

Ei-Alternativen vom Feld

Ei-Alternativen mit höchsten Ansprüchen an Qualität und Ökologie. Ein Start-up lanciert erfolgreich ein **pflanzenbasiertes Ersatzprodukt** als Ei-Halbfabrikat für die Verarbeitungsindustrie.

► PETER JOSSI

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, etwa 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.

Als Silvan Leibacher, Gründer von EggField, 2020 erstmals Kontakt mit Peter Braun aufnahm, erkannte er die Vielseitigkeit der Vermittlungsmöglichkeiten kompetenter Gesprächspartner auf dieses Gebiet. Swiss Food Research unterstützte dabei, einen Einblick in das Agro Food Ecosystem der Schweiz zu erhalten und die Möglichkeiten zur Vernetzung und Förderung darin zu erkennen.

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. Verarbeitungsunternehmen profitieren bei innovativen «eifreien» Produkten vom Zugang zu einer wachsenden Anzahl von flexitarischen und umweltbewussten Konsumentinnen und Konsumenten und können gleichzeitig problematische Allergene wie beispielsweise Ei oder Soja vermeiden.

Just like eggs – but grown in a field

Silvan Leibacher, Co-Founder von EggField, konnte dank Swiss Food Research



SWISS FOOD RESEARCH, EGG FIELD FOOD AG

das Netzwerk und Ökosystem der Agro-Food-Branche aktiv für den Start-up-Aufbau nutzen. Beispielhaft für viele weitere Unternehmen gab er Corinne Stämpfli vom Swiss Food Research-Team Auskunft zu seinen Erfahrungen.

Lebensmittel-Industrie An welchem Punkt stand dein Projekt als du den Swiss Food Research Call beantragt hast?

Silvan Leibacher: Wir haben den Research Call vor zwei Jahren beantragt. Damals hatten wir eine gute Vorstellung davon, was ein guter Ei-Ersatz für die Gastronomie und die Industrie leisten muss und hatten erste Prototypen unserer Ei-Alternative entwickelt. Wir wussten auch bereits, dass unser Clean Label für uns ein wichtiger kompetitiver Vorteil gegenüber anderen Anbietern war. Was uns fehlte war Know-how in der Prozessentwicklung, Beratung im Bereich der Mikrobiologie und Begleitung im Thema IP.

Warum hast du am Research Call von Swiss Food Research teilgenommen?

Wir haben über unseren Kontakt zur ETH Zürich von Swiss Food Research gehört. Nach einem Initialgespräch mit Peter Braun war klar, dass das wissenschaftsgetriebene Angebot von Swiss Food Research uns weiterbringen kann.

Wer waren deine Partner im Projekt und wie hast du sie gefunden?

Wir haben initial mit der ZHAW für einen Versuch mit einer ihrer Kleinanlagen

zusammengearbeitet und sind dann über das Thema alternative Proteine-Science auf die BFH/HAFL und Prof. Dr. Christoph Denkel und sein Team gestossen. Er begleitet unser Projekt bereits seit Sommer 2020. Wir freuen uns sehr über die gute Zusammenarbeit.

Swiss Food Research-Förderung innovativer Projekte

Swiss Food Research bietet Werkzeuge und Vernetzungen für einen erfolgreichen Innovationsprozess. Egal in welchem Entwicklungsstadium sich ein Innovationsprojekt befindet, Swiss Food Research entwickelt es weiter. Die Dienstleistungspalette hierfür erstreckt sich von dedizierten 1:1-Sessions, Webinaren über Fördermöglichkeiten, Peer-Review von Anträgen, Stakeholder Mapping für die geeignete Partnerfindung, die Involvierung in europäische Projekte mit EIT Food oder über die Teilnahme an Events wie das Agro Food Innovation Forum.

► Informationen

www.swissfoodresearch.ch

Wie hat Swiss Food Research/Research Call dich in der Projektentwicklung unterstützt?

Der Research Call war für uns ein guter Startpunkt, um die Zusammenarbeit mit den Hochschulen zu suchen. Auch der informelle Austausch und die Kontaktvermittlung durch Swiss Food Research ist sehr hilfreich. Technische Unterstützung von Swiss Food Research gab es zum Beispiel auch beim Peer-Review für die Patentierung des Verfahrens.

Was werden nun die nächsten Schritte sein? Welche weitere Unterstützung wird für die Fortsetzung benötigt?

Gerade im Pasta- oder Bäckereibereich ist der Bedarf an Ei-Ersatz sehr gross. Vielen Konsumenten und Konsumentinnen wird es langsam bewusst, welche Umweltschäden durch den hohen und oft unüberlegten Konsum an tierischen Proteinen verursacht werden. Wir beliefern mittlerweile namhafte und innovative Gastrobetriebe und Bäckereien wie HILTL, tibits, Bäckerei Lehmann und die Leibacher Biber-Manufaktur mit Ei-Ersatz-Produkten. Mit HILTL, tibits und Zizi Hattab und ihrem Team vom Restaurant KLE haben wir tolle Referenzprojekte umsetzen könnten. Nun

geht es darum, dass auch die mittelgrossen- und grossen Verarbeitungsbetriebe auf unsere Lösungen aufmerksam werden. Es gibt noch viel zu tun!

Es gibt unglaublich viele Produkte, die Ei enthalten, was der Kundschaft oft nicht bewusst ist. Hier setzen wir an und können Mehrwerte generieren. Wir helfen den Fachleuten in Produktion, Ver-

arbeitung und Gastronomie innovative, schmackhafte und natürliche Produkte ohne Ei und andere tierische Zutaten zu lancieren. Wir sind sozusagen die Zutat-Beratung für den Bereich Ei für Produktentwicklungsteams von Partnern.

› **Informationen**
www.eggfield.com

Agro Food Innovation Forum, 8. September 2022 – Let's line up for the next generation!

In der 4. Ausgabe dieser bewährten Austauschplattform für Food Innovationen und den Akteuren des Ökosystems geht es um die Ausrichtung des Gleichen für die nächste Generation.

Wer ist die nächste Generation und was macht sie aus? Sowohl als Konsument:innen wie auch als Nachwuchskräfte sind die heutigen Jugendlichen und junge Erwachsenen die Treiber und wichtigsten Akteure in der Transformation unseres Ernährungssystems. Organisator Swiss Food Research und Gastgeber BFH-HAFL bieten einen bunten Überblick

mit Blick auf zukunftsfähige Kompetenzen, zeitgemässe Bildungsangebote in Theorie und Praxis als Grundlage für die Entwicklung konkreter Zukunftsvisionen. Am Beispiel Luya Foods wird gezeigt was möglich ist. Im Anschluss zeigen 20 Start-ups ihre Ideen und Lösungen, die sie für die Zukunft entwickelt haben. Ob diese schmecken, skalierbar und förderwürdig sind, dürfen die Teilnehmer:innen gerne selber beurteilen.

› **Informationen und Anmeldung**
Agro Food Innovation Forum
8. September 2022, 9.00–18.30 Uhr
Campus BFH-HAFL, Zollikofen/BE
www.swissfoodresearch.ch



Effiziente Sensoren senken Kosten

Präzise. Clever. Bewährt.

Eine erfolgreiche Lebensmittelproduktion erfordert sichere Systeme mit hoher Effizienz. Smarte Sensoren mit schnellen Reaktionszeiten sowie zuverlässigen und genauen Messwerten ermöglichen es Ihnen, Prozesse zu optimieren und damit Energie, Zeit und Medien zu sparen.

Interessiert? www.baumer.com/food-and-beverage



Besuchen Sie uns an der drinktec
12.09.–16.09.2022, Stand A3 300