Verarbeitung von pflanzenbasierten Proteinen aus der Schweiz

–

Marktchancen und Erwartungen an einheimische Produkte

Qualitätstagung swiss granum 21.11.2023

Leguminosen gehören zur DNA der Hilcona

Kulinarik in allen Facetten

Strategische Geschäftsfelder

SANDWICHES UND WRAPS

PASTA

MAHLZEITEN

SALATE UND MÜESLI

VEGI

HALTBARE CONVENIENCE

Wir orientieren uns an…

GESUNDHEIT

GENUSS

INNOVATION

NACHHALTIGKEIT

PREIS/LEISTUNG

3 Beispiele

Tofu – Mehr Schweiz geht nicht, oder?

- Hilcona ist einer der wichtigsten Abnehmer für **Schweiz Bio Sojabohnen**
- Der Schweizer Bio Tofu erfreut sich zunehmender Beliebtheit
- **Langjährige Lieferanten** stellen die benötigte Qualität sicher
- Die **Qualitätsparameter** wurden auf Stufe Erstübernehmer stets **weiterentwickelt** (z.B. bessere Reinigungsmöglichkeiten)
- **Verfärbte Sojabohnen** in der diesjährigen Ernte aufgrund Hitze und Trockenheit

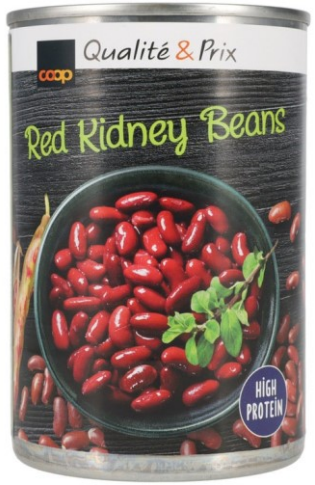
→ Verarbeitung zu Soja möglich?

→ Sortenanfälligkeit?

→ Welche Sorten brauchen wir in Zukunft?

Wir haben den Vorteil, dass wir noch eine Soja-Züchtung in der Schweiz haben!

Das Revival der Hülsenfrüchte in der Dose



- ✓ 100% recycling-fähige Verpackung
- ✓ Für die Lagerung wird keine Energie benötigt
- ✓ Ohne chemische Konservierung lange Haltbarkeit
- ✓ Nachfrage steigend

Was ist das Potential für den Schweiz Anbau?

- Eigene Anbau- und Verarbeitungsversuche zu Borlotti und Schwarzen Bohnen

Herausforderungen

- Sorteneignung für die Schweiz (Frühreife, Krankheitsresistenzen)
- Schonende Erntetechnik
- Schonendes Trockenen und Reinigen, Kleinmengen
- Hohe Rohwarenpreise aufgrund der Anbaurisiken, sowie wenig Effizienz auf Stufe Sammelstelle

Erste Schweizer plant-based Chicken Chunks

Das erste Poulet aus heimischen Erbsen

Pflanzliche Steaks, Burger & Co. nur aus regionalen Zutaten? Bisher war das Utopie. Doch jetzt hat The Green Mountain einen Meilenstein geschafft: Das Bündner Start-up entwickelte ein veganes Poulet – ausschliesslich aus einheimischen Gelberbsen.

TEXT **ROLAND LIEBERHERR**
FOTOS **DONATO CASPARI**

Filets, Schnitzel, Würste oder Schinken: Mit hochwertigen Fleischalternativen eroberte The Green Mountain innert Kürze die Schweizer Küchen – und überzeugte auch die Fachjurys. Das Start-up aus Landquart heimste mit seinen Produkten aus rein natürlichen und pflanzlichen Zutaten schon zahlreiche Preise ein. Etwas lag den Pionieren aber bislang auf dem Magen. Rohstoffe wie Soja-, Weizen- und Erbsenproteine – die Basis für Lebensmittel aus Pflanzenfleisch – werden in der Schweiz kaum angebaut und müssen daher importiert werden.

