

SPECIAL SPIRIT OF BERN

Theresa Tribaldos

Die Forscherin hinterfragt unser aktuelles Ernährungssystem.

Seite 27

Fokus Landwirtschaft

Lösungsansätze für eine nachhaltige Transformation in der Schweiz.

Seite 28

Ernährung der Zukunft

GDI-Forscherin Christine Schäfer zu Chancen und Trends aus der Food-Welt.

Seite 30

Matteo Parenti

Der Profi über Investments in ein nachhaltiges Ernährungssystem.

Seite 31



Welternährung unter Druck: Was wir essen und wie unsere Nahrung hergestellt wird, hat nicht nur einen enormen Einfluss auf unsere Gesundheit, sondern auch auf unseren Planeten und die Gesellschaft als Ganzes.

Nahrung der Zukunft

Trends, Innovationen und Chancen zur Transformation des Ernährungssystems.

Verantwortlich für diesen Special: Jasmine Alig

JASMINE ALIG

Wie können wir bald zehn Milliarden Menschen auf der Welt ernähren, ohne den Planeten zu zerstören? Was bedeutet das für die Schweizer Landwirtschaft? Was tun wir gegen die Volkskrankheit Übergewicht? Über diese grossen Fragen diskutierten am 24. August am «The Spirit of Bern» mehr als 500 Expertinnen aus Wirtschaft, Wissenschaft und Politik mit Vertretern aus der Praxis. Die Tagung, die sich heuer dem Thema «Ernährung - Probleme, Trends und Innovationen» widmete, beleuchtete, wie unser globales Ernährungssystem die anstehenden Herausforderungen - darunter die wachsende Weltbevölkerung, den Klimawandel und die zunehmende Nachfrage nach einer gesunden Ernährung - meistern kann.

Nachhaltige Ernährung hat auch viel mit Konsumentenentscheidungen zu tun. Das Bewusstsein dafür hat sich in den vergangenen Jahren in vielen Köpfen etabliert. So haben auch Daniel Buser, Stiftungsratspräsident von «The Spirit of Bern», Christian Leumann, Rektor der Universität Bern, und Sebastian Wörwag, Rektor der Berner Fachhochschule, ihren Fleischkonsum bereits drastisch reduziert, wie sie in ihrer Begrüssung den Moderatorinnen Sonja Hasler und Andrea Vetsch gegenüber festhielten. Auch Bundesrat Guy Parmelin kommt mit pflanzlicher Ernährung in Form von Tomatenrisotto oder einem Gratin dauphinois sehr gut zurecht. Auf eine «wunderbare Waadtländer Saucisson» oder den «Jambon» möchte er aber dennoch nicht gänzlich verzichten.

Als Vorsteher des Eidgenössischen Departements für Wirtschaft, Bildung und Forschung setzt Parmelin mitunter auch die Leitplanken für die Schweizer Landwirt-

schaft. «Wir brauchen grundlegende Veränderungen», hielt der Staatsmann in seinem Referat fest. Die Landwirtschaft allein könne es aber nicht richten. «Wir alle, Produzierende und Konsumierende, müssen einen Beitrag leisten, denn nur gemeinsam können wir die anstehenden Herausforderungen lösen.» Gute und vorausschauende Rahmenbedingungen seien wesentlich für die Transformation, so Parmelin. «Wichtig sind aber auch die Impulse von all jenen, die Tag für Tag in diesem für uns alle lebenswichtigen Sektor arbeiten oder ihn mit Forschungsarbeit oder Beratungsleistungen unterstützen.»

Am «The Spirit of Bern» wurden von technologischen Innovationen bis hin zu einem veränderten Konsumverhalten diverse Lösungsansätze diskutiert, um das Ernährungssystem zukunftsfähig zu gestalten. Auf die wichtigsten Themen, Referate und Erkenntnisse wird auf den folgenden Seiten eingegangen.

Impressum
Der Special «Spirit of Bern» ist eine redaktionelle Eigenbeilage der «Handelszeitung» und Bestandteil der aktuellen Ausgabe.
Herausgeber: Redaktion und Verlag «Handelszeitung», Ringier Axel Springer Schweiz, 8021 Zürich.

