



Sustainable Nutrition – neue Innovationsgruppe

Eine nationale Plattform fokussiert auf evidenzbasierte Innovation im Ernährungssystem.

► JAN BIEHL

Ernährungssysteme in der Schweiz und international stehen vor tiefgreifenden Veränderungen. Steigende Erwartungen an Gesundheit, Nachhaltigkeit und Transparenz treffen auf bestehende Anforderungen an Versorgungssicherheit, Wirtschaftlichkeit und technologische Machbarkeit. Wissenschaftliche Erkenntnisse entwickeln sich dynamisch, regulatorische Rahmenbedingungen werden komplexer, und Konsumentinnen und Konsumenten fordern zunehmend nachvollziehbare und glaubwürdige Lösungen.

Diese Entwicklungen verlaufen häufig parallel, ohne ausreichend koordiniert zu sein. Die Folge sind fragmentierte Initiativen, begrenzte Skalierung und eine verzögerte Umsetzung wissenschaftlicher Erkenntnisse in marktrelevante Anwendungen. Vor diesem Hintergrund gründet Swiss Food Research die Innovationsgruppe «Sustainable Nutrition», die seit Beginn 2026 als nationale Plattform für Austausch, Koordination und gemeinsame Innovation dient.

Verarbeitung, Gesundheit und Nachhaltigkeit im systemischen Kontext

Ein zentrales Spannungsfeld moderner Ernährungssysteme betrifft den Umgang mit verarbeiteten Lebensmitteln. Industrielle Verarbeitung ermöglicht Haltbarkeit, Lebensmittelsicherheit, Skalierbarkeit und Erschwinglichkeit. Gleichzeitig rücken Fragen nach Nährstoffdichte, Bioverfügbarkeit und langfristigen gesundheitlichen Effekten stärker in den Fokus von Forschung, Politik und Öffentlichkeit.

Die Innovationsgruppe «Sustainable Nutrition» verfolgt einen differenzierten, wissenschaftsbasierten Ansatz. Verarbeitung wird nicht pauschal bewertet, sondern in ihrer Funktion und Wirkung analysiert. Im Zentrum stehen Fragen nach gesundheitsoptimierten Verarbeitungsprozessen, minimaler und funktionaler Verarbeitung, Fermentation sowie biotechnolo-

gischen Innovationen, die Nährstoffqualität erhalten oder gezielt verbessern können.

Zielsetzung und Rolle der Innovationsgruppe

Die Innovationsgruppe «Sustainable Nutrition» versteht sich als neutrale, evidenzbasierte Innovationsplattform, die Akteure aus Forschung, Industrie, Start-ups, öffentlicher Hand und Verbänden zusammenführt. Ziel ist es, wissenschaftliche Evidenz, technologische Innovation, wirtschaftliche Machbarkeit und gesellschaftliche Anforderungen systematisch zu verknüpfen.

Swiss Food Research schafft damit einen Rahmen, in dem gemeinsame Fragestellungen definiert, Lösungsansätze ko-kreativ entwickelt und deren Umsetzung begleitet werden können. Ein besonderer Fokus liegt auf der Verbindung von Forschung und Praxis, etwa in Form von Produktinnovationen, Prozessentwicklungen, Leitlinien oder Entscheidungsgrundlagen für effiziente und zielgerichtete Innovationen.

Mehrwert für zentrale Akteure im Ernährungssystem und Ausblick

Wolfram Brück, Präsident Swiss Food Research und Professor für Mikrobiologie am Institut für Life Sciences der HES-SO Valais-Wallis, zur Bedeutung der neuen Plattform: Die Etablierung der Innovationsgruppe Sustainable Nutrition adressiert einen klaren Bedarf im Schweizer Ernährungssystem: die bislang fragmentierte Verknüpfung von wissenschaftlicher Evidenz, technologischer Entwicklung und marktnaher Umsetzung. Besonders wertvoll ist der explizite Link zur Forschung entlang der gesamten Innovationskette, von der Grundlagenforschung über Pilot- und Demonstrationsprojekte bis hin zu regulatorisch belastbaren, skalierbaren Lösungen. Damit positioniert sich die Innovationsgruppe als zentrales Bindeglied zwischen Wissenschaft, Industrie und Politik und schliesst eine entscheidende Lücke für evidenzbasierte, nachhaltige Ernährungsinnovationen.»

