November gewann Avebe auf der Food Ingredients Europe 2024 den Plant-Based Innovation Award für **PerfectaSOL® - Say goodbye to flimsy coatings.**



Gewonnene Auszeichnungen

World Plant-Based Ingredient Award

Avebe gewann den World Plant-Based Ingredient Innovation Award mit der kürzlich eingeführten **PerfectaSOL®-Lösung für pflanzlichen fermentierten Joghurt.** Dieser Preis wurde am 9. Oktober 2024 während der Bridge2Food North America verliehen.



Digitale Führung

Schau dir das Innovationszentrum an



Folge der digitalen Tour durch die Avebe Experience

Podcast über die Kartoffel

Power to the Pieper

Das NTR-Wissenschaftsprogramm Focus hat eine vierteilige Podcast-Serie über die Kartoffel gemacht.

Für **Folge 3: Von veganen Weingummis bis Babycrème** waren sie zu Gast bei Avebe. **Folge 4: Das Geheimnis der gesunden Kartoffel** handelt vom FIBERS-Projekt.



Höre dir Folge 3 an



Höre dir Folge 4 an

Ein Beispiel für Produktentwicklung mit dem Kunden

Verbesserte Surimi mit Kartoffelprotein

Bei Royal Avebe suchen wir ständig nach Möglichkeiten in neuen Märkten mit unseren bestehenden und neuen Produkten. Wir untersuchen, ob unsere Kartoffelstärke und unser Kartoffelprotein den Nährwert erhöhen und zusätzlichen Wert in spezifischen Anwendungen hinzufügen können. Diese neuen Anwendungen versuchen wir in einem frühen Stadium zusammen mit unseren Kunden zu entwickeln, um die Erfolgchancen auf dem Markt zu erhöhen.

Eine der neu eingeführten Anwendungen ist PerfectaMAR®: der Durchbruch in Surimi-Produkten. Wir sprachen darüber mit Marc Laus, verantwortlich für Marktinnovation, und Akkelien Vermue-Tjalsma, strategische Marketingmanagerin.

Kartoffelprotein ersetzt Hühnereiweiß

„Wir wussten, dass unser Kartoffelprotein interessante Eigenschaften hat, aber als wir entdeckten, dass wir auch die Textur von Surimi verbessern konnten, sahen wir enormes Potenzial“, erklärt Marc. Surimi ist das Grundmaterial für Produkte wie Krabbenstäbchen und Fischbällchen. Gute Qualität erfordert eine gewisse Elastizität und Gelstärke, um die gewünschte Textur zu erzeugen. Traditionell wird dafür Hühnereiweiß verwendet, aber das bringt Herausforderungen mit sich: Preisschwankungen, Allergene und Verfügbarkeit.

Kartoffelprotein ist ein hochwertiger und natürlicher Ersatz für Hühnereiweiß. Ein zusätzlicher Vorteil ist, dass Kartoffelprotein auch Texturverlust verhindern kann. Texturverlust wird durch natürliche Enzyme verursacht,



PRODUKTANWENDUNG

die in Fisch vorhanden sind. „Unser Protein sorgt dafür, dass die ursprüngliche Textur erhalten bleibt, indem es die Gelstärke und Elastizität verbessert. Dadurch können Surimi-Hersteller ein qualitativ besseres und nachhaltigeres Produkt herstellen. Außerdem ist es clean label und arm an Allergenen, was das Produkt für eine breitere Gruppe von Verbrauchern zugänglicher macht“, betont Marc.

Von der Testphase zu Palettenlieferungen

Was klein begann, wuchs zu einer vielversprechenden Innovation heran, die nun weltweit Aufmerksamkeit erregt. „Wir hätten nie erwartet, dass unser erster großer Kunde aus Indien kommen würde, aber sie waren sofort von den Vorteilen überzeugt. Innerhalb von drei Monaten gingen wir von der Testphase zu Palettenlieferungen über“, sagt

„Mit unserem Kartoffelprotein können Surimi-Hersteller ein stabileres und nachhaltigeres Produkt herstellen.“

Innovative Zusammenarbeit

Vor etwa zwei Jahren besuchte ein indischer Surimi-Hersteller mehrere innovative Unternehmen im Norden der Niederlande, darunter Avebe. „Zu diesem Zeitpunkt hatten wir gerade eine wissenschaftliche Studie abgeschlossen, die bestätigte, dass Kartoffelprotein für die Verwendung in Surimi geeignet ist. Der Zeitpunkt des Besuchs hätte nicht besser sein können“, sagt Marc. Die Surimi-Produktion ist kompliziert. Man muss das Protein auf die verschiedenen Fischarten abstimmen, und jeder Markt hat unterschiedliche Anforderungen. „Es ist ein herausfordernder Lernprozess. Durch die Zusammenarbeit mit Herstellern, Universitäten und unseren Kollegen in Asien und Amerika können wir den Markt und die Anwendungen besser erfassen“, sagt Akkelien.

Marc stolz. Im April 2025 wurde die neue Anwendung offiziell auf den Markt gebracht. Der Markt für Surimi-Produkte befindet sich hauptsächlich in Asien, aber auch in Europa und Amerika gibt es große Hersteller.