Kursaal Bern kämpft engagiert gegen Food Waste

Ethisch, ökologisch und ökonomisch schlecht – das ist Food Waste: 2,8 Millionen Tonnen, 330 Kilo pro Person – jährlich in der Schweiz. Der Anteil der Gastronomie an der Umweltbelastung von Food Waste liegt bei 14 Prozent, die Kosten belaufen sich auf 24 Franken pro Kilo. Die Zahlen des Bundesamts für Umwelt (BAFU) sind für den Kursaal Bern Grund genug, gegen Food Waste zu kämpfen.

Als der Kursaal Bern vor mehr als 15 Jahren Gründungsmitglied der Klimaplattform Bern wurde, war Nachhaltigkeit hauptsächlich auf die CO₂-Reduktion ausgerichtet. «Heute verstehen wir Nachhaltigkeit viel breiter: Wir betrachten Lieferketten, binden die Mitarbeitenden ein und unterstützen lokale gesellschaftliche Projekte. Wir sind sensibilisiert auf Food Waste und engagieren uns stark bei Food Save als einem Teil unserer Nachhaltigkeitsstrategie», erklärt Kevin Kunz, CEO der Kursaal Bern AG.

Kursaal Bienen auf der Terrasse

2017 zogen die ersten Bienenvölker auf die Kursaal Terrasse. Heute gehören Hunderttausende der fleissigen Insekten zum Haus. In diesem Jahr haben sie schon knapp 400 Kilo Honig produziert. Mit den Bienen leistet der Kursaal Bern einen Beitrag zur Biodiversität. Der Bio-Honig wird in der Küche genutzt, das Wachs der Bienen im Signature Dish des Giardino Restaurant & Bar. Zeitgleich gewannen das Thema Food Waste und seine Auswirkungen auf das Klima und die Umwelt gesellschaftlich immer mehr an Bedeutung – besonders in einem so vielfältigen Haus wie dem Kursaal Bern mit einem À-la-carte- und einem Buffetrestaurant, saisonalen Gastro-Konzepten und der Bankettgastronomie im Kongresszentrum.



Seit sechs Jahren bevölkern Bienen die Kursaal Terrasse und produzieren Bio-Honig, der in der Küche genutzt wird.

Food Waste am Buffet

«Alle Bereiche haben sehr unterschiedliche Anforderungen. In unserem À-la-carte-Restaurant fällt tendenziell weniger Food Waste an, auch weil für Janic Mühlemann und sein Team der nachhaltige Umgang mit Lebensmitteln hohe Priorität hat», erläutert Küchendirekt David Rossegger. Beim winterlichen Gastro-Konzept, den Rooftop Igloos, wählen die Gäste schon bei ihrer Reservierung das gewünschte Menü. Das optimiert den Einkauf und minimiert Food Waste. Herausfordernder sind da eindeutig Buffets und Bankette. Das Buffetkonzept im Personalrestaurant Mesa hilft hingegen, Food Waste zu vermeiden. Denn dort werden einwandfreie Lebensmittel aus Überproduktionen im Haus genutzt.

Der Kampf gegen Food Waste in der Bankettgastronomie bleibt schwierig

Gemeinsam mit United against Waste

Um den Kampf gegen Food Waste aufzunehmen, wurden erst einmal Essensreste gewogen und analysiert, in allen Restaurants, nach allen Buffets und Banketten. Um sich das besser vorstellen zu können: Im vergangenen Jahr haben im Kursaal Bern im Schnitt zwischen 21 000 und 23 000 Menschen pro Monat gegessen. Inzwischen arbeitet der Kursaal Bern mit United against Waste zusammen. Jede Analyse wird für die Planung zukünftiger Events genutzt. Das Ziel: Immer nur so viel zubereiten, wie es für zufriedene Gäste braucht.

«Doch der Kampf gegen Food Waste in der Bankettgastronomie bleibt schwierig», gibt Rossegger zu, trotz zahlreicher Massnahmen. So werden nach dem ersten Ansturm einzelne Buffets reduziert. Aufsteller erklären den Gästen den Grund. «Wir rechnen bei jedem Buffet, das wir dann nicht schliessen, mit 10 bis 20 Kilo Food Waste», schildert Rossegger. Zusätzlich werden nicht mehr alle Speisen gleichzeitig am Anfang aufgetischt, sondern bedarfsgerecht, immer möglichst kurzfristig. Wenn gewollt, werden Food-Waste-Boxen bei den Buffets zur Verfügung gestellt. So können übriggebliebene Lebensmittel unkompliziert und bequem von den



Der Kampf gegen Food Waste ist bei Buffets und Banketten schwierig. Hier ist eine transparente Kommunikation mit den Gästen notwendig.

