



Pflanzliche Produkte aus Schweizer Hülsenfrüchten: Hummus, Erbsenfalafel und Bohnenburger von Fabas. FABAS

Pflanzenbasiert mit nachhaltiger Swissness

Pflanzenbasierte Sortimente erfreuen sich wachsender Beliebtheit – dank neuer Kooperationen vermehrt mit Schweizer Rohstoffen.

► PETER JOSSI

Pflanzliche Ersatzprodukte sind so beliebt wie noch nie. Sie gelten als nachhaltige Alternative zu tierischen Produkten. Die aktuell erhältlichen pflanzlichen Produkte können in puncto Nachhaltigkeit noch nicht die hohen Erwartungen erfüllen. Grund dafür ist das proteinreiche Proteinisolat aus Hülsenfrüchten, auf dem die meisten pflanzlichen Ersatzprodukte derzeit basieren. Die Produktion von Proteinisolat verursacht hohe Emissionen. Proteinisolate sind zudem nur beschränkt funktional, was zur Konsequenz hat, dass die damit hergestellten Produkte oftmals vieler Zusatzstoffe bedürfen, um geschmacklich und in Bezug auf die Textur ansprechend zu sein.

Ganze Wertschöpfungskette einbeziehen

Das Schweizer Start-up Fabas lanciert gemeinsam mit Prof. Michael Beyrer und seinem Team von der Fachhochschule Westschweiz in Sion sowie der Gruppe Minoteries SA ein Forschungsprojekt zur Entwicklung eines Rohstoffs für die Herstellung pflanzenbasierter Ersatzprodukte. Die Innosuisse und die Klimastiftung Schweiz unterstützen dieses Projekt, das mit einer Laufzeit von rund 2,5 Jahren angesetzt wurde, unter anderem deshalb, weil der innovative Produktionsprozess ein enormes Potenzial zur Reduktion von CO₂-Emissionen hat.

Mit dem innovativen Forschungsprojekt soll ein Rohstoff entwickelt werden, der als Basis für eine neue, verbesserte Generation pflanzlicher Ersatzprodukte genutzt werden kann. Pflanzliche Ersatzpro-

dukte, die halten, was sie versprechen: eine nachhaltigere Alternative zu Fleisch, gleichwertig im Geschmack, möglichst ohne Zusatzstoffe. Aus diesem Grund werden unterschiedliche Interessengruppen entlang der gesamten Wertschöpfungskette aus Landwirtschaft und Privatwirtschaft miteinbezogen, darunter u. a. IP-SUISSE (Anbaukoordination), Hilcona AG (Produktentwicklung) und Emmi Schweiz AG (Produktentwicklung).

Forschung für die Praxis

Das Team rund um Prof. Michael Beyrer von der Westschweizer Fachhochschule in Sion hat bereits viel Erfahrung bei der Entwicklung von Alternativen zu tierischen Produkten. Die Fachhochschule hat mit diesem Projekt erstmals die Möglichkeit, die vielfältigen Kompetenzen auf lokale Rohstoffe anzuwenden – eine Neuheit in der Schweiz. Prof. Michael Beyrer fasst die Ziele zusammen: «Bei der Innovation von pflanzlichen Produkten sind wir dringend auf nachhaltigere Lösungen angewiesen. Die gewünschten Innovationen sind die Dezentralisierung der Proteinproduktion, ein geringerer Verarbeitungsgrad und verbesserte Funktionalität der Proteine gegenüber konventionellen Isolaten sowie Energieeinsparungen bei Verarbeitung und Transport.» Nach den erfolgreichen wissenschaftlich-experimentellen Analysen im Labormassstab würden nun diese Erkenntnisse erstmals im Pilotmassstab mit Schweizer Landwirtschaftsprodukten überprüft, erläutert Prof. Michael

Beyrer den Stand der Arbeiten. Im Rahmen vertiefter Bachelor- und Masterprojekte seien zudem Kontakte zu weiteren Universitäten entstanden, die für wichtige Aspekte in Mikrobiologie, Proteinverarbeitung und -charakterisierung wichtige Impulse versprechen.

