



Tamara Schmid und Cyrill Husmann bei der Applikation der Palmölalternative in einer Backware ZHAW

# Vernetzung wirkt oft als Initialzündung

Beim fünften Agro Food Innovation Forum 2023 stand das 15-jährige Bestehen von Swiss Food Research und das seit Gründung entstandene Netzwerk im Fokus.

► PETER JOSSI

Für und von Mitgliedern: Im Fokus der feierlichen Jubiläums-Ausgabe des Agro Food Innovation Forum standen die Swiss Food Research Mitglieder, ihre Innovationen und zwei inspirierende Keynotes. Dass Partnerschaften, ein gutes Netzwerk und die richtigen Förderinstrumente zu grossartigen Erfolgen verhelfen können und was in diesem Innovations-Ökosystem über die 15 Jahre an erfolgreichen Projekten hervorgebracht hat, haben sechs Mitglieder eindrucksvoll vorgestellt.

## Palmölalternative mit Swissness

Beim von Dr. Mathias Kinner (ZHAW) vorgestellten Projekt ging es um den Ersatz von Palmöl durch physikalisch stabilisierte Schweizer Öle.

«Als Hochschule für Angewandte Wissenschaften ist es uns an der ZHAW ein grosses Anliegen, unsere Forschungsaktivitäten praxisrelevant zu gestalten, wobei wir durch Swiss Food Research immer wieder inspirierende, produktive und ergebnisorientierte Unterstützung erfahren.» Über die langjährige Kooperation hinweg konnte schon mehrfach von der Unterstützung bei der Bildung von Konsortien sowie Inputs zu Projektinhalten profitiert werden. Am Projekt nehmen fast die gesamte Schweizer Fettindustrie

sowie zwei namhafte Süsswarenhersteller teil. Durch die aktive Zusammenarbeit in diesem Netzwerk wird unsere Forschung rasch möglichst in die Praxis umgesetzt, und die ZHAW kann so proaktiv zu einer nachhaltigeren Zukunft beitragen!

## Vielfältige Wirkungsfelder

Charlotte Egger, Teamleiterin Biochemische Analytik bei Agroscope, zu den Erfolgsfaktoren ihres Projektes: «Die Zusammenarbeit mit der Insekterei startete nach einem Proteins4Future-Anlass von Swiss Food Research, wo wir unsere In-vitro-Verdau-Methode präsentieren konnten. Swiss Food Research hat unser Projekt «Verdaulichkeit von Insektenproteinen» finanziert, und wir konnten unsere Arbeiten in diesem Bereich vertiefen.» Dies wiederum ermöglichte eine weitere Zusammenarbeit mit Diego Moretti von der Fernfachhochschule Schweiz im gleichen Forschungsgebiet, bei welcher die Verdaulichkeit von Insektenproteinen und die Eisenabsorption in vitro und in vivo getestet werden. Charlotte Egger ergänzt: «Die Treffen der Innovationsgruppen und weitere Anlässe von Swiss Food Research waren als Initialzündung für beide Projekte massgebend. Swiss Food Research ist ideal, um die Forschung zu den Anwendern zu bringen, es ist eine ideale Kombination für Tech-Transfer.»

Ein frisch vom Innovation Booster gefördertes Projekt wurde von Constantin Marakhov, CEO Kidemis GmbH, vorgestellt: eine nachhaltige Zukunft für die Aquakultur dank der Myzeltechnologie. Die Anwendung von Myzel und Festphasenfermentation lässt sich zur Umwandlung von landwirtschaftlichen Nebenströmen für die Aquakultur nutzen.

Mosas Pilscheur stellte Mycrobez vor, ein junges Start-up, welches revolutionäre Naturschaumstoffe aus Pilzmaterialien für eine kreislaufwirtschaftliche Zukunft entwickelt. Der Bioschaumstoff von Mycrobez basiert auf Pilzwurzeln (Myzel) und diversen biologischen Abfällen. Er ist zu 100% biologisch abbaubar und kann nach Gebrauch im heimischen Garten oder der freien Natur entsorgt werden, wo er zudem noch geschädigte Böden renaturiert.

## Mit den Pflanzen sprechen

Das Jungunternehmen Vivent liefert Landwirtinnen und Landwirten, Züchtern und anderen Agrotech-Unternehmen verwertbare Informationen direkt von den Pflanzen selbst und helfen, zu erkennen, wie und wann Pflanzen auf veränderte Bedingungen reagieren. Denn mit besseren Informationen über die Reaktionen der Pflanzen können Landwirtinnen und Landwirte die Bedingungen optimieren, die Erträge steigern und die Fruchtqualität verbessern. Die Frühwarnung ermöglicht einen wirksameren und umweltfreundlicheren Pflanzenschutz. Pflanzenwissenschaftler beschleunigen die Entwicklung von Pflanzenschutzmitteln und verbessern die Anwendungsempfehlungen. Züchter können vorteilhafte Merkmale in Echtzeit identifizieren. Dieses Projekt wurde vom Innovation Booster gefördert.