Gästen mitgenommen werden. Allen Bemühungen zum Trotz bleiben am Ende durchschnittlich etwa 100 Gramm Lebensmittel pro Person am Buffet übrig – zu viel für Rossegger, dessen Zielgrösse bei rund 60 Gramm liegt.

Hin zu Food Save

Inzwischen ist der Kursaal Bern im Kampf gegen Food Waste einen Schritt weiter. Food Save gehört nun in der Menüplanung dazu. Die Idee: Nicht mehr nur Food Waste verhindern, sondern aktiv Lebensmittel retten. Also Lebensmittel nutzen, die einwandfrei sind, aber gar nicht in den Handel gelangen und sonst vernichtet würden. Meist stammen sie aus Überproduktionen oder entsprechen in Grösse und Wuchs nicht der Norm.

Ohne eine gründliche und transparente Kommunikation lässt sich der Kampf gegen Food Waste nicht umsetzen

Der Kursaal Bern bezieht das Gemüse für seine Jus (Grundsau- cen) vom «Gmüesgarte», einem Unternehmen, das diese Lebensmittel aus der Region anbietet. Auch mit der Schweizer Tafel arbeitet der Kursaal Bern zusammen. Die Schweizer Tafel liefert kurzfristig reife Früchte in grösseren Mengen, die sie nicht mehr verteilt bekommt und die sehr schnell verarbeitet werden müssen. Der Kursaal Bern bezahlt im Gegenzug den Warenwert. Obst und Gemüse verarbeitet er zu Saucen oder Konfitüren. Auf diese Weise hat das Küchenteam von Januar bis Juni 2023 knapp rund 3 Tonnen Lebensmittel gerettet. Und alle Gäste profitieren von hausgemachter Konfitüre am Frühstücksbuffet.



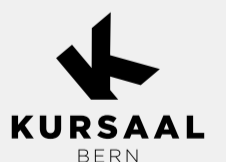
Food Save im Kursaal Bern: Die Gäste freuen sich über hausgemachte Konfitüre aus einwandfreien Früchten aus Überproduktion.

Gute Kommunikation nötig

Ohne eine gründliche und transparente Kommunikation lässt sich der Kampf gegen Food Waste nicht umsetzen, beschreibt Rossegger seine Erfahrung. «Unsere Gäste sollen wissen, dass es uns wichtig ist, mit regionalen Lieferanten zusammenzuarbeiten. Das machen wir schon lange und erfolgreich», sagt er. Zur guten Kommunikation gehören für ihn auch die Aufsteller auf den Buffets, die erklären, wie der Kursaal Bern sich gegen Food Waste engagiert. Am wichtigsten sind für ihn aber die Gespräche mit denjenigen, die einen Event organisieren. Gemeinsam ist es besser, möglichst genau zu planen, wie viele Essen es wirklich braucht, wie viele davon vegetarisch oder vegan. Denn eine genaue, gute Planung ist das effizienteste Mittel beim Vermeiden von Food Waste.

Noch nicht am Ziel

Bis zur Umsetzung der UN-Ziele für nachhaltige Entwicklung ist es noch ein weiter Weg. Die UN sieht die Halbierung der vermeidbaren Lebensmittelverluste im Detailhandel, in der Gastronomie und in den Haushalten bis 2030 vor. «Wir probieren alles, den Food Waste so gering wie möglich zu halten. Überall, wo wir Hand zum Food Save bieten können, machen wir das. Dazu braucht es Flexibilität und Spontanität auf allen Seiten. Je mehr Menschen bereit sind, dabei mitzumachen, desto effektiver sind wir alle gemeinsam gegen Food Waste unterwegs», sagt Rossegger.



Kursaal Bern

Die Kursaal Bern ist ein Schweizer Traditionsunternehmen mit den drei Geschäftsfeldern Kongresszentrum, Hotel und Gastronomie. Das vielseitige All-in-One-Angebot besteht aus professionellen Kongressdienstleistungen mit modernster Digitaltechnik und 28 flexibel nutzbaren Räumen für Präsenzveranstaltungen bis 1500 Personen sowie Online-Events. Weiter gehört das in die internationale Accor-Gruppe eingebundene Swisshotel Kursaal Bern (4-Sterne-Superior) mit 171 Zimmern und Suiten dazu. Zwei Spezialitätenrestaurants und saisonale Gastro-Konzepte runden das Angebot ab – alles unter einem Dach an zentraler Lage im Herzen von Bern.