Prof. Michael Beyrer sieht die Schweizer Kooperation als Teil einer grösseren aktuellen Entwicklung: «Im aktuellen Projekt geht es um den Aufbau einer schweizweiten Wertschöpfungskette. Das mit FABAS und GMSA begonnene Vorhaben ordnet sich dort perfekt ein. Darüber hinaus habe ich die grossartige Möglichkeit, in verschiedenen europäischen Kooperationen mitzuwirken, die nachhaltige Lieferketten von der Landwirtschaft, über die Lebensmittelindustrie bis zum Verbraucher fördern. Neben notwendigen wissenschaftlichen und technischen Lernschritten müssen wir schnell in die Anwendung kommen. Zumindest legen das neueste Klimadaten nahe.»

Fabas – mehr Pflanzenproteine auf Schweizer Teller

Die Fabas Foods GmbH ist ein Start-up aus Zürich mit der Mission, mehr pflanzliche Proteine auf die Schweizer Teller zu bringen. Seit 2021 versorgt Fabas den Schweizer Detailhandel mit Produkten auf Basis von Hülsenfrüchten. Die Rohstoffe für ihre Produkte beziehen sie direkt von den Landwirtinnen ►►





brennpunkt nahrung

7. November 2023

Messe Luzern

UNTER ANDEREN MIT:



Frank Arendt
Chief Procurement Officer
Migros Industrie



Dr. Martin Keller
CEO fenaco



Dr. Pasi Vainikka
CEO Solar Foods



Globalisierung –
Abbruch, Umbruch
oder Aufbruch?

HAUPTSPONSOR



Programm und Anmeldung unter
www.brennpunkt-nahrung.ch

► und Landwirten aus der Region. Dank dem Projekt mit der Hes-So und GMSA werden sie in Zukunft nicht nur Schweizer Produkte an den Detailhandel verkaufen, sondern auch einen Schweizer Rohstoff für die Herstellung pflanzenbasierter Ersatzprodukte an andere Lebensmittelunternehmen vertreiben.

Dr. Katharina Pälchen, Lebensmitteltechnologin bei der Fabas Foods GmbH, bestätigt das grosse Interesse aus der Industrie: «Wir arbeiten auf Hochtouren an der Kommerzialisierung der Rohstoffe. Um unsere wissenschaftlichen Erkenntnisse lösungsorientiert und anwendungsspezifisch umzusetzen, arbeiten wir eng mit unseren Partnern aus der Industrie zusammen. Mit einem kollektiven Effort wollen wir das regionale Anbaupotenzial von Leguminosen fördern und so die pflanzenbasierte Ernährung voranbringen sowie zu einem gesunden Planeten beitragen.» Gerade während der Erntesaison im Juni sind beispielsweise die Gelberbsen reif und steht das Fabas-Team im besonders engen Austausch mit den landwirtschaftlichen Partnerbetrieben. «Derzeit gleisen wir die Auswertungen der einzelnen Sortenversuche

