



# Luya

## Netto-Null mit Luya: Der Weg vorwärts

The Good-Food-Revolution: Luya unterstützt durch nachhaltige Produkte und innovatives Upcycling den Weg zu Netto-Null.

### Nachhaltigkeit trifft Innovation

Making people and planet healthier with every bite – das ist unsere Vision bei Luya.

Luya ist eine bekömmliche, super saftige und vielseitige Alternative zu Fleisch, die durch natürliche Pilzfermentation aus Bio-Okara und Bio-Kichererbsen in Bern-Bümpliz hergestellt wird. Unser Einsatz für Nachhaltigkeit zeigt sich durch die effiziente Verwendung von Okara, einem wertvollen Nebenprodukt der Tofu- und Sojamilchproduktion. **Dadurch sparen unsere Produkte im Vergleich zu Rindfleisch 94 % CO<sub>2</sub> und 85 % Wasser ein. Auch gegenüber Hühnerfleisch erzielen wir eine Reduktion um 52 % bei CO<sub>2</sub> und 57 % bei Wasser.** Seit 2021 haben wir über 23 000 kg Okara vor der Biogasanlage gerettet und das ist erst der Anfang.

Luya eignet sich wunderbar als Topping bei Salaten oder Bowls, sowie als Zutat in Saucen und Curries. Ein Highlight ist Luya z.B. in einem Züri Geschnetzeltem oder in einem typischen Green Thai Curry.

Die Entwickler:innen von Luya arbeiten kontinuierlich an weiteren köstlichen Alternativen, immer mit dem Credo, Produkte möglichst natürlich, ohne Zusatzstoffe und einem einzigartigen Geschmackserlebnis zu kreieren.



Die Luya-Produkte gibt es in der Region Bern in den grösseren Coop-Filialen, bei Rüedu oder im Online-Shop von Luya.

Entdecke bei Luya, wie Genuss und ökologische Verantwortung Hand in Hand gehen und werde Teil unserer Bewegung für eine gesündere Welt mit jedem Bissen.

### Im Vergleich zu Rindfleisch:

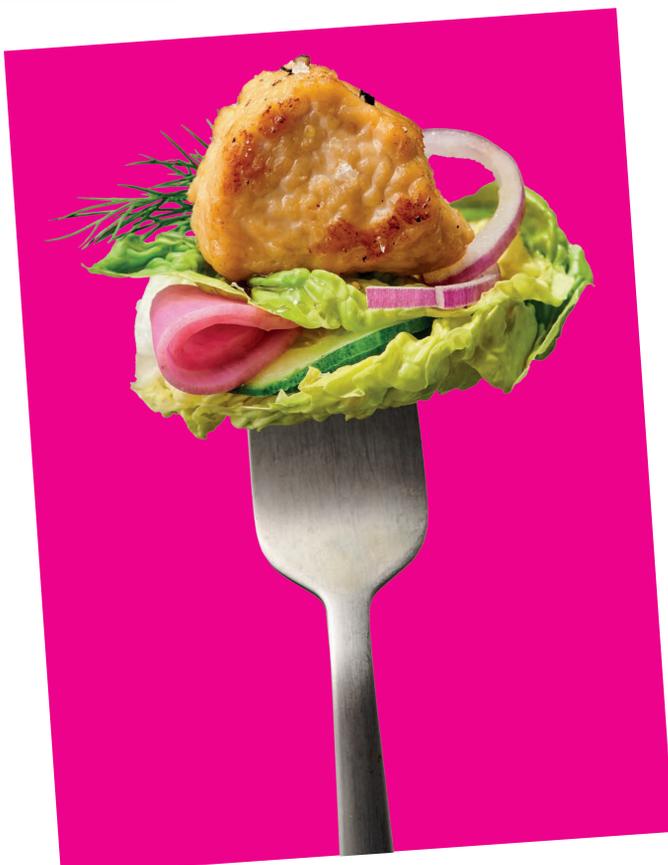
**94%** weniger CO<sub>2</sub>

**85%** weniger Wasser

### Im Vergleich zu Hühnerfleisch:

**52%** weniger CO<sub>2</sub>

**57%** weniger Wasser



[luya.bio](https://luya.bio)