Nachhaltigkeit im Kursaal Bern

Der Kursaal Bern wird in seinem Engagement für Nachhaltigkeit begleitet von myclimate, United against Waste und Planet21 von Accor (Gold-Status). Er macht mit bei myclimate «Cause We Care» und hat bei Swisustainable das Level II (engaged) erreicht. Der nächste Schritt ist eine ECO-Zertifizierung bei Green Key, einem auf die Zertifizierung von Hotels und Kongresszentren weltweit spezialisierten Unternehmen.



Unbequeme Wahrheit: «Oberstes Ziel eines Ernährungssystems sollte es doch sein, die Bevölkerung gesund zu ernähren – und davon sind wir weit entfernt», mahnt Ernährungssystemforscherin Theresa Tribaldos.

THERESA TRIBALDOS

«Das ist doch völlig absurd»

Die Berner Ernährungsforscherin fordert Verbote, Steuern und Handelsbeschränkungen für ein nachhaltiges Ernährungssystem.

INTERVIEW: FLORIAN FELS

Wie steht es weltweit um die Ernährungssysteme?

Man weiss, dass unsere Ernährungssysteme weder ökologisch vertretbar noch gesund oder gerecht sind. Nehmen wir die Klimaerwärmung: Geschätzte 20 bis 40 Prozent der Treibhausgasemissionen gehen auf die Produktion von Nahrungsmitteln entlang der gesamten Wertschöpfungskette zurück. Nur schon deshalb müssen wir die Ernährungssysteme stark umgestalten. Bei solchen Veränderungsprozessen gibt es aber immer Gewinner und Verlierer. Unsere zentrale Forschungsfrage lautet daher, wie man den nötigen Wandel bewerkstelligen kann, ohne dass das auf Kosten jener geht, die ohnehin am schwächsten sind. Letztlich drehen sich unsere Untersuchungen um die Gerechtigkeit in den Ernährungssystemen.

Wie ist die Entwicklung?

Leider haben sich die Probleme durch die Pandemie sehr stark akzentuiert und dafür gesorgt, dass die Ernährungssicherheit in vielen Ländern zurückgegangen ist. Es sind weltweit etwa 130 Millionen Menschen mehr, die unter Ernährungsunsicherheit leiden.

Wo liegen die grössten Probleme?

Neben der gestiegenen Ernährungsunsicherheit sind die grossen Mengen an Rohstoffen und Waren, billig in riesigen Monokulturen produziert, sicher eines der grössten Probleme.

Welche Produkte meinen Sie?

Was am meisten produziert und international gehandelt wird, sind Sojabohnen. Hier sind Brasilien und die USA die grössten Produktionsländer und der grösste Abnehmer ist China. Bei diesen grossen Warenflüssen ist in der Regel nicht die ganze Welt involviert, sondern nur einige wenige Länder.

Die Folgen?

Zunächst mal verursachen diese Monokulturen grosse Umweltschäden und sind massgeblich für den Verlust von Biodiversität verantwortlich. Sie konkurrieren aber in ärmeren Ländern auch lokale, teilweise nachhaltigere Märkte und schaffen so Abhängigkeiten. Wir sehen das jetzt auch bei den Weizenexporten aus der Ukraine. Viele Länder haben sich von den billigen Weizenimporten abhängig gemacht, welche einheimische Nahrungsmittel verdrängt haben. Wenn bei

solchen Abhängigkeiten die Lieferketten gestört werden, ist sofort die Ernährungssicherheit in Gefahr. Das ist das eine grosse Problem, das sich in den letzten Jahren verschärft hat.

Daran hat auch das weltweit gestiegene Bewusstsein für mehr Nachhaltigkeit nichts geändert?

Nein, im Gegenteil, in Brasilien werden immer noch grosse Waldflächen gerodet für den Anbau von Monokulturen. Auch weltweit geht der Trend weiter in Richtung Monokulturen. Das gilt übrigens auch in der Schweiz. Natürlich haben wir nicht so riesige Flächen wie beispielsweise in den USA oder Brasilien. Aber auch wir produzieren teilweise sehr intensiv in Monokulturen.