Marktgetriebene Innovation

PerfectaMAR® ist eine marktorientierte Innovation, die durch die Zusammenarbeit mit Kunden entstanden ist. Es trägt zur Reduzierung tierischer Zutaten in der Lebensmittelproduktion bei, ein Trend, der immer relevanter wird. „Wir haben erneut gezeigt, dass man Innovation nicht nur aus einem Labor heraus angehen sollte, sondern vielmehr in enger Zusammenarbeit mit dem Markt“, sagt Marc. „Durch den Fokus auf die Bedürfnisse unserer Kunden haben wir ein Produkt entwickelt, das nicht nur funktional stark, sondern auch kommerziell attraktiv ist. Ein ultimatives Beispiel für kundenorientierte Innovation“, betont Akkelien.

„Durch den Fokus auf die Bedürfnisse unserer Kunden haben wir ein Produkt entwickelt, das nicht nur funktional stark, sondern auch kommerziell attraktiv ist.“

Avebe *Inside*

Seit 105 Jahren werden unsere Produkte weltweit versandt und machen den Unterschied in verschiedenen Endprodukten. Kartoffelstärke spielt beispielsweise eine wichtige Rolle in Backwaren. Denken Sie an Brotteig, Kuchenmischungen oder die Bäckercreme eines Tompouce. PASELLI® und ELIANE® Instantstärken regulieren die Flüssigkeit und Belüftung des Teigs, erhalten Feuchtigkeit, ersetzen Fett, sorgen für eine längere Haltbarkeit und ein besseres Mundgefühl. Kurz gesagt: mit unserer Kartoffel können Sie völlig neue Wege gehen! Hier findest du ein Rezept für Karottenkuchen, um ihn selbst zu probieren.

Das brauchst du für den Karottenkuchen*

Eine Packung Kuchenmischung für Karottenkuchen (eine normale Kuchenmischung geht auch), geriebene Karotten, Eier, Pflanzenöl oder Butter und Wasser. Optional: Walnüsse, Rosinen und Zimt. Klicken Sie im Supermarkt, ob auf dem Etikett der Backmischung 'Kartoffelstärke' angegeben ist, die Wahrscheinlichkeit ist groß, dass unser Produkt enthalten ist.

Und so machen Sie es

- Eine Kuchenform mit Backpapier auslegen und den Ofen vorheizen.
- Die Kuchenmischung mit Wasser, Eiern und Pflanzenöl oder Butter gemäß den Anweisungen auf der Verpackung mischen.
- Die geriebenen Karotten und eventuell die gehackten Walnüsse, Rosinen und Zimt hinzufügen.
- Alles gut vermischen.
- Den Teig in eine Kuchenform verteilen und den Kuchen etwa 50-60 Minuten im Ofen backen. Tipp: Sie können auch Cupcake-Förmchen verwenden!

Das brauchst du für das Topping

200g Frischkäse, 100g ungesalzene Butter, 200g Puderzucker und 1 Teelöffel Vanilleextrakt.

Und so machen Sie es

- Mit einem Mixer den Frischkäse und die Butter in einer großen Schüssel zu einer glatten Masse verrühren.
- Nach und nach den Puderzucker hinzufügen, während Sie weiter mixen, bis das Topping luftig ist.
- Das Vanilleextrakt hinzufügen und erneut mixen, bis alles gut vermischt ist.
- Den Kuchen vollständig abkühlen lassen und aus der Kuchenform nehmen.
- Das Topping gleichmäßig über den Kuchen verteilen.

*Die Menge der Zutaten gemäß den Anweisungen der Kuchenmischung.

ELIANE® | Dieses Kartoffelstärke ersetzt Fett im Kuchen, während die Textur und der Geschmack unverändert bleiben. Voll und weich und dennoch weniger Fett.

Wissenswertes

Wussten Sie, dass auch Kartoffelstärke in Backpapier und Cupcake-Förmchen enthalten ist?

Die Stärke sorgt dafür, dass kein oder nur sehr wenig Öl in das Papier eindringen kann.

Hautcreme mit Kartoffelzutaten von Avebe

Seit kurzem gibt es eine Hautcreme auf dem Markt, die unsere Kartoffelzutaten enthält: die Skin Repair Cream von Zechsal.

Viele Menschen leiden unter Juckreiz, roten Flecken, Bläschen oder Schuppen. Manchmal bietet ein Medikament die Lösung, aber was, wenn es stattdessen auf natürliche Weise Linderung gibt?

In Zusammenarbeit mit der Innovationshub Ost-Groningen hat Zechsal eine natürliche Creme entwickelt, die Zutaten aus niederländischem Boden enthält. In der Creme hilft ein Stoff im Kartoffelprotein dabei, den Abbau von hauteigenen Proteinen zu vermeiden. Neben Kartoffelprotein enthält die Creme auch Magnesium von Nedmag und Hanfsamenöl von Hemplax.



Bestellen Sie hier die Zezsal Skin Repair Cream

Arbeiten bei Avebe

Avebe'ers in the picture

Lernen Sie die Gesichter von Royal Avebe kennen. In jeder Ausgabe des Avebe Magazins stellen wir einige Avebe-Mitarbeiter vor. Welche Rolle spielen sie in der Organisation? Sie lesen es hier.

Seit den letzten Tagen der Interkampagne im August hat Heinrich von Gottberg seine Tätigkeit als Standortleiter bei Avebe in Lüchow aufgenommen.