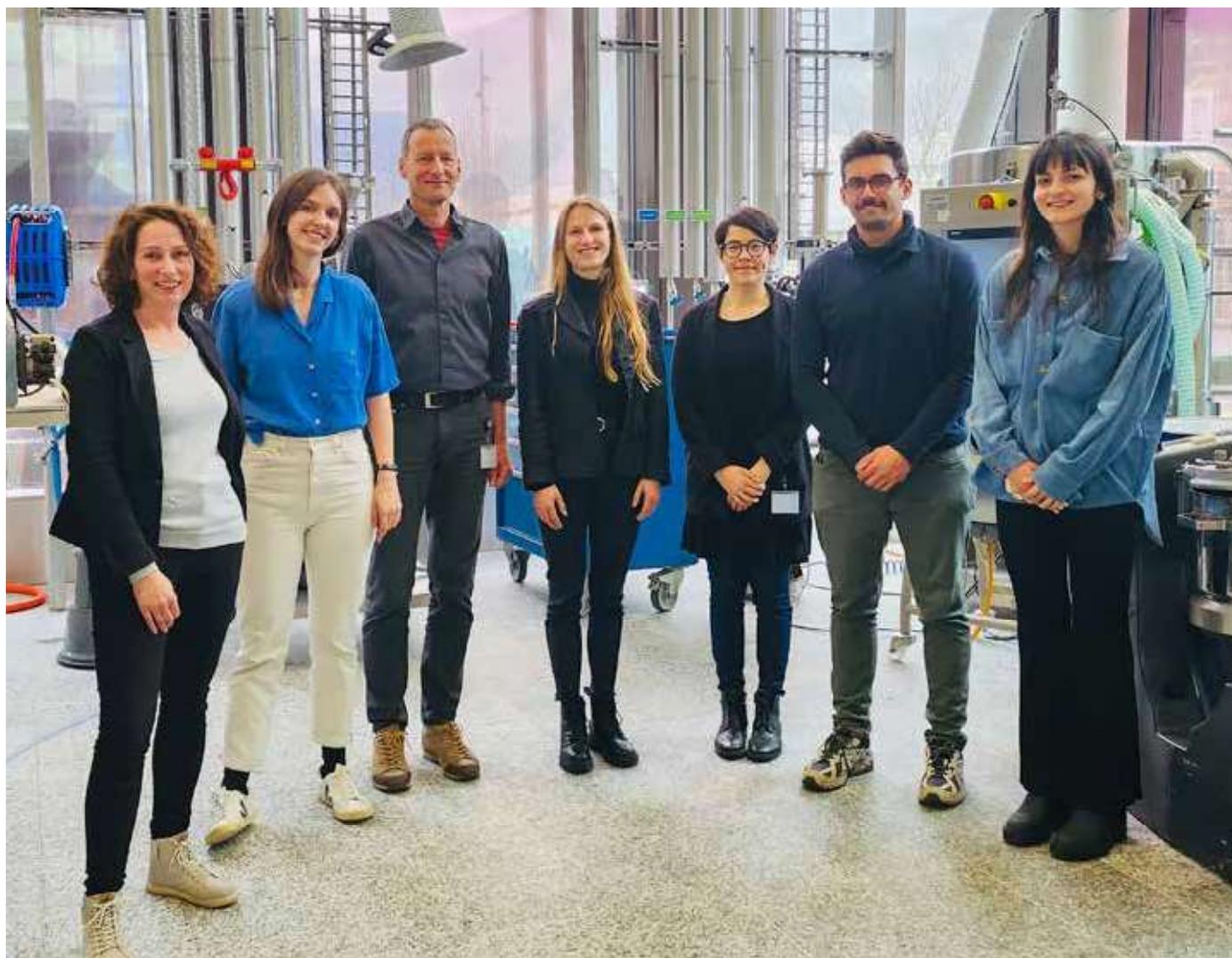


mit unseren Landwirten und gleichzeitig erste Applikationsversuche mit unseren Industriepartnern auf», ergänzt Katharina Pälchen.

GMSA – wichtiges Glied in der Wertschöpfungskette

Die Groupe Minoteries SA (GMSA) ist einer der grössten Schweizer Müllereiunternehmen. 2022 hat die GMSA im Rahmen einer strategischen Neuausrichtung in einen Windsichter zur Herstellung von Proteinkonzentraten investiert und ist damit die erste Anbieterin von Proteinkonzentraten in der Schweiz. Damit die Verarbeitung zu Proteinkonzentraten aus der Ernte 2023 erstmals in der Schweiz möglich sein wird, nimmt die GMSA derzeit eine neue Verarbeitungsanlage in Betrieb, wie Valérie Vincent, Responsable Innovation, bestätigt: «Die Installation der verschiedenen Maschinen für die Herstellung von Pflanzeproteinkonzentrat durch Windsichtung ist am Standort Granges-près-Marnand der GMSA im Gange. Wir werden bereit sein, die Ernte 2023 im Frühjahr zu verarbeiten.»

