



### Entwicklung einer neuen Generation von Ei-Alternativen auf pflanzlicher Basis

**In der Schweiz werden etwa 1.5 Milliarden Eier konsumiert. Ein nicht unbedeutender Teil wird dabei zu Konsumgütern wie Pasta, Desserts oder Backwaren weiterverarbeitet.**

**Oft handelt es sich gerade bei diesen Eiern nicht um jene mit den höchsten Ansprüchen an Ökologie und Haltungsbedingungen. Auch die Herkunft von Futtermitteln, z.B. Soja, sorgt immer wieder für negative Schlagzeilen.**

**EggField (Field Food AG) hat sich diesem Problem angenommen und eine neue Generation von Ei-Alternativen auf pflanzlicher Basis für die verarbeitende Industrie und Gastronomie entwickelt.**

2020 hatte Silvan Leibacher, Gründer von EggField, erstmals Kontakt mit Peter Braun. Swiss Food Research unterstützte dabei, Einblick in das Agro Food Ecosystem der Schweiz zu erhalten und die Möglichkeiten darin zu erkennen.

Der Research Call 2020 brachte ihn mit seiner Idee an die BFH/HAFL, wo das Projekt mit Prof. Dr. Christoph Denkel realisiert wurde.

Basierend auf einer Mischung von Hülsenfrucht-Extrakten, pflanzlichen Proteinen und natürlichen Stärken, bieten diese Ei-Ersatz-Produkte die bisher einzige allergenfreie Clean-Label-Alternative zu Hühnerei im B2B-Bereich. Wie ein Hühnerei haben diese Produkte schäumende, emulgierende, bindende und gelierende Eigenschaften und können so die Funktionen des Eis in einer Vielzahl von Produkten und Anwendungen ersetzen. Verarbeiter profitieren bei innovativen Ei-freien Produkten vom Zugang zu einer wachsenden Anzahl von flexitarischen und umweltbewussten Konsument:innen und können gleichzeitig problematische Allergene wie z.B. Ei oder Soja vermeiden.

Technische Unterstützung von Swiss Food Research gab es auch beim Peer-Review für die Patentierung des Verfahrens.

Das Start-Up beliefert inzwischen namhafte und innovative Gastrobetriebe und Bäckereien wie z.B. HILTL, tibits, Bäckerei Lehmann und die Leibacher Biber-Manufaktur mit Ei-Ersatz-Produkten.