„Der Wechsel bedeutet für mich eine Rückkehr in die Heimat. Es macht einen Unterschied, in einem lokal verwurzelten Unternehmen tätig zu sein, in dem man teilweise Kollegen oder Landwirte auch aus dem privaten Umfeld kennt“, so von Gottberg. „Avebe ist im Landkreis Lüchow-Dannenberg seit jeher ein fester Begriff und der Standort Lüchow war mir immer vertraut. Ich sehe, dass wir hier bereits vieles sehr gut machen, gleichzeitig aber auch großes Potenzial haben.“ Sein besonderer Fokus liegt nun auf der Optimierung der Prozesse in der Produktion und Instandhaltung: „Hier wollen wir gemeinsam weiter an der Effizienz und Stabilität arbeiten.“

Helena Pot, Spezialistin im Bereich Sicherheit.

„Als Sicherheitsexpertin trage ich zu einer sicheren Arbeitsumgebung bei, indem ich gemeinsam mit meinen Kollegen die Risiken am Produktionsstandort Ter Apelkanaal im Blick habe. Dies gelingt uns unter anderem, weil wir präventive Sicherheitsmaßnahmen ergreifen. Ich ziehe viel Zufriedenheit aus meiner Arbeit, weil ich es wichtig finde, dass alle sicher nach Hause kommen. Durch gute Zusammenarbeit können wir Risiken reduzieren und Unfälle vermeiden.“

IN THE PICTURE

Daniel Tse arbeitet in der Region Asien-Pazifik.

„Bei Avebe unterstütze ich technische Projekte. Dabei liegt der Fokus auf innovativen Lösungen. In unserer Region haben wir verschiedene Kulturen und es ist sehr wichtig, die Bedürfnisse unserer Kunden zu verstehen. Daher arbeiten wir eng mit ihnen zusammen, um Lösungen zu entwickeln, die ihren Erwartungen in Bezug auf Kosten, Textur, Stabilität und Mundgefühl entsprechen. Wir sind dankbar für die Unterstützung unserer Avebe-Kollegen weltweit, um Projekte voranzubringen.“

„Der Wechsel bedeutet für mich eine Rückkehr in die Heimat. Es macht einen Unterschied, in einem lokal verwurzelten Unternehmen tätig zu sein, in dem man teilweise Kollegen oder Landwirte auch aus dem privaten Umfeld kennt“

Ein neues Gesicht bei Avebe: Ann-Kathrin Beiderwellen.

„Seit September 2024 bin ich Produktmanagerin bei Avebe, verantwortlich für die Produktportfolios Kartoffelstärke und -eiweiß. Ich fungiere als verbindende Schnittstelle zwischen der Produktentwicklung und Kundenbedürfnissen. Mit Begeisterung setze ich mich für die Entwicklung und Optimierung bei Avebe ein, um mehr Wert für unsere Kunden und Mitglieder, aber auch für die Mitarbeiter zu schaffen. Mein Beitrag zur Zukunftsstrategie von Avebe ist meine Motivation, und das macht die Arbeit bei Avebe sehr angenehm.“

Ein bisschen Kartoffel, eine Welt voller Unterschiede

„Man denkt einfach nicht daran, dass in Putz Stärke enthalten sein kann.“

Inwieweit hängt die Qualität des Putzes von den verwendeten Materialien ab? Wie wählt ein Stuckateur seinen Putz aus? Welche Faktoren spielen dabei eine Rolle? Ändert sich das Angebot überhaupt? Kurz gesagt: Gibt es Unterschiede zwischen den verschiedenen Putzsäcken und wenn ja, welche? Wir haben den Stuckateur Peter Jansen Stuckateure gefragt.

Die richtigen Materialien machen das Verputzen einfach

„Verputzen ist nur dann einfach, wenn man mit den richtigen Materialien arbeitet“, sagt Peter. „Oft versuchen die Leute es selbst, und es geht schief. Dann fragen sie mich, ob ich ihre Arbeit mit ihrem eigenen Material fertigstellen möchte. Das mache ich nie. Der Putz, den die Leute selbst kaufen, ist einfach nicht mit dem zu vergleichen, was ich verwende – selbst wenn es dieselben Säcke und Marken zu sein scheinen.“

Schlechte Materialien liefern – bestenfalls – ein mäßiges Endergebnis. Putz von geringer Qualität kann klumpen, absacken und sich verfärben. Peter: „Guter Gips bleibt stabil, selbst wenn man ihn dicker auftragen muss. Schlechter Gips



IN DER PRAXIS



tropft unter seinem eigenen Gewicht. Wenn der Putz beim Auftragen zu laufen beginnt, wird es ein Chaos.“

Normale und dekorative Putzarbeiten

Peter wusste schon früh, dass er Stuckateur werden wollte. „Mit fünfzehn begann ich als Aufräumer auf dem Bau zu arbeiten. Dort sah ich morgens die Stuckateure ankommen und eine hässliche Wand bearbeiten. Am Nachmittag war diese Wand glatt und schön. Das hat mich sehr beeindruckt. Ich begann dann für einen Stuckateur zu arbeiten. Nachdem ich die erforderlichen Papiere erhalten hatte, machte ich mich sofort selbstständig.“

Inzwischen hat Peter mehr als 25 Jahre Erfahrung. Sein Stuckateurbetrieb Peter Jansen hat seinen Sitz im friesischen Stiens. Zusammen mit seinem Sohn Sietse bringt er neben normalen Putzschichten auch auffällige dekorative Putzarbeiten an. Peter: „Wir machen sehr schöne, besondere Dinge, die wir stolz auf unserem Instagram zeigen: PT Jansen Decoratief.“

Kartoffelstärke in Putzmaterialien?

Anfang 2024 arbeiteten Peter und sein Sohn an einem Fotoshooting für die Bauprodukte von Royal Avebe mit.