Zum globalen Ernährungssystem gehört nicht nur die Produktion von Agrarerzeugnissen.

Genau. Bevor wir die Erzeugnisse essen können, sind ja noch eine Reihe von Zwischenschritten notwendig wie beispielsweise der Transport, die Verarbeitung, Handel, Logistik, Detailhandel. Diese Zwischenschritte haben eine ähnliche Entwicklung genommen wie der Anbau. Sie sind standardisiert, technologiebasiert und auf die Produktion von billigen Nahrungsmitteln ausgerichtet.

Sollten wir nicht dankbar sein für günstige Nahrungsmittel?

Wir zahlen den Preis dafür an anderer Stelle: für die negativen Umweltauswirkungen, die wir alle zu spüren bekommen, und auch hinsichtlich unserer Gesundheit. Die hochverarbeiteten Lebensmittel tragen zu Krankheiten bei wie Diabetes, zu Übergewicht oder Herz-Kreislauf-Erkrankungen. Das sind hohe Kosten im Gesundheitswesen, die wir zu tragen haben. Bei Ernährungsunsicherheit geht es ja nicht nur um Menschen oder Gesellschaften, die zu wenig zu essen haben. Dazu wird auch Fehlernährung gerechnet. Unterernährung, Übergewicht und Nährstoffmangel sind auch alles Konsequenzen des globalen Ernährungssystems. Und so kommen wir weltweit auf zwei bis drei Milliarden Menschen, die von Mangelernährung betroffen sind. Das oberste Ziel eines Ernährungssystems sollte es doch sein, die Bevölkerung gesund zu ernähren – und davon sind wir weit entfernt.

Was schlagen Sie vor?

Das gesamte Ernährungssystem muss umgebaut werden. Und da reicht es

nicht, nur die Agrarproduktion umzustellen. Wir brauchen dann auch einen verarbeitenden Sektor, der diese Produkte aufnehmen kann, sowie Distributionskanäle, die solche Mengen aufnehmen können. Und natürlich muss der Konsum sich anpassen.

Wir können den USA oder Brasilien nicht vorschreiben, wie sie Agrarprodukte zu produzieren haben.

Nein, aber wir müssen sie ja nicht importieren. In Handelsbeschränkungen von schädlichen Produkten liegt der entscheidende Hebel. Den freien Handel halte ich grundsätzlich für eine wichtige Errungenschaft, aber wir dürfen Lebensmittel nicht mit normalen Industrieprodukten gleichsetzen. Die Auswirkungen auf Klima und Gesundheit sind einfach zu massiv.

Es gibt immer mehr Menschen, die wir in Zukunft ernähren müssen.

Das stimmt, aber weltweit produzieren wir heute bereits knapp 3000 Kalorien pro Kopf weltweit. Als durchschnittliche Empfehlung gelten 2300 Kalorien. Wir produzieren heute schon viel mehr, als wir brauchen. Es ist nicht eine Frage der Menge, sondern eine Frage der Verteilung, des Zugangs und der Gerechtigkeit. Das werden wir auch nicht ändern, wenn wir einfach mehr produzieren.

Wie kommen wir da hin?

Man muss parallel an verschiedenen Ebenen ansetzen. Es klingt dirigistisch,

aber nach meiner Überzeugung müsste der Staat hier mehr Verantwortung übernehmen. Bisher haben wir lediglich an die Konsumenten appelliert. Sei ein guter Konsument, kaufe nachhaltige Produkte und weniger Fleisch. Hier sehen wir, dass das nicht ausreichend funktioniert. Kein Wunder, als einzelne Person sehen wir keinen Effekt auf das Gesamtsystem.

Sie wollen Verbote?

Es kann sicherlich zum grossen Teil mit einer Veränderung der Anreizsysteme funktionieren. In Mexiko zeigt sich, dass eine Steuer auf zuckerhaltige Getränke positive Auswirkungen auf die Gesundheit der Bevölkerung hatte. Und wir brauchen auch Verbote für besonders ungesunde und schädliche Produkte, ja.

Was sollte verboten werden?