«Wir wollen das ändern und unsere Produkte noch nachhaltiger herstellen. Regionale Rohstoffe spielen dabei eine zentrale Rolle», betont Andreas Messerli (42), Leiter Agrar bei The Green Mountain. Daher startete die Manufaktur ein Pilotprojekt mit Liechtensteiner und Schweizer Bauern, um hier Gelberbsen anzubauen. «Im Gegensatz zu den grünen Erbsen sind diese gelb, hart und richtige Proteinbomben», erklärt Andreas Messerli und fügt an: «Gelberbsen sind genügsame Pflanzen, brauchen keinen Dünger und sind sich an unser Klima gewöhnt.»

Mehl, Wasser – und viel Know-how

Der Versuch war ein voller Erfolg. «Problemloser Anbau, vielversprechende Erträge. Am wichtigsten ist für uns aber eine konstant hohe Qualität – die

Ab sofort sind die **plant-based Chicken Chunks nature** aus Schweizer und Liechtensteiner Gelberbsen in zahlreichen regionalen Coop-Supermärkten erhältlich. Sie sind nur für kurze Zeit verfügbar und als **Limited Edition** gekennzeichnet. Die übrigen veganen Fleischersatz-Produkte von The Green Mountain sind wie gewohnt im Coop-Regal zu finden.

Veganes Poulet aus eigenen Gelberbsen: Oxana Aldrian und Andreas Messerli (r.) von The Green Mountain zeigen den Rohstoff und das Endprodukt ihres neusten Coups.

Impressum: Coop, Region Ostschweiz-Ticiino, Postfach, 9001 Gossau; Tel. 071 388 44 44; E-Mail: info-ost@coop.ch; Redaktionsleitung: Heidi Anderes

SonntagsZeitung Tages-Anzeiger

Pflanzlicher Pouletgenuss aus 100 Prozent Schweizer Anbau

Das Schweizer Start-up THE GREEN MOUNTAIN bringt seine Wurzeln mit den neuen plant-based Chicken Chunks in einer Limited Edition zum Ausdruck. Ein perfektes Beispiel für hochwertige Fleischalternativen – regional und nachhaltig hergestellt.

Erste Schweizer plant-based Chicken Chunks

Vom Prototyp zum Serienprodukt

- Eigene Anbauversuche zu Eiweisserbsen
- Zusammenarbeit mit verschiedenen Organisationen und Verarbeitern aus der Schweiz
- Intensive Entwicklungsarbeit

→ **Wir haben einen marktfähigen Prototypen aus Schweizer Rohstoffen entwickelt!**

→ Nun geht es darum, das **Produkt für die Serienfertigung tauglich** zu machen

Serienfertigung =

- Losgrössen erhöhen
- Prozesse optimieren
- Wertschöpfungskette optimieren
- Kosten senken
- Lernen und verbessern

Der Druck auf die Preise von pflanzlichen Alternativen wird steigen – aber auch mehr Nachfrage mit sich bringen

Lidl gleicht Preise für Fleisch und vegane Alternativen an

Von Manfred Stockburger
Mittwoch, 11. Oktober 2023

Lebensmittel Zeitung

Zusammenfassung

- Der **Markt ist im Wandel** und die Konsumentenbedürfnisse und Konsumgewohnheiten ändern sich
- Die **Klimastrategie Land- und Ernährungswirtschaft** der drei Bundesämter (BLW, BLV, BAFU) zeigt die Richtung auf: weniger Fleisch – mehr Pflanzen
- Es liegt an der Branche den Weg einzuschlagen und mit **Investitionen, Risiken, Innovationen und guten Rahmenbedingungen** vorwärts zu gehen
- Es liegt an uns (Hilcona, Start-ups, Verarbeiter) **gute Produkte herzustellen** und diese den **Konsumierenden schmackhaft zu machen**

= Genuss + Gesund bei erschwinglichem Preis