

Medienmitteilung

Salenstein / Weinfelden, 13. März 2023

Unser Essen verändert sich

Das 10. Ostschweizer Food Forum stand ganz im Zeichen von Alternativen und neuen Formen. Sei dies im Bereich Energie, Verpackung oder dem Umgang mit Lebensmittel. Der Hauptfokus lag auf Alternativen Proteinen sowohl bei der Milch als auch beim Fleisch.

Transformation der Ernährung ist das Schlagwort der Stunde. Doch was bedeutet das, was kommt in Zukunft auf unseren Teller und umfasst dies nur das Nahrungsmittel allein? Genau diesen Fragen ging das 10. Ostschweizer Food Forum organisiert vom Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft und Agro Marketing Thurgau auf den Grund. «Vielleicht wissen wir nach dieser Veranstaltung mehr, ob es sich um einen Paradigmenwechsel handelt oder doch eher nur um Image,» sagt Simone May, Geschäftsführerin Agro Marketing Thurgau beim Eröffnungsinterview. Frank Burose vom Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft stellt denn auch klar, dass die Veränderungen nicht nur die Lebensmittel an und für sich betreffen, sondern auch die ganze Produktionsweise inkl. Transport und Verpackung.

CO2-Fussabdruck über die ganze Lieferkette

Wie Burose dies meinte, zeigte das erste Referat von Andreas Koch, Projekt dekarbon / Geschäftsführer KEEEST, dem Kompetenz-Zentrum Erneuerbare Energie-Systeme Thurgau. «Ab 2026 müssen die Lieferanten von grossen Abnehmern in der Schweiz CO2 frei produzieren». Denn der Fussabdruck wird über die gesamte Lieferkette angeschaut. Das Projekt dekarbon unterstützt Thurgauer Nahrungsmittelproduzenten bei der Suche nach wirtschaftlichen Lösungen. Sei dies bei der Temperierung für das Kartoffellager bis hin zu komplexen Prozessen in der Käseproduktion. Sind die Produkte hergestellt, werden sie oftmals verpackt. Hanna Kraye vom Nachhaltigkeitsteam der Migros zeigte in ihrem Referat anhand der Gurke im Plastikleid auf, welches Spannungsfeld sich bei der Wahl der Verpackung auftut. «Die Ziele Reduktion von Plastik und Food Waste liegen oftmals diametral auseinander.»

Alternative Proteine zu Fleisch und Milch

«Pflanzliche Proteine können rein ernährungsphysiologisch tierische Proteine nicht ersetzen», sagt Lukas Hartmann, Chief Innovation bei der HOCHDORF-Gruppe und trotzdem bietet auch die Firma HOCHDORF veganes Milchpulver an zum Beispiel für die Schokoladenindustrie. «Wenn unsere Kunden dies wünschen, müssen wir uns im Rahmen unserer Kompetenzen bewegen.» Ein Ausblick von Hartmann zeigt, dass die Herstellung von Casein mit hochkomplexen Prozessen in Zukunft möglich sein wird. Bei den Kernkompetenzen bleiben, auch wenn das Ursprungsprodukt ändert, dies bestätigt auch Cornel Herrmann von der Micarna. «Der Umsatz mit veganen Fleischersatzprodukten steigt, die Verarbeitungsformen sind gleich, ausser dass anstelle eines Stücks Fleisch ein pflanzliches Produkt verarbeitet wird». Weiter prüft die Micarna gemeinsam mit Startup-Unternehmen aus Israel Fleischersatzprodukte aus dem Labor. «Geschmacklich

einwandfrei, aber bis diese in der Schweiz zugelassen sind, dauert es noch eine paar Jahre», berichtet Herrmann, der die Produkte bereits degustieren konnte.

Ganz praktisch Joghurt aus Lupinen

«Ein Kollege hat mich darauf angesprochen, ob ich nicht etwas ohne Milch machen könnte», sagt der Käser Johannes Eberle aus Muolen. «Challenge akzeptiert!» war seine Antwort. Bei der Entwicklung setzte er auf sein Wissen als Käser und er verpflichtete sich, einen regionalen Rohstoff zu verwenden. Nun produziert er mit seinem Start-up «Vegional» Joghurt aus Lupinen. Diese wachsen beim Landwirt Michael Frauenfelder im Züricher Weinland.

Auch beim 10. Ostschweizer Food Forum nahm der Austausch nach den Referaten sowie in der Pause einen wichtigen Platz ein. «Dies hat uns gefehlt in den letzten Jahren, denn genau so entstehen Synergien und Neues,» sind sich die beiden Organisatoren Frank Burose und Simone May einig. Nach viel zukunftsgerichtetem waren alle Teilnehmenden an die Schlaraffia – Wein- und Gourmetmesse, eingeladen, um sich zu von den aktuellen Produkten zu überzeugen.

Agro Marketing Thurgau AG
Simone May
Arenenberg 8
CH-8268 Salenstein
058 346 05 50

Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft AG
Frank Burose
Thomas-Bornhauser-Strasse 14
CH-8570 Weinfelden
071 626 05 15

www.foodforum.ch