An erster Stelle ist hier Soja zu nennen, aber auch andere Futtermittel wie Mais, die in riesigen Monokulturen angebaut werden mit enormen Umweltauswirkungen. In erster Linie als Futtermittel für die Fleischproduktion. Das ist sehr ineffizient. Man bräuchte viel weniger Flächen, um pflanzliche Produkte anzubauen, die von Menschen direkt verspeist werden können. Stattdessen bauen wir Pflanzen wie Soja an, transportieren sie um die ganze Welt, um sie an Tiere zu verfüttern, die in riesigen Mastanlagen gehalten werden, damit Menschen Fleisch in ungesunden Mengen essen können. Das Ganze ist schlecht für die Umwelt, die Tiere und den Menschen. Das ist doch völlig absurd.

Also den Fleischkonsum verbieten?

Nein, sicher nicht, aber auf ein nachhaltiges Mass reduzieren. Da schlummert ein riesiges Potenzial. Wenn wir wegkommen von dieser Monokultur für Futtermittel und die Fleischproduktion auf ein nachhaltiges Level senken, werden riesige Flächen frei, um sie der Natur zurückzugeben und nachhaltiger pflanzliche Produkte für den Verzehr von Menschen zu produzieren.

Weitere problematische Produkte?

Zucker und Fruktose-Sirup sicherlich. Neben positiven Eigenschaften wie beispielsweise der Konservierung von Lebensmitteln gibt es enorme gesundheitliche Folgen, insbesondere durch den Konsum hochverarbeiteter Produkte. Das könnte man besser regulieren.

Was sollte sich noch ändern?

Das internationale Handelsrecht/WTO beeinflusst extrem, wie und was gehan-

delt wird. Hier sollten die Staaten sich dafür einsetzen, dass nachhaltige Produkte gefördert werden im Handel und dass Produkte mit negativen sozialen Auswirkungen oder umweltschädlichen Folgen höhere Hürden erhalten. Im Moment ist es umgekehrt. Wenn Sie Bioprodukte kaufen, zahlen sie mehr als für billig und schlecht produzierte Waren. Das muss sich ändern. Nachhaltige Produkte müssten günstiger sein, da sie für die Gesellschaft viele Vorteile bringen. Auch aus einer Gerechtigkeitsperspektive ist es stossend, dass ärmere Menschen sich nur die schlechteren, ungesunden Nahrungsmittel leisten können.

Wie sieht das die Schweizer Politik?

In der Schweiz ist das in den letzten Jahren intensiv diskutiert worden und es gab ja auch einige Initiativen dazu. Aber der grosse Wurf ist noch nicht gelungen. Hier gilt nach wie vor der liberale Gedanke. Essen ist Privatsache, dort hat sich der Staat weitgehend rauszuhalten. Auf den ersten Blick klingt das gut. Aber es ist ein Trugschluss, wenn wir uns ehrlich anschauen, welche gesundheitlichen Folgekosten für die Gesellschaft und gravierende Auswirkungen auf die Umwelt dadurch entstehen.

Wenn Sie freie Hand hätten, welche fünf Initiativen würden Sie lancieren?

Erstens würde ich degradierte Landschaften – dazu zähle ich Flächen, die mit grossen Monokulturen bearbeitet wurden – umwandeln in diverse Systeme. Damit wir Platz bekommen für eine nachhaltige Ernährungsproduktion und für Ökosysteme mit einer reichen Biodiversität, sodass wir eine Kohabitation von Mensch und Umwelt umsetzen können. Zweitens würde ich im Handelsrecht Änderungen durchsetzen, damit Länder sich schützen können vor ungesunden und für Umwelt und Mensch schädlichen Nahrungsmitteln. Drittens würde ich die Macht von grossen Nahrungsmittelherstellern einschränken. Wirtschaftliche Unternehmen müssten dafür sorgen, dass ihr Wirken für die Gesellschaft einen Nutzen hat. Viertens würde es uns allen besser gehen, wenn wir weniger standardisierte Produkte hätten. Ich muss nicht überall auf der Welt denselben Apfel essen. Und als letzten Punkt würde ich mir wünschen, dass mehr Bildung zu Ernährungsfragen umgesetzt wird, damit die Konsumentinnen und Konsumenten besser informiert sind darüber, was sie wirklich zu sich nehmen.

Alle Akteure in der Pflicht

Vier Vertreterinnen und Vertreter diverser Interessengruppen zur Transformation der **Landwirtschaft in der Schweiz**.

