

# Studentinnen entwickeln Harz-Kaugummi

**Vom Universitätsprojekt zum österreichischen Start-up: Mit dem Alpengummi wollen die Entwicklerinnen eine nachhaltige Alternative zum Kaugummigiganten Wrigley bieten. Benötigt werden dafür nur vier Zutaten.**

„Viele wissen gar nicht, woraus Kaugummi überhaupt besteht“, sagt Alpengummi-Gründerin Sandra Falkner. „Und wie denn auch, die Firmen müssen ja gar nicht schreiben, woraus die Kaumasse tatsächlich besteht.“ Hinter dem Begriff Kaumasse stecke oft Plastik, ein Großteil des Kaugummis sind künstliche Polymere auf Erdölbasis.

Gemeinsam mit ihrer Studienkollegin Claudia Bergero will Falkner eine nachhaltige Alternative zu diesen Kaugummis schaffen. Die Idee für „Alpengummi“ entstand vor einem Jahr im Rahmen einer Lehrveranstaltung an der Universität für Bodenkultur (BOKU). „Die Problemstellung war damals, dass im Primärsektor Wald eigentlich keine Innovationen mehr stattfinden, sondern nur im digitalen und technischen Bereich. Wir sollten uns überlegen, welche Rohstoffe es gibt und was man daraus machen könnte“, sagt Falkner.



Alpengummi

Aus dem Universitätsprojekt entstand das Start-Up Alpengummi

## **Harz aus niederösterreichischer Pechereibetrieben**

Bei ihrer Recherche entdeckten die beiden, dass Harz schon seit dem 19. Jahrhundert als Kaugummi-Alternative verwendet wird. Auch international wird Harz als Kaugummiersatz verkauft, etwa in Russland oder Griechenland. In Österreich gibt es laut den Studentinnen bisher jedoch keine käufliche Kaugummi-Variante aus Harz.

„Wir haben uns dann auch mehr mit der Pecherei zur Harzgewinnung auseinandergesetzt.“ Das Verfahren wird heute immer weniger angewendet, 2011 wurde die Pecherei in Niederösterreich zum UNESCO-Weltkulturerbe ernannt. Ziel des Projektes sei es deshalb auch, dieses „vom Aussterben bedrohte“ Verfahren wieder zu fördern, sagt Falkner.

In der eigenen Küche wurde dann an einer Rezeptur gebastelt. Geeignet hat man sich auf vier Zutaten: Harz, Bienenwachs, ätherische Öle für den Geschmack und Birkenzucker. Alles aus heimischem Anbau, alles nachhaltig, so Falkner.

## **Von der Küche in das BOKU-Labor**

Mit dem Ende der Lehrveranstaltung sollte das Produkt aber nicht enden. Mittlerweile haben Falkner und Bergero ihr Masterstudium beendet, aus dem Produkt aus der Küche entstand ein eigenes Start-Up.

Das Team ist um einen Lebensmitteltechnologen erweitert worden, die Herstellung der Alpengummi findet derzeit im Labor der BOKU statt. Mithilfe einer Förderung des Austria Wirtschaftsservice in Höhe von 20.000 Euro konnte mittlerweile der erste Prototyp entwickelt werden.

## **„Man schmeckt, dass er aus dem Wald kommt“**

Dieser wird derzeit von rund hundert Produkttestern bewertet. „Der Alpengummi unterscheidet sich schon von anderen Kaugummis: er ist härter und hat einen Eigengeschmack“, sagt Falkner. „Man schmeckt, dass er aus dem Wald kommt.“



Lukas Neugebauer

Das Produkt wollen die Gründerinnen ab Ende des Jahres verkaufen

Die ersten Geschmacksrichtungen neben dem Original sollen Minze und „etwas Fruchtiges“ sein. „Wir überlegen entweder Erdbeer- oder Heidelbeergeschmack zu verwenden. Es wird aber bestimmt kein Tutti-Frutti geben, das würde nicht zu unserem Konzept passen“, sagt Falkner. Auch bei der Verpackung soll der Fokus auf Nachhaltigkeit liegen: Geplant ist derzeit eine Kartonschachtel wie sie für Streichhölzer verwendet wird.

## **Verkauf ab Ende 2018**

Mit Ende des Jahres soll der Verkauf des Produktes starten. Zwischen 2,50 und drei Euro sollen zehn Stück kosten. Zunächst konzentrieren sich die beiden auf den Verkauf in Bio-Supermärkten und kleineren Geschäften. Der Einstieg in die großen Supermarktketten gestaltet sich schwieriger, vor allem durch die Konkurrenz. „Hersteller Wrigley besetzt 95 Prozent des Marktes, das ist ein Monopol gegen das man schwer ankommt“, sagt Falkner.

Dennoch ist sie zuversichtlich. „Der Trend zu Bio und Nachhaltigkeit steigt. Die Leute machen sich heute mehr Gedanken“, sagt sie. Zwar bediene das Produkt immer noch eine Nische, die Nachfrage nach nachhaltigeren Produkten werde jedoch zunehmend größer.

Melanie Gerges, wien.ORF.at