Peter: „Wir haben verschiedene Wände auf einem Set verputzt. Dies wurde von einem Film- und Fototeam festgehalten.“ Vorher wusste Peter nicht, dass in dem Putz auf dem Set CasuCOL® von Avebe verarbeitet war. Mit diesem auf Kartoffelstärke basierenden Inhaltsstoff erhöhen die Hersteller die Haftung, Verarbeitungszeit und Stabilität von Putz und ähnlichen Materialien.

Peter: „Als ich hörte, dass in meinem Gips Kartoffeln verarbeitet waren, dachte ich: 'Wie bitte?' Meine Kollegen reagierten genauso überrascht. Es ist nichts, woran man denkt: dass Kartoffelstärke ein Bestandteil von Putz sein kann.“

Putz mit CasuCOL® erfüllt vollständig die hohen Anforderungen, die Peter an die Qualität seiner Materialien stellt. „Putz muss stabil bleiben und auch bei dickerem Auftrag nicht absacken. Kartoffelstärke macht dabei den Unterschied. Ich bemerkte, dass ich den Putz dick auftragen konnte, ohne dass er tropfte. Es ist auch, was wir Stuckateure 'fettiger' nennen. Das bedeutet, dass man es schneller mischen und leichter auftragen kann.“

Was ist CasuCOL®?

CasuCOL® modifizierte Kartoffelstärken sind Verdickungsmittel für mineralische Bindemittel auf Gips- oder Zementbasis. Diese Inhaltsstoffe machen Putze, Mörtel und Klebstoffe einfacher zu verarbeiten, indem sie die Haftung und Verarbeitungszeit verbessern. Darüber hinaus verringert die Zugabe von CasuCOL® das Risiko des Absackens der aufgetragenen Schicht.

Für jede Aufgabe den richtigen Putz

Die genauen Inhaltsstoffe stehen bei der Auswahl der Putzsorten nicht ganz oben auf Peters Prioritätenliste. Stuckateure sind vor allem an Qualität, Verarbeitungszeit und Anwendungsbereich interessiert.

Peter: „In meinem Bus liegen verschiedene Arten von Putz. Für jede Aufgabe habe ich das richtige Material zur Hand. Soll ich eine komplette Decke verputzen? Dann wähle ich Putz mit langer Verarbeitungszeit. Eine beschädigte Wand repariere ich hingegen mit Gips, der schnell trocknet, damit ich zügig weiterarbeiten kann.“

Für besondere Anwendungen und Untergründe sind spezielle Putze erhältlich. Peter: „Gipskartonplatten verputze ich mit einem Gips, für den keine Grundierung erforderlich ist. Für andere Aufgaben habe ich wieder anderes Material. So habe ich beispielsweise einen speziellen Mörtel für Fliesenwände. Wenn man diesen morgens 8 cm dick aufträgt, kann man am Nachmittag bereits fliesen. Das sollte man mit normalem Mörtel nicht versuchen.“

Für Peter steht die Qualität immer an erster Stelle. „Ich muss mich auf meine Materialien verlassen können. Sie dürfen nicht zu schwer sein, müssen stabil bleiben und sich leicht auftragen lassen. Ich bin sehr zufrieden mit den Produkten, mit denen ich arbeite. Dank des Fotoshootings bei Avebe weiß ich jetzt, dass eine geheime Zutat den Unterschied ausmachen kann.“



MITGLIEDERGESCHICHTE

Interview mit Avebe-Mitglied Henning Grote

Erfahrungsaustausch zur Stärkekartoffelsorte Aveline

In der vergangenen Anbausaison besuchte Agro-Außendienstmitarbeiter Max Alvermann zweimal das Mitglied Henning Grote. Henning Grote ist Betriebsleiter von zwei Ackerbaubetrieben in der Elbmarsch nahe Hamburg. Vor Ort tauschten sich beide zur neuen Stärkekartoffelsorte Aveline aus.

Im Sommer, während der Wachstumsphase, sprachen sie unter anderem über den Pflanzzeitpunkt, die Düngung und den optimalen Erntezeitpunkt. Im Herbst kam Max erneut vorbei, um sich ein Bild von der Ernte zu machen, und um zu erfahren, welche Beobachtungen Henning Grote während der Saison gemacht hatte, wie hoch der Stärkeertrag ausfiel und welche Anbaupläne es für 2025 gibt. Die Erfahrungen von Henning Grote sind im Kurzvideo zu sehen.

Tipp

Schauen Sie sich auch das Video des **YouTubers AgrarBlick** zum Pflanzen der Stärkekartoffeln für das aktuelle Anbaujahr an.



Sehen Sie sich hier die Erfahrungen von Henning Grote an



Im Gespräch mit Avebe-Mitglied Alric Stevens

Vorausblicken: Was kostet es und was bringt es ein?

Er ist 27 Jahre alt, sein Name ist Alric und das Unternehmen wurde ihm in die Wiege gelegt. Im niederländischen Wildervank führt er das Ackerbau- und Lohnunternehmen Stevens. Zusammen mit seinem Vater baut Alric auf nicht weniger als 300 Hektar unter anderem Stärkekartoffeln, Zuckerrüben, Zwiebeln, Getreide und Hanffasern an. Neben dem Ackerbaubetrieb verfügt das Lohnunternehmen der beiden über einen modernen Maschinenpark und eine entsprechende Werkstatt. Mit einem Team von zehn festen Mitarbeitern kümmern sie sich für andere Ackerbauern und Viehzüchter um das Säen von Kulturen, das Pflanzen von Kartoffeln und verschiedene andere Arbeiten auf den Feldern bis zur Ernte. Während der Kampagne verladen sie auch Kartoffeln für Royal Avebe.