Ein perfektes Kreislaufsystem – von Bäumen, Pilzen und Insekten. Jürg Grun-

der, ein Pionier im Insektenbereich und Mitwirkender der ersten Stunde in den Innovationsgruppen Insekten und Pilze, zeigte, wie sich ein Puzzle von vielen Einzelprojekten, von denen viele durch Swiss Food Research im Rahmen von Research Calls unterstützt wurden, zusammenfügt. In «Food from Wood» treffen alle Teile zusammen. Pilze zersetzen abgestorbene Baumstämme. Die schmackhaften Pilze werden geerntet und verkauft. Das zersetzte Holz wird zerkleinert und dient als Substrat für Insekten. Die Insekten können als Futtermittel oder als Nahrungsmittel eingesetzt werden. Die Substratrückstände sind wertvoller Dünger. So kann aus Nicht-Nahrungsquellen (Holz) wertvolle Nahrung entstehen. Ein Kreislauf, der erfolgreich im Glarus praktiziert wird und durch Swiss Food Research in seiner frühen Phase unterstützt wurde.

### Komplexität überwinden

Dr. rer. pol. Markus Egermann, Head of Research Area beim Leibniz-Institut für ökologische Raumentwicklung e. V., sprach in einem spannenden Vortrag über die entscheidende Rolle von Living Labs bei der Transformation unseres Lebensmittelsystems. Living Labs, im deut-

schen Sprachgebrauch auch «Reallabore», sind multidisziplinäre Plattformen, die Akteure aus verschiedenen Bereichen wie Wissenschaft, Wirtschaft, Landwirtschaft und Verbrauchern zusammenbringen. Dies fördert die Zusammenarbeit und den Austausch von Ideen. «Living Labs tragen dazu bei, innovative und nachhaltige Lösungen für die Herausforderungen unseres Lebensmittelsystems zu entwickeln, zu validieren und zu verbreiten.»

Living Labs fördern damit die Zusammenarbeit, ermöglichen die Anpassung an sich ändernde Bedingungen und tragen zur Bildung und Sensibilisierung der Öffentlichkeit bei, um ein besseres Verständnis für die Bedeutung eines nachhaltigen Lebensmittelsystems zu schaffen.

### Wie wir Essen erleben

Marije Vozegang, Eating-Designerin und Gründerin des Dutch Institut for Food and Design, zeigte auf bewegende Weise, wie man Lebensmittel-Innovationen durch kreative Perspektiven verstehen und vermitteln kann. Sie fordern die Art und Weise heraus, wie wir über Lebensmittel denken. Marije ist eine Könnernin

im Schaffen von Situationen, in denen sich das Publikum inspiriert, berührt und angeregt fühlt und – was am wichtigsten ist – in der Lage ist, die Geschichte auf das eigene Leben zu übertragen. «Was den Wandel wirklich vorantreibt, ist Design Thinking so einfach und zugänglich zu machen, dass man selbst Schritte in Richtung einer neuen Beziehung zum Essen machen kann.»

### Innovative Produkte und Vernetzung

Die Degustation von innovativen Produkten von jungen Start-ups und Unternehmen prägte die Food-&-Beverage-Auswahl während des gesamten Anlasses. Angefangen von «gesunder Konfi», Chocolate Bars zum Frühstück über ein Mittagsmenü mit Algen-Fusilli, Hanftofu und Kräuterseitlingen bis hin zu veganen Shrimps. Auch der Apéro stand im Zeichen von alternativen Produkten wie Falafel-Bällen aus Linsen, Pizza mit Mehl aus Biertrebern und diversen Upcycling-Getränken.

Die Vernetzung unter den Teilnehmenden und das bessere Kennenlernen der Mitglieder wurde über die gesamte Veranstaltung auf unterschiedliche Art unterstützt. Selbstverständlich während

Leading process technology for the beverage and food industry

Visit us in Hall 9, Stand 322 **BrauBeviale** 28–30 Nov. 2023 Nuremberg

**BUCHER** unipektin

**BUCHER** exzel

**BUCHER** denwel

**BUCHER** merk

[bucherunipektin.com](http://bucherunipektin.com)

**BUCHER** unipektin

der Kaffeepausen und des Lunchs, aber auch auf interaktive Art und Weise bei einem Systemic Networking und Speed Pitching.