Vier strategische Pfeiler als inhaltliche Grundlage

Die Aktivitäten dieser Innovationsgruppe basieren auf vier strategischen Pfeilern:

1. Nährstoffdichte und Bioverfügbarkeit
2. Ernährung und Metabolismus
3. Nachhaltige Lebensmittelsysteme
4. Translation, Regulierung und Politik (transversal)

Dr. Fabian Wahl, Leiter des Agroscope-Forschungsbereichs «Mikrobielle Systeme von Lebensmitteln», ergänzt: «Die Schweiz hat sich mit der Klimastrategie Landwirtschaft und Ernährung 2050 das Ziel gesetzt, das Ernährungssystem an den Klimawandel anzupassen und die Emissionen zu senken. Sie bildet die Grundlage, um das Ernährungssystem nachhaltig auszurichten und damit die Ernährungssicherheit umfassend zu stärken. Durch einen effizienten Wissensaustausch entlang der gesamten Wertschöpfungskette bis zum Konsumenten und die Verknüpfung von wissenschaftlicher Evidenz, neuen Technologien und marktnaher Umsetzung können relevante Innovationen im Ernährungssystem beschleunigt und skaliert werden.»

Die Innovationsgruppe «Sustainable Nutrition» richtet sich an Akteure entlang der gesamten Wertschöpfungskette. Unternehmen profitieren von wissenschaftlicher Orientierung und Validierung. Forschungseinrichtungen erhalten strukturierte Wege zur Anwendung und Skalierung ihrer Erkenntnisse. Öffentliche Institutionen und Politik erhalten evidenzbasierte Grundlagen für Strategien, Standards und Empfehlungen.

Wissenschaftliche Führung durch eine interdisziplinäre Lenkungsgruppe

Die strategische und inhaltliche Ausrichtung der Innovationsgruppe Sustainable Nutrition wird durch ein interdisziplinär zusammengesetztes Steering Board getragen.

Der Lenkungsgruppe gehören an:

- › Wolfram Brück (HES-SO), Life Sciences und Mikrobiologie
- › Fabian Wahl (Agroscope), Mikrobielle Lebensmittelsysteme
- › Evelyn Wolfram (ZHAW), Naturstoffchemie und Phytopharmazie
- › Christine Brombach (ZHAW), Sensorik und Konsumentenwissenschaft
- › Serge Rezzi (SNHF), Humanernährung und Analytik
- › Tamara Bucher (BFH), Ernährung und Diätetik
- › Christoph Denkel (BFH-HAFL), Lebensmittelwissenschaft und Verarbeitung
- › Tiffany Abitbol (EPFL), Materialwissenschaften und Engineering
- › Ferdinand von Meyenn (ETH Zürich), Health Science und Technologie



Jan Biehl,
Strategic Innovation & Scaling,
Swiss Food Research

Faszination Verpackung. **Seit 1876.**



Wir servieren Ihnen das volle Menü.

Damit es im Regal und auf der Maschine läuft.

Ob tiefgekühlt, frisch oder getrocknet: Seit 150 Jahren garantieren wir Schutz und Sichtbarkeit. Ihr Partner für Verpackungen, Etiketten und Displays. Alles entwickelt und produziert aus einer Hand.



Lebensmittel-
zertifiziert



Auffallen mit
Veredelungen



Kontrollierte
Prozesse



Nachhaltige
Materialien

Mehr erfahren über **schelling.ch**

