



Blick in die Zukunft an historischer Stätte

Zum 70-Jahr-Jubiläum konnte die Schweizerische Gesellschaft für Lebensmittel-Wissenschaft und -Technologie **SGLWT** nach langer Zeit vorwiegend virtueller Events wieder zu einem physischen Anlass einladen – an lebensmittelhistorischer Stätte.

► PETER JOSSI

Um die 80 SGLWT-Mitglieder fanden am 24. Juni 2022 den Weg ins «Givaudan Innovation Centre». Der Neubau liegt am Rand des historischen «Maggi-Industriearials» in Kempthal, das seit einigen Jahren als «The Valley» ein Revival erlebt (vgl. Infobox)

Marc Lutz, Präsident SGLWT, zur Auswahl der Location: «Ein perfekter Ort für ein gelungenes SGLWT-Mitgliedertreffen mit einem guten Mix aus Fachvorträgen und Zeit für Networking: vor über 150 Jahren hat Julius Maggi die Schweiz mit innovativen Lebensmitteln aus dem «Valley» überrascht, heute sorgen neben Givaudan zahlreiche Start-ups für einen erneuten Innovationsschub.»

Givaudan hat keine Mühen gescheut, die Lebensmittel-Fachleute der SGLWT-

Gemeinschaft professionell und herzlich zu empfangen und ihnen einen auch fachlich lohnenswerten Tag zu beschenken. Christine Mathers, Technical Director Central Europe Taste & Wellbeing und Michael Viefers, Senior Key Account Manager Schweiz, Taste and Wellbeing, gaben uns einen spannenden Einblick in die Firma Givaudan. Givaudan ist weltweiter Marktführer in den Bereichen Geschmack und Wohlbefinden sowie Riechstoffe und Schönheit. Dank seiner über 250-jährigen Geschichte kann das Unternehmen auf ein langes Erbe in der Innovation von Düften und Aromen zurückblicken. Vom Lieblingsgetränk bis zur täglichen Mahlzeit, vom Luxusparfüm über die Kosmetik bis hin zur Wäschepflege – die Kreationen des Unternehmens wecken Emotionen und erfreuen Millionen von Konsumenten auf der ganzen Welt.

An acht Stationen verteilt im Givaudan Innovation Center konnten die Teilnehmenden einen aktuellen Einblick in die Forschungs- und Anwendungsschwerpunkte des global aktiven Unternehmens gewinnen und es besser kennenlernen. Entgegen den in Öffentlichkeit und Medien teilweise noch immer vorherrschenden Vorurteilen, geht die Entwicklung heute vor allem für Anwendungen in der Lebensmittelbranche wieder zurück zu den Naturstoffen

als Ausgangspunkt für Aromen und Geschmacksstoffe. «Clean Label»-Anforderungen, Nachhaltigkeits-Zielsetzungen der Unternehmen und genauere lebensmittelwissenschaftliche Kenntnisse erlauben es, natürliche Zutaten und Rohstoffe gezielter und unter Nutzung ihrer funktionellen Eigenschaften einzusetzen.

Gesucht: Zukunftsfähiges Ernährungssystem

Nicole Wettstein, Leiterin Schwerpunktprogramm Food 4.0, Schweizerische Akademie der Technischen Wissenschaften (SATW), präsentierte uns die «Initiative Food 4.0». Als Grundlage für das Programm diente unter anderem eine von Prof. em. Erich Windhab erstellte Studie «Identifikation von Emerging Technology Domains (ETD)», die das Innovationspotenzial für das Schweizer Ernährungssystem aufzeigte.

Die Produktion von Lebensmitteln in der Schweiz steht unter einem zunehmenden internationalen Wettbewerbsdruck. Dieser führt seit mehr als 10 Jahren zu einer nationalen Verdrängung, die insbesondere KMU trifft. Ein europaweiter Trend zu billigen Lebensmitteln kann beim existierenden Schweizer Lohn- und Produktionskostenniveau kaum aufgefangen werden. Die Akademien der Wissenschaften Schweiz möchten mit der Initiative Food 4.0 dazu beitragen, die Zukunft des Ernährungssystems Schweiz langfristig sicherzustellen. Die innovative Entwicklung entlang der gesamten Wertschöpfungskette «vom Acker bis zum Teller» gewinnt dabei stark an Bedeutung.