Swiss Food Research wurde 2008 von sieben Forschungsorganisationen und der Fial unter der Leitung von Hans-Peter Bachmann und Jean-Claude Villettaz mit grossem Weitblick gegründet. Von 2012 bis 2020 wurde Swiss Food Research als nationales thematisches Netzwerk von der Innosuisse beauftragt, Innovatio-

nen im gesamten Agrar- und Lebensmittelbereich voranzutreiben. Seit 2021 ist Swiss Food Research durch seine Mitglieder, Stiftungen sowie nationale und EU-Projekte selbstfinanziert und unabhängig. Swiss Food Research wurde von 2013 bis heute unter der Führung von Peter Braun gemeinsam mit einem engagierten Team zum grössten Schweizer Innovationsnetzwerk der Agrar-Lebensmittel- und Ernährungsbranche mit 200 Mitgliedern ausgebaut.

### Stabsübergabe an «Next Generation»

Im Herzen der Veranstaltung stand eine emotionale Stabsübergabe von Peter Braun an den neuen CEO Lucas Grob – mit allen visionären Köpfen der ersten Stunde auf der Bühne, die die Geschichte von Swiss Food Research mitgestaltet haben: Hans-Peter Bachmann, Jean-Claude Villettaz, Michael Kleinert und Fabian Wahl.

## Innovationen

**Mokà**

Falafel-/Burger-Trockenmischung aus Linsen und Hülsenfrüchten – lassen sich einfach im Menü integrieren, aus lokalem Anbau.

Radically better carbs  
**upgrain®**

Upgrain hat ein innovatives Upcycling-Verfahren zur Gewinnung von Proteinen und Fasern aus Biertrebern entwickelt. Die upgecycelten Ressourcen sind rein pflanzlich und stammen aus lokaler Produktion.

**fabas**

Radikal lokal! Pflanzliches Protein aus Schweizer Kichererbsen. Hummus aus lokal angebauten Zutaten.

THE  
**CASCARA**  
SOCIETY

Gesunde Getränke, von Natur aus reich an Antioxidantien und ohne Zuckerzusatz. Die Ecocascara Cola bezieht ihr natürliches Koffein aus dem Aufguss von Bio-Cascara, dem Fruchtfleisch der Beeren des Kaffeebaums.

**catchfree**

Dieses Zürcher Start-up hat sich auf die Produktion von veganen Crevetten spezialisiert. Garnelen aus Mikroalgen und Beimischen von anderen Pflanzenproteinquellen wie Soja oder Erbsen.

**Fine Funghi**  
natürlich! biopilz.ch

Seit 1988 spezialisiert auf die Entwicklung der biologischen Pilzzucht, und bis heute gilt ihre Leidenschaft der nachhaltigen Produktion von Edelpilzen.

**alver**

«Good for you and our planet» – nach diesem Grundsatz stellt Alver nachhaltige und nährstoffreiche Lebensmittel aus Mikroalgen her und setzt auf Golden Chlorella.

**harmonius**  
pure nature

Seit 1997 ist Harmonius von der Vielseitigkeit und Vollkommenheit der Hanfpflanze begeistert. Die Leidenschaft spiegelt sich in der hohen Qualität der Produkte wider.

**FfH®**

Bio-Olivenöl extra: Ohne Pestizide und unter Einhaltung der EU- und Schweizer Normen für den biologischen Anbau wachsen die Oliven unter der Sonne Italiens, werden bei natürlicher Reife geerntet und kalt gepresst.

**Felchlin**  
SWITZERLAND

Seit mehr als einem Jahrhundert ist Felchlin eines der führenden Unternehmen in der Herstellung von edelster Schweizer Schokolade und Halbfabrikaten.

**VEGIONAL**  
Lupinen vom 4. Lager

Vegional produziert Lupinen-Joghurt. Mit Lupinen haben sie einen vielseitig einsetzbaren Rohstoff gefunden, welcher vegan, und regional ist.

**VANILLA DREAM**  
organic

Diese Vanille stammt von Kleinbauern aus Uganda, für deren Wohl sich dieses Start-up einsetzt und dabei auch Projekte in Uganda zum Schutz der bedrohten Gorillas und zum Erhalt des Regenwaldes unterstützt.

**Knecker**  
PROTEIN VON BÄCKERN

Knecker-Crackers sind reich an pflanzlichen Proteinen und ungesättigten Fettsäuren, CH-biozertifiziert und mit über 30% Proteingehalt rein pflanzlich.

**Safe Pressa**  
OHNE BEELEN ZUCKER

Zuckerreduzierte Biofruchtaufstriche: 50% weniger Zucker bei 100% Geschmack!

**KOA** TASTE YOUR IMPACT

Kakaofruchtsaft ohne jegliche Zusatzstoffe. Wird aus der bunten Kakaofrucht gewonnen, die im Herzen des ghanaischen Regenwaldes geerntet wird.

**Moonchy**

Moonchy Bars sind vegane Bioschokoriegel mit Samen und Superfoods – entwickelt, um das natürliche Gleichgewicht des Körpers zu unterstützen.