

Ernährungszukunft – Ein Generationenprojekt

Wie gelingt der Brückenschlag zur in Zukunft für das Ernährungssystem verantwortlichen Generation?

► JAN BIEHL, PETER JOSSI

Das heutige Ernährungssystem hat die Grenzen unseres Planeten überschritten. Ein wichtiger Grund: Das System ist nicht auf die nachhaltige Bereitstellung und Verarbeitung von Rohstoffen auf globaler und regionaler Basis ausgelegt. Um ein zukunftsfähiges und nachhaltig stabiles Ernährungssystem zu etablieren, sind Anstrengungen entlang der gesamten Wertschöpfungskette sowie in Forschung und Politik zwingend erforderlich. Schlüsselfaktoren nehmen hierbei eine nachhaltige Landwirtschaft und ein ressourcenschonendes Verarbeitungssystem ein.

Forschung zur Praxisreife bringen

Innovative Ideen aus der universitären Forschung werden immer häufiger durch Start-ups entwickelt. Die Praxisreife entsteht oft in Zusammenarbeit mit etablierten Firmen. Damit dies gelingt, gilt es, die gezielte Vernetzung und den Zugang zu spezifischer Expertise sicherzustellen. Gelingt dies, lässt sich die Wahrscheinlichkeit und Geschwindigkeit von Innovationsprozessen erheblich optimieren.



Auf europäischer Ebene bietet das Europäische Institut für Innovation und Technologie (EIT) Food in Zusammenarbeit mit europäischen Universitäten, internationalen Unternehmensberatern, Branchenexperten und etablierten Jungunternehmen das Bildungsprogramm «Global Food Venture Programme» an. Das Ziel ist es, die Erkenntnisse junger Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler in der Praxis des Agrar- und Ernährungssystems zur Wirkung zu bringen.

Das Schweizer Ökosystem nachhaltiger Ernährung hat ebenfalls ein enormes Potenzial, Innovationen hervor- und voranzubringen. Die einzigartige Kombination aus exzellenter Forschungsarbeit, einem gesunden Start-up-Umfeld sowie grösseren Lebensmittelunternehmen auf regionaler, nationaler und sogar globaler Ebene ist die perfekte Basis, um die Transition voranzutreiben. Um die Vernetzung zu vereinfachen und einen Wissensaustausch zu fördern, ist seit über 15 Jahren

Ihr Partner für Fördertechnik ►

IBAG Fördertechnik AG | Altmannsteinstrasse 27
CH-8181 Höri (ZH) | Tel. +41 44 860 55 50
info@ibag.biz | www.ibag.biz

 **ibag**
foerdertechnik



Swiss Food Research auf unabhängiger Basis aktiv.

Innovationsplattformen mit Wirkung

Die enge Zusammenarbeit mit Innovationsplattformen in der Forschung spielt hier eine zentrale Rolle. Wie etwa das «Innovation Camp», ein Angebot der Schweizer Fachhochschule BFH-HAFL. Junge Köpfe aus der Berner Fachhochschule, der ETH, der ZHAW und den landwirtschaftlichen Betriebsleiterschulen entwickeln in einem zweitägigen Camp aus Problemstellungen Lösungen und etablieren daraus konkrete Geschäftsmodelle oder Projekte. Beispiele sind eine App zur Vermarktung von krummen Rüben, ein Konzept für eine Tagesschule auf dem Bauernhof sowie ein pflanzliches Protein-Pulver, welches als Zusatz zum Fleisch dient, um den Fleischanteil zu reduzieren.

Die Zürcher Universität ETH führt das multidisziplinäre Lernangebot «Food In-

novation Lab» in den Innovationsprozess ein. Die Studierenden lernen die Herausforderungen des weltweiten Lebensmittelsystems kennen und entwickeln daraus verbraucherorientierte Prototypen und Geschäftsmodelle. Der Kurs ist offen für Bachelor- und Masterstudierende sowie Doktoranden und profitiert von der Expertise und dem Feedback der Expertinnen und Experten aus Wissenschaft und Industrie.

Agroscope veranstaltete bereits Anfang 2023 bereits die zehnte Nachhaltigkeits-tagung für Forschende in den Bereichen Landwirtschaft, Ernährung und Gesundheit. Auf akademischem Niveau wird die Brücke geschlagen von dem Konsumbedürfnis nach gesunder, nachhaltiger Ernährung zu der angewandten Grundlagenforschung und der Lebensmittelverarbeitung.

Der Fokus auf die zukünftige Forschung und Entwicklung hinsichtlich nachhaltiger und sozialer Innovationen schafft die Grundlage zur Transformation des Ernährungssystems. Ein Erfolgsfaktor besteht darin, der Kundschaft Produkte und Lösungen anzubieten, die nachhaltig und gesund und gleichzeitig einer breiten Käuferschicht zugänglich und attraktiv sind.

Fokus auf zukunftsfähige Konsumfreundlichkeit

Die Konsumfreundlichkeit steht im Hauptfokus, um ökologisch und ökonomisch nachhaltige und erfolgreiche Innovationen umzusetzen und die Brücke zu einem zukunftsorientierten Ernährungssystem zu schlagen. Gezielte Verbesserungen in der traditionellen Landwirtschaft und Lebensmittelproduktion

spielen genauso eine starke Rolle wie neuartige Lösungen. Handlungsbedarf besteht etwa bei den Nutzungskreisläufen für alternative Proteine, der Rückgewinnung von Nebenströmen sowie der Vermeidung von Abfällen bei der Lebensmittelverwertung. Anpassungen sind zudem im Normensystem erforderlich, denn viele der Rohstoffe stehen gar nicht für den menschlichen Konsum zur Verfügung.

Eine zukunftssichere Lebensmittelversorgung beruht auf nachhaltigen Lösungen und Technologien, die es ermöglichen, die Ernährungssicherheit zu gewährleisten. Gelingt dies, besteht weiterhin die Grundlage für die Nutzung natürlicher Ressourcen. Das Resultat sind gesunde Produkte, die den Genuss und das emotionale Erlebnis Essen gleichermaßen in Einklang bringen.



Jan Biehl,
Innovation Manager
Swiss Food Research



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

GRANOSA TRAWOSA

IHRE PARTNER FÜR BIOLOGISCHE UND KONVENTIONELLE ROHSTOFFE



Brotgetreide, Futtergetreide, Ölsaaten
Senf Saat, Hülsenfrüchte



Keimseen, Pürees und Säfte, TK-Früchte
Nüsse und Kerne, Kräuter und Gewürze

GRANOSA AG
Poststrasse 15, CH-9000 St.Gallen
+41 71 844 98 20, www.granosa.ch



TRAWOSA AG
Poststrasse 15, CH-9000 St.Gallen
+41 71 844 98 40, www.trawosa.ch