„Ich liebe es, mich mit besonderen Projekten zu beschäftigen, damit wir als Unternehmen dem Wettbewerb voraus bleiben“

Zusammenarbeit zwischen Vater und Sohn

„Wenn man nur den Ackerbau betrachtet, hätten mein Vater und ich das alleine machen können. Nur in der Anbausaison hat man mit enormen Spitzen zu tun. Mit ein paar Leuten ist die Arbeit schnell erledigt“, erklärt Alric. Sein Tag beginnt meist mit einer Runde über den Betrieb, gefolgt von Büroarbeiten. Er erzählt, dass er vor allem für die Organisation des Betriebs verantwortlich ist: „Ich liebe es, mich mit besonderen Projekten zu beschäftigen, damit wir als Unternehmen dem Wettbewerb voraus bleiben“, sagt er. Sein Vater arbeitet lieber in der Werkstatt mit Maschinen. „Für uns funktioniert diese Aufteilung sehr gut, wir sind wirklich stolz aufeinander.“

Risiko streuen

Die Stärkekartoffeln, die für Avebe angebaut werden, gehen direkt vom Feld zur Avebe-Fabrik. „Mit der Ernte 2024 sind wir wirklich sehr zufrieden, sie lag über den Erwartungen. Wir bauen die Stärkesorten Festien, Adeline, Axion, Avamond und BMC an. Mit diesen Sorten hat man eine gute Basis.“ Die neuen Sorten Aveline und Avamond stammen aus dem Vermehrungsprogramm von Averis und Alric ist sehr begeistert davon: „Wir merken, dass der Stärkeertrag bei diesen Sorten besonders gut ist.“ Nicht alle Kartoffeln der Familie Stevens gingen zu Avebe. Ein Teil wurde eingelagert und auf andere Weise verkauft. „Es ist für uns wichtig, dass Geld hereinkommt, ich möchte das Risiko gerne streuen“, sagt Alric. Obwohl nicht alles zu Avebe ging, blickt er positiv auf die Genossenschaft. „Bei Avebe hat man

MITGLIEDERGESCHICHTE

viel Sicherheit. Es ist wichtig, dass Avebe auf den Beinen bleibt, auch wenn es schön wäre, wenn der Preis für unsere Kartoffeln steigen würde“, sagt er.

Weniger Kosten und höhere Erträge

In den letzten Jahren hat das Unternehmen sowieso weniger intensiv Stärkekartoffeln angebaut. Alric erklärt, dass die Fruchtfolge-Vorschriften nicht der einzige Grund sind, um

„Bei Avebe hat man viel Sicherheit“

von einem Anbau von 1 auf 2 auf einen Anbau von 1 auf 3 umzusteigen. „Dabei hoffen wir langfristig auch auf weniger Kosten und höhere Erträge“, erklärt Alric. Im Gespräch zeigt sich, dass auf mehreren Ebenen das Verhältnis zwischen

Kosten und Erträgen betrachtet wird. So erwähnt Alric die hohen Kosten für Pflanzenschutzmittel in der letzten Kartoffelsaison: „Ich finde es wichtig zu wissen, was etwas kostet und was es einbringt. Die höheren Kosten für Pflanzenschutzmittel waren den Ertrag wert. Wir sind dabei unserem Gefühl gefolgt.“

Langfristig denken

Wie blickt Alric in die Zukunft? „In letzter Zeit wurden viele Arbeiten auf dem Hof durchgeführt. So wurde eine neue Scheune mit Werkstatt gebaut, wir haben ein Nebengebäude für Zwiebeln errichtet und eine neue Waage gekauft. Trotzdem denke ich schon wieder langfristig. Was kommt neu auf den Markt? Wann ist zum Beispiel eine Maschine nicht mehr rentabel? Ich rechne wirklich alles durch. Dabei finde ich es wichtig, dass wir unsere Sachen in Ordnung halten und effizient arbeiten können.“



↑ Alric Stevens

Neue Steinfänger und Schüttelsiebe in Ter Apelkanaal

Auffangen, schütteln und sieben

Im Sommer 2024 wurden im ersten Teil des Produktionsprozesses der Kartoffelstärkefabrik in Ter Apelkanaal sowohl die zweite Stufe der Steinfänger als auch die Schüttelsiebe ausgetauscht. Nicht, weil es neuere oder intelligenteren Techniken gibt, die effizienter, billiger oder nachhaltiger arbeiten. Nein. Diese Teile waren nach 35 Jahren Betrieb, Schütteln und Stampfen einfach abgenutzt, erzählen Matthijs und Jan aus Ter Apelkanaal. Matthijs ist am Austauschprojekt beteiligt und Jan ist später mitverantwortlich für die Wartung.

