

FIELD-TO-FORK: EINE NEUE GENERATION PFLANZLICHER ERSATZPRODUKTE

Zürich/Granges-près-Marnand, 26. April 2023

Das Schweizer Start-Up Fabas lanciert gemeinsam mit Prof. Michael Beyrer und seinem Team von der Fachhochschule Westschweiz in Sion sowie der Groupe Minoteries SA ein Forschungsprojekt zur Entwicklung eines Rohstoffs für die Herstellung pflanzen-basierter Ersatzprodukte. Das vielversprechende Projekt wird finanziert von der Innosuisse und der Klimastiftung Schweiz.

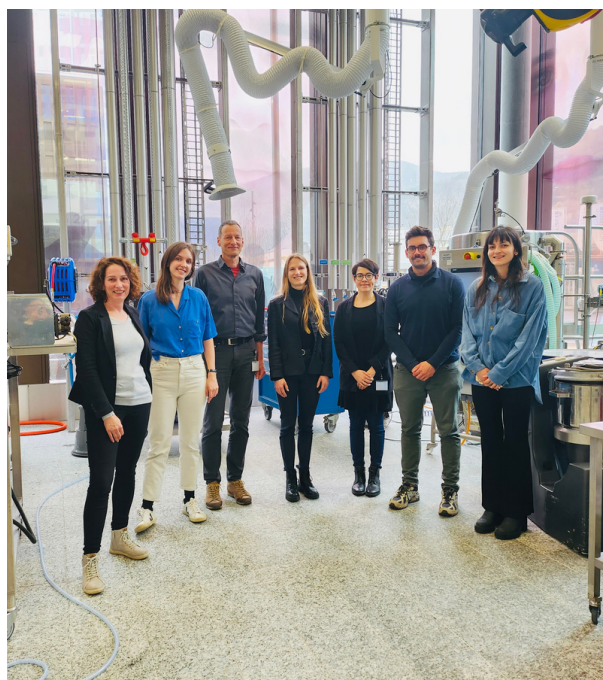
Ausgangslage

Pflanzliche Ersatzprodukte sind so beliebt wie noch nie. Sie gelten als nachhaltige Alternative zu tierischen Produkten, die derzeit erhältlichen pflanzlichen Produkte können in puncto Nachhaltigkeit aber leider noch nicht das liefern, was sich viele Konsument:innen davon versprechen. Grund dafür ist das proteinreiche Pulver aus Hülsenfrüchten (sog. Proteinisolat), auf dem die meisten pflanzlichen Ersatzprodukte derzeit basieren. Die Produktion von Proteinisolat verursacht hohe Co2-Emissionen. Proteinisolate sind zudem nur beschränkt funktional, was zur Konsequenz hat, dass die damit hergestellten Ersatzprodukte oftmals vieler Zusatzstoffe bedürfen, um geschmacklich und in Bezug auf die Textur ansprechend zu sein.

Lösungsansatz

Mit dem innovativen Forschungsprojekt soll ein Rohstoff entwickelt werden, der als Basis für eine neue, verbesserte Generation pflanzlicher Ersatzprodukte genutzt werden kann. Pflanzliche Ersatzprodukte, die halten, was sie versprechen: eine nachhaltigere Alternative zu Fleisch, gleichwertig im Geschmack, möglichst ohne Zusatzstoffe.

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 Potential zur Reduktion von Co2-Emissionen hat.





Vertreter:innen aus der gesamten Wertschöpfungskette

Mit dem Forschungsprojekt sollen nicht nur neue wissenschaftliche Erkenntnisse über die Proteinextraktion von Hülsenfrüchten erzielt werden, das Projekt hat auch ein handfestes Ziel: ein marktfähiges Produkt, das den gestiegenen Ansprüchen von Konsument:innen und Hersteller:innen gleichermaßen gerecht wird. Aus diesem Grund werden unterschiedliche Interessensgruppen entlang der gesamten Wertschöpfungskette aus Landwirtschaft und Privatwirtschaft miteinbezogen, darunter u.a. IP-SUISSE (Anbaukoordination), Hilcona AG (Produktentwicklung) und Emmi Schweiz AG (Produktentwicklung).

Über die Partner:innen

Fabas 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 Landwirt:innen aus der Region.

“ Geschmack und Textur pflanzenbasierter Produkte müssen besser werden. Mit der Entwicklung eines innovativen Rohstoffs gehen wir das Problem an der Wurzel an. - Anik Thaler

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.

“ Bei der Innovation von pflanzlichen Produkten sind wir dringend auf nachhaltigere Lösungen angewiesen. Dafür müssen wir die Verarbeitungsverfahren anpassen. - Prof. Michael Beyrer

Die Groupe Minoteries SA (GMSA) ist eine Schweizer Mühlenbetreiberin. 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.

“ Dank unserer Kooperation mit Wissenschaft und Start-Up können wir eine neue Lösungen schnell und effizient auf den Markt bringen. - Valérie Vincent

fabas

Anik Thaler
Founder & CEO
anik@fabas.ch
078 837 84 83

Hes·SO VALAIS
WALLIS
: Σ π ≈ &

Prof. Michael Beyrer
Sustainable Food Systems
michael.beyrer@hevs.ch

G M S A 

Valérie Vincent
Head of Innovation
valerie.vincent@gmsa.ch