Nicole Wettstein, Leiterin
Schwerpunktprogramm Food 4.0,
Schweizerische Akademie der
Technischen Wissenschaften (SATW).

SGLWT/SATW

Neue Technologien für den Weg dahin ...

Der Morgen des SGLWT-Events bot eine grosse Dichte an fachtechnisch hochstehenden Inputs zu zukunftsweisenden Ansätzen der angewandten Lebensmittelforschung. Christoph Mayr, CEO Mirai Foods, führte uns in das spannende Thema «Stammzellenfleisch – Chancen und Herausforderungen» ein. Prof. Tilo Hühn, Zentrumsleitung Zentrum für Lebensmittelkomposition und -prozessdesign an der ZHAW, begeisterte unsere Mitglieder mit dem Thema «Regenerative Lebensmittelverarbeitung mit Kakao-Zellkulturen».

Gemeinsam war allen vorgestellten technologischen Ansätzen eines: die Technologie allein «macht es heute nicht mehr». Am Anfang jeder Innovation muss eine vertiefte Analyse zum effektiven Handlungsbedarf stehen. Diese muss sich sowohl an den Bedürfnissen der Kundschaft wie auch an klaren Nachhaltigkeitszielsetzungen orientieren. Die Motivation durch «Stammzellen-Fleisch», eine klimaneutrale Alternative zur Fleischproduktion zu bieten, muss beispielsweise die Frage beantworten, welche Produktionsform als Referenz gilt: Die intensive Geflügel-Mast mit importiertem Kraftfutter aus Brasilien oder das extensive, graslandbasiert erzeugte Rindfleisch aus der Schweizer Berg- und Alpwirtschaft?

Endlich wieder direkte Vernetzung und Fachaustausch

Bei einem Apéro riche konnten sich die rund 80 SGLWT-Mitglieder zu den vorgestellten Inhalten und Lösungsansätzen austauschen. Zudem bestand ein offensichtliches Bedürfnis, neue Kontakte zu knüpfen und alte aufzufrischen teilweise erstmals seit Langem nach einer längeren Zeit vorwiegend virtueller Anlässe.

SGLWT-Vorstandsmitglied Alessia Delbrück zieht ein positives Fazit: «Nebst den spannenden Fachvorträgen bot dieser Event die lang ersehnte Möglichkeit wieder bekannte Gesichter zu sehen und neue Bekanntschaften zu knüpfen. Besonders gut gefiel mir, dass SGLWT-Mitglieder aller Altersklassen zusammenkamen: von jungen Studierenden bis erfahrenen Fachleuten.»

SGLWT – Angebote und Event – Tech Talks



News (sglwt.ch)



Initiative Food 4.0 (satw.ch)

Maggi-Areal wird «The Valley»

Das Maggi-Areal in Kempththal ist ein Standort mit einer langen und aussergewöhnlichen Industriegeschichte. Das Konzept «The Valley» setzt diese bewegte Geschichte auf eine zukunftsgerichtete Weise fort, «die zum Denken und zu den Ansprüchen der Unternehmen, Start-ups und Industrien des 21. Jahrhunderts passt», so die Zielsetzung der Arealbetreiber.

Im Rahmen des neuen Konzepts wird das Areal zur Heimat einer Reihe von traditionellen Gewerbebetrieben und Start-ups der Lebensmittel-Verarbeitungs- und Gastrobranche. Von Kempththal aus setzt der mittlerweile schweizweit bekannte Hersteller von Fleisch-Alternativen Planted Foods AG zum definitiven Sprung aus der Start-up-Nische an. Die technologische innovative Produktion findet wortwörtlich im «Glashaus» statt und kann von der unmittelbaren Nachbarschaft des vegetarischen Restaurants «Planted Bistro by Hiltl» aus beobachtet werden.

» Informationen



The Valley
(thevalley.ch)



Planted Foods AG
(thevalley.ch)



planted.bistro by Hiltl
(thevalley.ch)

**HARTING
Han®**
PUSHING
INDUSTRIAL
CONNECTIVITY

Steckverbinder
für die Lebens-
mittelindustrie.

Han® F+B - Hygienisch
und robust.

**KOSTENFREIES
WHITE PAPER
ANFORDERN**

Einsatz von Steckverbindern in der Lebensmittelindustrie

Erfahren Sie mehr zu relevanten Normen und Anforderungen: Jetzt kostenfreies White Paper anfordern!

One Range. No Limits:
www.HARTING.com/fb