200 bis 300 Tonnen Kartoffeln pro Stunde

Im ersten Teil des Produktionsprozesses werden Kartoffeln von Pflanzenresten, Steinen, Sand und kleineren Schmutzpartikeln getrennt. „Während der Kampagne kommen hier etwa 200 bis 300 Tonnen Kartoffeln pro Stunde vorbei: 24 Stunden am Tag, jeden Tag der Woche. Die einzige Pause, die diese Produktionslinie bekommt, sind die Monate außerhalb der Kartoffelkampagne“, erklärt Matthijs. „Das ist eine ziemlich kurze Zeit für ein großes Projekt, bei dem zwei Teile in drei Produktionslinien ersetzt werden müssen, die auch noch auf einer Etage stehen. Das erfordert logistische Überlegungen und eine straffe Planung.“

Steinfänger durch das Dach

„In relativ kurzer Zeit musste viel passieren. Demontage der alten Maschinen, Installation der neuen und Anschluss an den Prozess“, erklärt Matthijs. So wurde für die Steinfänger, die wie große Trommeln von 3 mal 6 Metern mit einem Durchmesser von 2,5 Metern aussehen, ein echtes Loch im Dach gemacht. Die alten Maschinen wurden über eine Schiene zum Loch geschoben und durch das Loch aus der Fabrik gehoben. Die neuen Maschinen wurden auf die gleiche Weise wieder platziert. „Allein das Heben ist schon eine Monsteraufgabe“, erzählt Matthijs. „Die Projektplanung ist straff und wenn die Kampagne beginnt, muss es sofort funktionieren. Es darf keine Verzögerung geben.“

← Die neuen Steinfänger



← Kartoffeln im Schwimmwasser

„Allein das Heben ist schon eine Monsteraufgabe“

Super simpel und extrem robust

Die Austauschprojekte starteten mit dem Wunsch, genau die gleichen Maschinen wie vor 35 Jahren zu beschaffen. „Unsere Prozesslinie ist im Grunde seit mehr als 100 Jahren gleich“, erklärt Matthijs. „Unsere Linien sind supersimpel und extrem robust. In diesem Teil des Produktionsprozesses werden nur wenige Trennprinzipien verwendet, wie zum Beispiel der Auftrieb oder die Größe der zu trennenden Teile - fast alle in Kombination mit Wasch- und Schwimmwasser. Bei einem Austausch von Anlagen ist es immer eine Suche nach einem Gleichgewicht zwischen Robustheit, Energieverbrauch, Bezahlbarkeit und Durchführbarkeit der Wartung.“

Schüttelsiebe laufen wie am Schnürchen

Die Schüttelsiebe wurden auf Basis der alten Zeichnungen vom Lieferanten maßgefertigt und laufen inzwischen wie am Schnürchen. „Die größte Änderung an den Schüttelsieben sind die Gitter“, erzählt Jan. „Durch diese Gitter ist das Reinigen zwar etwas schwieriger, aber die Unfallgefahr ist deutlich geringer. Und wir wollen am Ende des Tages doch alle gesund nach Hause gehen“, sagt Jan. Etwas größere Herausforderungen haben die Experten mit den neuen Steinfängern. „Das sollte das gleiche Design wie früher sein, aber es ist doch anders“, beginnt Matthijs zu erzählen. „Bei der Übergabe fingen die Steinfänger nicht nur Steine, sondern auch viele Kartoffeln.“ Jan legt den Finger auf die Wunde: „Diese Kartoffeln gehören in die Fabrik, nicht in den Container.“ Matthijs erzählt, dass dies zusätzliche Arbeit verursacht: „Die Kartoffeln werfen wir natürlich nicht weg, sondern sie gehen erneut in die Fabrik.“

Die neuen Schüttelsiebe →

Durchhalten und Feinabstimmung

„Wir haben eine Weile nach der Ursache gesucht“, erzählt Matthijs. „So haben wir die Drehzahl der Trommeln angepasst, den Wasserstand geändert und vieles mehr. Schließlich stellte sich heraus, dass es einen Unterschied von 10 Zentimetern zwischen den alten und den neuen Trommeln auf einer Länge von 6 Metern gibt. Das macht es den Kartoffeln in der Aufwärtsströmung des Wassers weniger leicht, über den Rand zu springen und zwischen den Steinen zu landen.“ „Die Lösung war nicht einfach zu finden“, erzählt Jan. „Das Ergebnis ist nach einigen Anpassungen schon viel besser als am Anfang, aber es bleibt eine Suche, Anpassung und Feinabstimmung. Schlussendlich bin ich überzeugt, dass wir zu einem guten Endergebnis kommen!“

„Während der Kampagne kommen hier etwa 200 bis 300 Tonnen Kartoffeln pro Stunde vorbei“



↑ Jan Schutte (links) und Matthijs Mallee

Neue Finanzierung mit sechs Banken

ABN AMRO Bank, Rabobank, ING, Deutsche Bank, Commerzbank und Caisse d'Epargne sind die Banken, mit denen Royal Avebe eine neue Finanzierung abgeschlossen hat. Insgesamt handelt es sich um eine Kreditlinie von 460 Millionen Euro für einen Zeitraum von drei Jahren, mit der Möglichkeit, diese um zwei Jahre zu verlängern. Mit der Finanzierung kann Avebe Investitionen tätigen, die zur Strategie Stärken und Beschleunigen passen. Die neue Finanzierung trat am 5. März 2025 in Kraft.

Die vorherige Finanzierung lief bis September 2025. Es ist üblich, die Neu-Finanzierung weit vor dem Enddatum abzuschließen. Dabei wurden die Möglichkeiten auf dem Markt genutzt, wodurch Avebe die Banken Deutsche Bank, Commerzbank und Caisse d'Epargne begrüßen durfte. ABN AMRO Bank, Rabobank und ING waren auch an der vorherigen Finanzierung beteiligt.

