

Junge Wilde und ihre Produkte

Die Food-Start-up-Szene ist in Bewegung. Das 2. Agro-Food Innovation Forum im Zürcher Technopark zeigte die ganze Bandbreite, von innovativen Molkegetränken bis hin zu digitalen Rezeptdatenbanken.

ROLAND WYSS-AERNI. Réginald Bien-Aimé, Schwarzafrikaner mit kanadischem und Schweizer Pass, nennt sich selber «the uncrowned King of failure in Switzerland», also den ungekrönten Schweizer König des Scheiterns. Bien-Aimé hat erfolgreich eine Reihe von Firmen und Ideen in den Sand gesetzt - und daraus konsequenterweise ein Geschäftsmodell gemacht. Er organisiert die Schweizer Fuck-up-Nights, wo gescheiterte Gründer ihre Pleiten und Pannen auf die Bühne bringen. Und er hilft anderen Start-up-Gründern, nicht die gleichen Fehler zu machen wie er.

Am Agro-Food Innovation Forum vom 21. März im Zürcher Technopark, wo sich eine Menge von Jungunternehmern aus dem Ernährungssektor tummelten, erklärte Bien-Aimé, wie man die Erfolgchancen für das eigene Start-up zumindest verbessern kann. Dazu gehört: «Learn to pitch», also die eigene Geschäftsidee kurz und überzeugend vorzustellen. «Be patient» (Sei geduldig), man brauche Durchhaltevermögen und müsse auch warten können, bis sich der Erfolg einstellt. Wichtig sei auch, dass man die richtigen Leute mit eigenem Antrieb um sich schare. «Die besten Geschäftspartner sind nicht eure Freunde oder Leute, die es gratis machen.» Ebenso wichtig: «Be prepare to pivot», Sei bereit, die Richtung zu wechseln, wenn es nötig wird. Schliesslich verfolge man eine Geschäftsidee nicht für sich selbst, sondern um die Welt zu verändern - auch wenn «die Welt verändern» sehr unschweizerisch sei. Und schliesslich: «Enjoy the ride», geniess die Achterbahnfahrt, denn ohne Freude geht es nicht.

Molkendrink und Brotchips

Anschliessend stellten sich in Zürich vor rund 150 Teilnehmern die anwesenden Start-ups mit Pitches vor, mit auffallend hohem Frauenanteil. Etwa Wood&Field, die Firma von Doris Erne und Janice Spiess, die das proteinreiche und lactosefreie Getränk Jomo Shake lancieren, basie-



Oben: Marc Brünger von Alpenpionier, Moky Cipelletti und Lucie Rejman von Züri Chips. Unten: Corina Ledergerber und Andrea Marti von Hey Life, Doris Erne und Janice Spiess von Wood&Field.

En haut: Marc Brünger d'AlpenPionier, Moky Cipelletti et Lucie Rejman de ZüriChips. En bas: Corina Ledergerber et Andrea Marti de HeyLIFE, Doris Erne et Janice Spiess de Wood&Field.

rend auf frischer Molke. Die Molke stammt von der Liechtensteiner Molkerei Milchhof, sie wird mit Molkeproteinen angereichert und anschliessend mit Joghurtkulturen fermentiert, um den gewünschten Geschmack zu erreichen. Auch die Haltbarkeit wird so auf natürliche Weise verlängert. Dazu kommt Kaffeeextrakt für die Variante «voll Mocca» und Beerenpürees für die Variante «voll Beeri». Jomo Shake gibt es derzeit bei Globus, Farmy, in lokalen Läden und in den Foodie's Micromarkets, den neuen 24/7-Self-Service-Supermärkten von Selecta.

Kaltgepresst und mit High Pressure Processing (HPP, s. *alimenta* Nr. 14, 11.7.2018)

behandelt sind die Fruchtsäfte, Mandeldrinks und Superfood-Shots von «Hey Life». Trendgemäss ist das Sortiment von Corina Ledergerber und Andrea Marti ohne Zucker, Aromen und Zusatzstoffe, lactosefrei, glutenfrei und vegan. Bereits verkauft wird es über Globus, Alnatura und diverse Kanäle in Zürich.

Ebenfalls in Frauenhand ist «Züri Chips». Lucie Rejman, Chips Exexutive Officer der Firma, will mit den «Züri Chips» altes Brot retten. Dieses bezieht sie von der Zürcher Äss-Bar. Das alte Brot wird fein geschnitten, getrocknet und gewürzt und ist derzeit im Kafé Züri an der Zürcher Bahnhofstrasse

erhältlich. Man wolle wachsen und suche sowohl weitere Brotquellen als auch neue Abnehmer, sagte Rejman.

Unter dem Namen «Premium Energy» bietet die Zürcher Firma Swiss Top biozertifiziertes Proteinshake-Pulver auf der Basis von Hanf an. Die meisten Energie-Ernährungsprodukte bestünden aus Soja- oder Weizenprotein, Zucker, Süsstoffen oder Koffein, sagte Gründer Mark Suabedissen. Hanf als Proteinlieferant sei

gut verdaulich, kohlenhydratarm, «Premium Energy» enthalte keine Süsstoffe, Zusatzstoffe oder Allergene.

