

Zukunft der Getränke: Nachhaltig, persönlich, innovativ

Swiss Food Research organisierte an der Glug25 zum dritten Mal das **Innovations-Forum** und stellte Innovationen rund um die **Getränkherstellung** vor.

► PETER JOSSI, JAN BIEHL

Swiss Food Research unterstützt zahlreiche Unternehmen in der Schweiz und Europa im Bereich nachhaltige und gesunde Innovation in allen Bereichen der Lebensmittelwirtschaft und ihrer Wertschöpfungskette.

RTD-Produkte, sprich konsumfertige Getränke, sind besonders stark innovationsgetrieben. Swiss Food Research organisierte im Januar 2025 zum dritten Mal das Innovations-Forum. Der Fachevent fand statt im Rahmen der Glug25, des Treffpunkts für Brauer und Getränkeproduzenten.

Die Unternehmen «No normal coffee» mit ihren Kaffees aus der Tube und «YamaSake», die erste Sakebrauerei in der Schweiz, stellten ihre Neuentwicklungen vor. Die Fachleute der Fachhochschule Changins präsentierten ihre Forschungsergebnisse bei der Entwicklung von Technologien, die innovative «No-Alcohol»- bzw. «Low-Alcohol»-Produkte ermöglichen.

Schonend und naturbelassen dank Innovation

Ein aktueller Trend, wenn es um industriell hergestellte Getränke geht, ist der des Low Processing als Folge der kritischen Betrachtung von ultra-processed Food und aus Gründen der Nachhaltigkeit. Hier kommen unter anderem neue Technologien zum Einsatz, deren Energie- und Wasserverbrauch im Vergleich zu herkömmlichen Produktionsverfahren deutlich niedriger sein kann. Verfahren wie Pulsed Electric Field (PEF), High Pressure Pasteurization (HPP) oder Ohmsche Erhitzung erreichen bei tiefen Prozess-Temperaturen verlässliche Haltbarmachungs-Qualitäten. Damit stehen heute Alternativen

oder Ergänzungen zur traditionellen UHT-Behandlung zur Verfügung.

Der Wunsch nach «Minimal Processing»-Lebensmitteln ist die logische Fortsetzung der Transparenz, die der Konsument bereits seit längerem im Bereich der Zutatenliste und Labelings einfordert. Neue Technologiealternativen zu traditionellen Verfahren eröffnen sich damit auch für Bioprodukte, bei denen schon immer eine möglichst natürliche und ressourcenschonende Verarbeitung gefordert war.

Für pflanzenbasierte Alternativprodukte wird in den nächsten Jahren nach einem abflachenden Hype wieder ein solides Nachfrage-Wachstum erwartet. Getränke auf der Basis von Hafer, Soja, Erbse sowie Lupinen und Ackerbohne sind bereits verbreitet. Künftig sind Getränke aus Mikroalgen zu erwarten. Die ernährungsphysiologische Bedeutung reicht durch den hohen Mineralstoffgehalt über diejenige von Proteinen hinaus. Die Proteinqualität, Stichwort Kombination von Leguminosen und Cerealien, wird eine ebenso wichtige Rolle spielen wie die schon länger im Fokus stehende Proteinquantität, also Produkte, die reich an Eiweissen sind.

Gesünder und persönlicher

Der Trend zu gesünderen Produkten hält weiterhin an und wird in den kommenden Jahren auch im Regal immer mehr an Bedeutung erlangen. Die aufstrebende Kategorie des Smart Food bedient hierbei sowohl den Gesundheitsaspekt wie auch die Suche nach einem einfachen Weg, sich gesünder zu ernähren. Es wurde bereits eine Vielzahl an milch- oder pflanzenbasierten, mit Nährstoffen angereicherten Produkten lanciert, welche es erlauben, ungesünderes Fast Food zu ersetzen.

Ein nächster Entwicklungsschritt in diesem Segment wird die personalisierte Ernährung sein, bei der die Zusammensetzung der Produkte variiert je nach Zielgruppe und Kriterien wie Alter und Geschlecht. Functional Food und Health Benefits beeinflussen weiterhin stark den innovativen Charakter von RTD-Produkten. Healthy Ageing und spezifische Health Benefits wie Stressmanagement oder auch die Ermöglichung eines erholsamen Schlafes stechen hier heraus. Hierbei muss es nicht zwingend um Claims gehen, die klinisch überprüft sind, sondern um Zutaten, die dem Konsumenten in diesem Zusammenhang bereits geläufig sind und deren Wirkung bekannt ist (Antioxidantien, Proteine, Mineralien, Vitamine, Polyphenole etc.).





Ein Charge frischer Orangensaft bereit für die HPP-Verarbeitung.

Besser und nachhaltiger durch Protein-Diversifizierung

Die Herausforderungen für Alternativen liegen in der Kombination exzellenter sensorischer Eigenschaften und einem für eine breite Konsumentenbasis erschwinglichen Produkt. Neben komplett pflanzlichen Alternativen können sogenannte Hybridprodukte eine geeignete Brücke darstellen, um traditionsbewusste Konsumenten an Alternativprodukte heranzuführen. Durch die Kombination von Milch mit pflanzlichen Milchalternativen und clevere Produktentwicklung entstehen Produkte, die sowohl sensorisch als auch nutritional nahe am «Original» sind, jedoch einen tieferen CO₂-Footprint abbilden. Als weitere Proteinquelle können langfristig Proteine aus «Precision Fermentation» eine starke Rolle einnehmen. Hierbei werden Mikroorganismen dahingehend verändert, dass sie spezifische Proteine wie z.B. Milchproteine produzieren, die dann in Lebensmitteln eingesetzt werden können.

EIT Food Solutions Programm 2025

Die Challenges von EIT Food Solutions bieten den Rahmen für die Entwicklung von Lebensmittelinnovationen für die nächsten Generationen. Innerhalb des «Sip by sip»-Wettbewerbs erarbeiten Studierende der Universitäten Reading, Aarhus und Campden BRI Konzepte, Businesspläne und Prototypen für minimal-prozessierte Ready-to-drink-Produkte und gestalten so die Zukunft der funktionalen und nachhaltigen Getränke. Begleitet von Swiss Food Research und europäischen Industriepartnern entstehen kreative Lösungen für die Zukunft der Ernährung.



« Die Entwicklung geht Richtung personalisierte Ernährung.



Jan Biehl
Strategic Innovation & Scaling 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