Rob van Laerhoven, CFO von Avebe: „Wir sind froh über das Vertrauen, das diese Banken in Avebe haben. Während der Gespräche im Vorfeld der Refinanzierung gaben sie an, sehr positiv auf unsere Genossenschaft zu schauen.“



Interview mit Hamza Kasalak und Jan Rieks

80 Jahre Berufserfahrung an einem Tisch

Es ist kurz nach zwei Uhr an einem Donnerstagnachmittag, als im Gebäude 136 bei Avebe in Foxhol fast 80 Jahre Berufserfahrung an einem großen weißen Tisch Platz nehmen. Jan Rieks begann 1979, Hamza Kasalak 1992. Beide sind als Operator in der ZKK (Red.: Zentrale Kontrollkammer) in Schicht D tätig – und beide erinnern sich noch sehr gut an ihre Anfangszeit bei Avebe.

Das hieß damals Corveeër

„Das vergisst man nie“, erzählt Jan. „Ich war 17 Jahre alt, als ich hier zum ersten Mal hereinkam. Das Erste, was sie mir zeigten, war der Kaffeeautomat. Danach bekam ich einen Besen in die Hand gedrückt und begann als Corveeër – das bezeichnet die Person, die gerade mit Gemeinschaftsaufgaben oder Reinigungsdiensten dran ist.“ Jan erzählt, dass sein Chef in seiner Nähe wohnte und ihn unter seine Fittiche nahm. „Ich lernte, indem ich einfach mitmachte und gut zusah“, sagt Jan. „Das ging alles sehr gemütlich. Ja, ganz schön. Eine schöne Zeit.“



Foto von überschüssigem Schaum aus dem Bildarchiv

Aufpassen auf bewegliche Teile

Dreizehn Jahre nach Jan beginnt auch Hamza. Über ein Umschulungsprogramm von VAPRO, also der Berufsausbildung für die Prozessindustrie, kommt er als Praktikant zu Avebe. In den ersten Jahren arbeitet er nur wäh-

rend der Kampagnenzeit, bis er 1999 eine Festanstellung bekommt. Sicherheitsprotokolle gab es kaum. „Es wurde eigentlich nur gesagt, dass man auf bewegliche Teile oder auf giftige Stoffe aufpassen müsse. Man lernte alles von dem Kollegen, der einem zugewiesen wurde“, erinnert sich Hamza.

Japanerchen

Beide Herren lehnen sich etwas zurück und beginnen zu erzählen. Jan: „In meiner Anfangszeit flog hier noch so ein Japanerchen durch die Fabrik. Damit ist ein Motorroller gemeint, auf dem man sitzt – aber in diesem Fall mit einem Zweitakt-Verbrennungsmotor, der eine dunkle Ab-



Jan Rieks (links) und Hamza Kasalak

gasspur in der Fabrik hinterließ. Kannst du dir das zwischen gefährlichen Stoffen wie Propylenoxid vorstellen?“

Ernsthafter Unfall

Jan erzählt auch von einem schweren Unfall, der sich ereignete, als er erst ein Jahr bei Avebe war: „Ich sah den diensthabenden Ersthelfer mit hohem Tempo und sehr ernstem Gesicht über das Gelände fahren. Ich grüßte ihn, aber er reagierte nicht. Der Schaum der Proteine, der damals manchmal über die Straße lief, war auch über einen Schacht geflossen, in dem sich noch jemand aufhielt – und dieser Mann hat es nicht überlebt ... Ja, das hat mich geprägt.“

Beginn von Sicherheit

Nach dieser Geschichte ist es einen Moment lang still am Tisch. Die Herren erzählen, dass Unfälle früher dazu führten, dass Dinge angepasst wurden. So können

die Türen des Silos heute nur noch in eine Richtung geöffnet werden. Außerdem stehen jetzt Zäune um die Schächte, und die Walze hat beispielsweise ein Notfallseil. Hamza erzählt, dass es heute glücklicherweise anders ist: „Früher ging es nicht um Sicherheit. Das Bewusstsein war viel geringer. Ein Tank wurde nicht gesichert, wie es jetzt geschieht. Heute werden Leitungen durchgespült, gesichert, und auch der Sauerstoff im Tank wird gemessen.

Nicht mehr zurück in die Vergangenheit Mit all diesen Sicherheitsprotokollen ist die Arbeit manchmal weniger effizient geworden, aber die Herren wollen nicht mehr in die Vergangenheit zurück. Jan sagt dazu: „Die festgelegten Verfahren, Risikoanalysen und Arbeitsweisen, bei denen wir uns gegenseitig kontrollieren, sorgen dafür, dass jeder wieder gesund nach Hause kommt. Wir auch. Das ist die

„Früher ging es nicht um Sicherheit. Das Bewusstsein war viel geringer.“

Erst danach wird der Tank für das Reinigungsteam freigegeben. Man geht jetzt auch nicht mehr ungesichert oder allein in den Tank – und sowieso immer mit einem Mann am Mannloch. Das ist ein Kollege, der über dem Loch wacht. Außerdem steht ein Rettungsteam bereit, falls ein Einsatz länger dauert oder kompliziert ist.“

Mühe wert.“ Hamza ergänzt: „Auch die Mentalität hat sich geändert. Jeder möchte sicher arbeiten. Man sieht es außerdem überall, wenn man sich umschaute. Man kommt um Sicherheit nicht mehr drum herum – und das wollen wir auch gar nicht.“

Zusammenarbeit Avebe und ChainCraft

Wertvolle Produkte aus Kartoffelfruchtwasser

Royal Avebe strebt nach immer mehr Zirkularität in der Betriebsführung. In einer zirkulären Wirtschaft gibt es keinen Abfall. Restströme werden Rohstoffe. Und genau das ist das Ziel der Zusammenarbeit zwischen Avebe und dem innovativen Unternehmen ChainCraft. ChainCraft entwickelte eine Technologie, mit der es einen Reststrom von Avebe, Kartoffelfruchtwasser oder -saft, in nützliche Produkte umwandeln kann.

