

Swiss Food Research moderiert Fachaustausch

Anfang Februar 2023 fand in Aarau erstmals die zweitägige Fachmesse **GLUG** für Hersteller, Händler und Dienstleister entlang der gesamten Wertschöpfungskette der Schweizer Bier- und Getränkeproduktion statt.

► CORINNE STÄMPFLI, PETER JOSSI

Wer neu in die Branche einsteigt oder das Tätigkeitsfeld innovativ erweitern will muss über viel Know-how verfügen. Kenntnisse über Zutaten und weitere Grund- und Zusatzstoffe bei der Getränkeherstellung sind ebenso wichtig wie gute Verfahrenskennntnisse der Verarbeitung, Herstellung, Abfüllung bis zur Verpackung und Kennzeichnung.

Swiss Food Research trat daher an der GLUG als Kompetenzpartner etwa mit der Moderation des Innovationsforums auf. Zusammen mit Start-ups präsentierte die Plattform innovative Produkte zur Degustation und zum Fachaustausch.

Koa Impact Switzerland präsentierte an dem Innovationsforum der GLUG ihren Kakaofruchtsaft, 100% natürlicher Saft, der aus der Kakaofrucht gewonnen wird und ohne jegliche Zusatzstoffe auskommt. Aus einer zündenden Idee im Jahr 2017, wie man zu nachhaltigem Wachstum im ländlichen Ghana beitragen kann, entstand Koa. So sucht Koa nach Potenzial, um Menschen zu befähigen und hat hierbei erkannt, dass die Kakaofrucht nebst den Bohnen noch viel mehr zu bieten hat. Durch die Verwertung des Fruchtfleischs können wir das Einkommen der Bauern erhöhen und neue Arbeitsplätze in ländlichen Gebieten schaffen. Koa steht für Mehrwert, sowohl für den Menschen wie auch die Natur.

«Die GLUG war die ideale Chance, um die Schweizer Getränke-Szene zu treffen und schnell neue Kontakte zu knüpfen. Der Pitch bot dabei eine tolle Gelegenheit, unser Koa Pure, den Kakaofruchtsaft, vorzustellen und anschliessend zu verköstigen. Dies hat uns Swiss Food Research ermöglicht – als Start-up sind wir dankbar, solche Partner zu haben, die uns auf unserem Wachstumsweg begleiten», erläutert Mira Lorenz, Quality Manager bei Koa Switzerland.

Fabio Bettinelli, CEO & Cofounder von The Cascara Society, präsentierte am Innovationsforum seinen Ice Cascara Cola, die erste Schweizer Cola aus «Upcycling». Dieses Getränk bezieht sein natürliches Koffein aus dem Aufguss von Bio-Cascara, dem Fruchtfleisch der Beeren des Kaffeebaums. Im Sinne einer engagierten Kreislaufwirtschaft ermöglicht dieses Getränk mit antioxidativen und erfrischenden Eigenschaften den lokalen Kaffeebauern, auch ihre Abfälle zu verarbeiten und so ein zweites Einkommen zu generieren.

In Sachen Bier, präsentierte Pascal Wullschleger, wissenschaftlicher Mitarbeiter an der HSLU, im Auftrag von ABIZ-Lab ein AI-Bier. «Wir glauben die Verschmelzung von menschlicher Weisheit und künstlicher Intelligenz birgt viel Potenzial. Durch den Einsatz von Daten und Algorithmen erforschen wir eine neue Dimension des Bierbrauens. Dies ist unser zweites von Künstlicher Intelligenz gebrautes Bier.»

Stabs- und Generationenwechsel bei Swiss Food Research

Lucas Grob übernimmt die Geschäftsführung von Peter Braun und wird neuer CEO. Die Übergabe wurde schon seit Oktober 2022 vorbereitet, und seit Januar 2023 führten Lucas Grob und Peter Braun als Co-Geschäftsführer die Swiss Food Research. Peter Braun wird weiterhin bei Swiss Food Research aktiv sein und Lucas Grob in der neuen Funktion unterstützen.



Lucas Grob

«Es war der Wunsch von Peter, früh und vorausschauend die Weichen für die Zukunft zu stellen. Swiss Food Research hat ihm viel zu verdanken. Gemeinsam freuen wir uns jetzt auf die nächste Generation bei Swiss Food Research. Die Kompetenzen und Erfahrungen von Lucas sind die Grundlage, um zusammen mit unseren Mitgliedern und Partnern wirkungsvolle Innovationen mit einem ganzheitlichen Ansatz für ein nachhaltiges Agrar- und Ernährungssystem zu fördern», sagte Fabian Wahl, Präsident von Swiss Food Research.



Innovationsforum powered by Swiss Food Research. SWISS FOOD RESEARCH



Peter Jossi, Chefredaktor Lebensmittel-Industrie, Lebensmittel-Ingenieur FH



Corinne Stämpfli, Communication Managerin Swiss Food Research