Ebenfalls auf Hanf setzt Alpenpionier aus dem bündnerischen Tschierschen. Bereits 30 Landwirte produzieren für die Firma Hanf, die Produktpalette umfasst Hanfsamen, Tee, Öl, Pulver, aber auch Pasta oder Seife. Für die Verarbeitung arbeitet man mit verschiedenen Partnern zusammen. Marc Brüngger von Alpenpionier erklärte, Hanf sei das wohl meist unterschätzte Getreide in der Menschheitsgeschichte, man wolle es wieder zu einem wichtigen Ernährungsbestandteil machen. Hanf werden nicht zuletzt deshalb vernachlässigt, weil es dafür keine Direktzahlungen gebe.

Der Start-up Eaternity will klimafreundliches Essen fördern, indem der ökologische Fussabdruck eines Lebensmittels eruiert wird. Gastronomen können mit der vorhandenen Datenbank eruiert, wie klimafreundlich ihr Menü ist. Eaternity arbeitet bereits mit Veganz, dem deutschen Anbieter von veganen Lebensmitteln zusammen. Dieser deklariert auf seinen Produkten, wie gut die Produkte abschneiden in Bezug auf CO₂-Ausstoss, Wasserverbrauch, Regenwaldschonung und Tierwohl.

Die Nachhaltigkeit im Visier hat auch Foodways Consulting. Gründer Markus Hurschler bietet in erster Linie ein Netzwerk in der ganzen Ernährungsbranche und berät Firmen bei der Erarbeitung und Umsetzung von Projekten für Ressourceneffizienz, Reduktion von Food Waste, Kreislaufsystemen oder Rückverfolgbarkeit. Foodways ist involviert in die Entwicklung verschiedener Apps zu nachhaltigem Konsumverhalten, die in diesem Jahr lanciert werden sollen.

roland.wyss@rubmedia.ch

Jeunes producteurs à l'honneur

Le 21 mars, à l'Agro-Food Innovation Forum au Technopark de Zurich, une foule de jeunes entrepreneurs de l'agroalimentaire, dont beaucoup de femmes, ont présenté leurs start-ups et glané les conseils avisés de Réginald Bien-Aimé. Après avoir vu nombre de ses entreprises et idées s'enliser avec brio, «le roi de l'échec non couronné de Suisse» (ainsi s'est-il autoproclamé) a conçu un modèle commercial aidant les start-uppers à ne pas faire les mêmes erreurs que lui et à mettre toutes les chances de leur côté.

Parmi les entreprises qui se sont présentées, il y a celle de Doris Erne et Janice Spiess, «Wood&Field», qui a lancé la boisson au petit-lait sans lactose «Jomo Shake». Ou la start-up de Corina Ledergerber et Andrea Marti, «Hey-LIFE», qui produit des jus de fruits, drinks aux amandes et doses de superaliments pressés à froid, véganes et exempts de sucre, d'arômes, d'additifs, de lactose et de gluten. Ou «Züri-Chips» que Lucie Rejman dirige et qui prépare des chips avec du pain rassis acheté auprès d'Ass-Bar à Zurich. Ou encore «Swiss TOP» qui commercialise sous la marque «Premium Energy» une boisson protéinée bio en poudre à base de chanvre, plante sur laquelle mise aussi la société grisonne «AlpenPionier» pour produire graines, thé, huile, poudre, pâtes et savon. Citons enfin «Eaternity» (qui, banque de données numérique à l'appui, promeut une alimentation respectueuse du climat) et «Foodways Consulting» (œuvrant pour une consommation durable). wy

«Champions» sind gefragt - und eine gemeinsame Strategie

Erich Windhab, Professor für Lebensmittelverfahrenstechnik an der ETH Zürich, erläuterte im Technopark, unter welchen Bedingungen aus Grundlagenforschung, wie sie an der ETH betrieben wird, anwendungsorientierte Forschung und zuletzt erfolgreiche Technologie in der Industrie wird. Es brauche «Champions» sowohl bei den Forschern wie auch bei der Technologie, sagte Windhab. Und es brauche gegenseitiges Verständnis, damit Forscher und Anwender gemeinsam vorankämen.



Das wissenschaftliche Niveau in der Schweiz sei hoch, sagte Windhab, aber es fehle an einer langfristigen Food System-Strategie, um auch die Ziele der Forschung in Absprache mit der Industrie zu steuern. Auch die Forscher selber müssten sich mehr um direkte Investitionen aus der Wirtschaft bemühen. Die grossen Unternehmen hätten zwar gut ausgerüstete Forschungslabore, sie seien aber müde und risikoscheu geworden. Man müsse solche Infrastrukturen auch den jungen, experimentierfreudigen Forschern zur Verfügung stellen. wy

Anzeige

Platform for Chemistry,
Pharmacy and Biotechnology

ILMAC

24. bis 27. September 2019 | Messe Basel | ilmac.ch

Jetzt registrieren:
www.ilmac.ch/registration

Messe Internationaler
Exhibitor + Haus der