Bei der Produktion von Kartoffelstärke und -eiweiß entsteht Kartoffelsaft, ein wässriger Reststrom, der noch organische Stoffe wie Aminosäuren, Zucker und anorganische Salze enthält. Avebe dampft diesen Strom derzeit ein, um unter anderem Düngemittel und Rohstoffe für Tierfutter herzustellen. Das Eindampfen dieses Stroms kostet viel Energie. Dank des innovativen Prozesses von ChainCraft muss das Wasser nicht von Avebe verdampft werden. Der Kartoffelsaft kann direkt als Rohstoff für die Produktion von wertvollen Fettsäuren und Mineralien wie Kalium, Ammonium und Phosphor verwendet werden, die wichtige Düngemittel für die Landwirtschaft sind. Kürzlich unterzeichnete ChainCraft eine Rahmenvereinbarung mit Avebe, um diese Technologie im großen Maßstab in die Praxis umzusetzen.



CO²-Reduktion

Der Prozess von ChainCraft wurde entwickelt, um organische Abfallströme zu verwerten und die Nutzung nicht nachhaltiger Rohstoffe zu reduzieren, erzählt Niels van Stralen, Mitbegründer von ChainCraft: „Fettsäuren sind wichtige Zutaten für zahlreiche Produkte, wie Duft- und Geschmacksstoffe, Schmiermittel, Reinigungsmittel und Tierfutter. Diese werden derzeit hauptsächlich aus Palm- und Erdöl hergestellt. Mit unserem Prozess können diese aus Restströmen hergestellt werden, die derzeit wenig Wert haben.“ Sein Unternehmen lässt Bakterien die Arbeit erledigen, um die organischen Stoffe im Kartoffelsaft umzuwandeln. Eine speziell für diesen Prozess „trainierte“ Bakterienkultur zerkleinert den organischen Rohstoff in Stücke. In einem zweiten Schritt machen die Mikroorganismen daraus längere Fettsäuren. Der Gewinn an Nachhaltigkeit ist erheblich: „Wenn man es umrechnet, sorgt unser Prozess für eine Reduktion der CO²-Emissionen um 50 bis 80 Prozent im Vergleich zu den traditionellen Prozessen zur Herstellung dieser Stoffe.“

← Niels van Stralen (links) und David Fousert unterzeichnen die Rahmenvereinbarung

Am 8. Mai gewann ChainCraft den Industry Innovators Award 2025 mit seiner Fermentationstechnologie



↑ Die Demonstrationsanlage von ChainCraft in Amsterdam

Vom Labor zur Großfabrik

Die Technologie von ChainCraft basiert auf Wissen, das an der Universität Wageningen entwickelt wurde. 2010 wurde ChainCraft gegründet, um die Forschung vom Labor auf eine größere Skala zu bringen. In den ersten Jahren arbeitete das Start-up in den Laboren der Universität, erzählt Niels: „Wir haben damals verschiedene Rohstoffe getestet, darunter auch Kartoffelsaft von Avebe.“ Um die Technologie in einem kommerziellen Prozess anwenden zu können, unternahm das Unternehmen verschiedene Schritte zur Skalierung. „2014 nahmen wir unsere industrielle Pilotanlage in Amsterdam in Betrieb. Seit 2020 läuft dort auch eine groß angelegte Versuchsanlage mit einer Kapazität von 2000 Tonnen pro Jahr. Jetzt sind wir bereit für den nächsten Schritt: die Realisierung einer Großanlage, die zehnmal so groß wird wie unsere Versuchsanlage.“

Beteiligung

Dass ChainCraft jetzt eine Zusammenarbeit mit Avebe wählt, ist laut Niels logisch: „Wir haben gute Ergebnisse erzielt mit Tests mit dem Reststrom von Avebe als Rohstoff für unseren

Prozess. Zudem ist auf dem Gelände neben dem Werk in Ter Apelkanaal ausreichend Platz für uns. Es ist für diesen Prozess wichtig, sich in der Nähe eines Akteurs niederzulassen, der uns mit den Rohstoffen für unseren Prozess versorgen kann, da wir so keine großen Mengen transportieren müssen. Außerdem können wir Synergien im Bereich Energie, Dampf, Biogas und (Abfall-) Wasser erreichen. So können wir die bereits vorhandenen Einrichtungen wie die Wasseraufbereitungsanlage nutzen.“

Aber die Zusammenarbeit zwischen den beiden Unternehmen ist laut Niels nicht nur erfolgreich wegen der möglichen Integration der Prozesse und Einrichtungen. „Wir sind sehr froh über das Engagement von Avebe. Unser Projekt passt sehr gut zu ihren Ambitionen und wir merken, dass auch die Geschäftsführung diese Zusammenarbeit unterstützt.“

ChainCraft arbeitet jetzt an der Genehmigungsanfrage und der Finanzierung. Wenn alles nach Plan verläuft, geht die neue Fabrik ab 2028 in Betrieb.