Valérie Vincent zum Engagement ihres Unternehmens und der Bedeutung für die Branche: «Heu-



Projektbeteiligte (von links: Valérie Vincent [GMSA], Anik Thaler [Fabas], Michael Beyrer [Hes-So], Cora de Gol [Hes-So], Maria Gräfenhahn [Hes-So], Tristan Debonnet [Hes-So], Ailsa Moodycliffe [Hes-So]) FABAS

te fehlt ein Glied in der Wertschöpfungskette des Schweizer Pflanzenproteins. Mit unseren Investitionen tragen wir dazu bei, diese Lücke zu schliessen. Unsere Zusammenarbeit mit der Hes-So und Fabas wird es ermöglichen, qualitativ hochwertige Produkte auf Basis von Schweizer Pflanzenproteinen anzubieten.»



Anlieferung zur Montage bei GMSA, Standort Granges: Erstmals in der Schweiz wird die Herstellung von Pflanzenproteinkonzentrat möglich. GMSA



Inbetriebnahme der Schälmaschine für Hülsenfrüchte bei GMSA, Standort Granges. GMSA

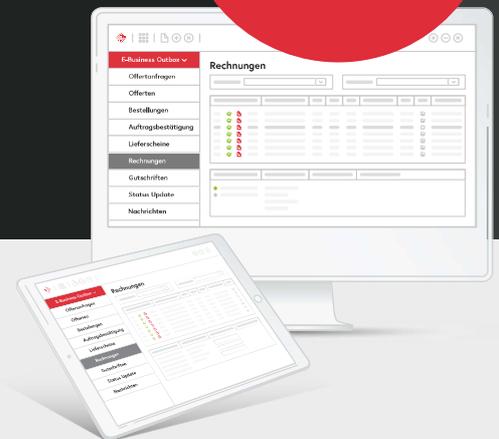
Ingenieurhochschule / School of Engineering der Hes-So

Das Studienprogramm in Life Technologies und darin enthalten die Lebensmitteltechnologie wurde kürzlich überarbeitet. Nachhaltige Produktionssysteme, IT und Englisch als Unterrichtssprache haben einen deutlich zentraleren Platz bekommen. Die Ingenieurhochschule in Sion ist eine Forschungseinrichtung mit verhältnismässig wenig Studenten. Wir versuchen eine gute Balance zu finden, um für die Transformation nötige Wissensressourcen an die Wirtschaft und Studierenden gleichermaßen weiterzugeben.

Geschäfts- dokumente automatisiert austauschen

Abacus E-Business/
E-Commerce – die Software
für den elektronischen
Dokumentaustausch

Abacus Forum
E-Business
20.09.2023
Online-Event
jetzt anmelden
abacus.ch/forum-ebusiness



Ihr Nutzen mit Abacus E-Business/E-Commerce

Abacus E-Business gewährleistet einen medienbruchfreien und hochautomatisierten Datenaustausch mit Geschäftspartnern – rund um die Uhr, an sieben Tagen pro Woche.

Digitalisieren Sie mit Abacus E-Business die Prozesse mit Ihren Kunden und Lieferanten und profitieren Sie vom Anschluss an gängige Netzwerke für E-Dokumente. Dies ermöglicht den Versand und Empfang von elektronischen Dokumenten (EDI) inklusive E-Rechnungen. Dadurch profitieren Sie von den Möglichkeiten, Daten mit Ihren Geschäftspartnern papierlos elektronisch auszutauschen und automatisch zu verarbeiten.



Weitere Informationen finden Sie unter:
abacus.ch/e-business