JASMINE ALIG

Die Art und Weise, wie unser Ernährungssystem aufgestellt ist, hat erhebliche Auswirkungen auf unseren Planeten. So entnehmen wir der Natur seit etwa 1970 mehr Rohstoffe als nachwachsen können. Gleichzeitig stossen wir mehr Schadstoffe aus, als die Natur beseitigen kann.

Diverse Studien zeigen, dass die Landwirtschaft einen grossen Teil dieser negativen Auswirkungen verursacht. So sind global gesehen rund 70 Prozent der Verluste an Biodiversität und 80 Prozent der Entwaldung auf die Produktion von Nahrungs- und Futtermitteln zurückzuführen. Obwohl fruchtbarer Ackerboden die Lebensgrundlage schlechthin für die Produktion unserer Nahrungsmittel ist, gehen jährlich weltweit mehr als 24 Milliarden Tonnen allein durch Erosion verloren. Der Agrar- und Nahrungsmittelsektor verbraucht zudem unge-

fähr 70 Prozent des Süsswassers und ist für mehr als ein Viertel aller Treibhausgasemissionen verantwortlich.

Was die Welt herausfordert, gilt auch für die Schweiz. Deshalb müssen Lösungen gefunden werden, um den Wandel hin zu einem nachhaltigeren Ernährungssystem vollziehen zu können. Und das funktioniert nur, wenn der Wandel von allen mitgetragen wird. Umso wichtiger ist es, dass alle Interessengruppen von Anfang an mit an Bord sind. Anne Challandes vom Schweizerischen Bäuerinnen- und Landfrauenverband, Laura Spring von Vision Landwirtschaft, Lukas Fesenfeld von der Universität Bern und der ETH sowie Thomas Paroubek vom Migros-Genossenschafts-Bund beantworten kurz und kompakt diese Fragen:

1 Wie kann die Schweiz ihre Verantwortung gegenüber unserem Planeten und gleichzeitig in Bezug auf die nationale und weltweite Ernährungssicherung wahrnehmen?

2 Um die globalen Nachhaltigkeitsziele der UN sowie die Pariser Klimaziele zu erreichen, bedarf es Anpassungen in der Schweizer Agrarpolitik. Welche politischen Rahmenbedingungen müssen Ihrer Meinung nach geschaffen werden, damit die Transformation hin zu einer planetenfreundlichen Landwirtschaft gelingt?

3 Der Grossteil des ernährungsbedingten ökologischen Fussabdrucks der Schweiz fällt im Ausland an – gewisse Studien sprechen von zwei Dritteln. Welches sind hier die effizientesten Hebel, um diesen Fussabdruck zu verkleinern?

4 Werden Kaufentscheidungen der Konsumenten und Konsumentinnen die Schweizer Landwirtschaft nachhaltiger beeinflussen als langwierige politische Rahmenbedingungen?

Produktion im Inland unterstützen



«Wir müssen bereit sein, fürs Essen wieder einen angemesseneren Preis zu bezahlen.»

Anne Challandes
Präsidentin des Schweizerischen
Bäuerinnen- und Landfrauenverbandes

1. Es gibt einen grossen Unterschied zwischen der industriellen Landwirtschaft in vielen Teilen der Welt und der Schweizer Landwirtschaft, wenn es um den Umweltabdruck geht. Die Schweiz kann deshalb ihre Verantwortung vor allem dadurch wahrnehmen, dass sie ihren Bauernbetrieben Sorge trägt. Es braucht geeignete Rahmenbedingungen, damit wir weiterhin zumindest die Hälfte unsers Essens selbst produzieren können. Wir gehören heute schon zu den grössten Nettoimporteurländern pro Kopf der Welt. Was sich auch in unserem ökologischen Fussabdruck niederschlägt: Dieser fällt zu mehr als zwei Dritteln im Ausland an. Je mehr Essen wir im Inland selbst anbauen, desto besser für die Umwelt.

2. Das Problem liegt aktuell vor allem beim einseitigen Fokus auf die Landwirtschaft. Hier wird oft das Pferd von hinten aufgezäumt. Wir Bauernfamilien produzieren ja nicht irgendwas, son-

dern das, was im Laden auch gekauft wird. Wenn wir also nur die Produktion steuern, bringt das nichts. Vor allem dann nicht, wenn die Importe keinen Auflagen unterliegen. Wir müssen also wegkommen von einer reinen Agrarpolitik und uns hin zu einer umfassenden Ernährungspolitik entwickeln. Diese muss auf dem Feld anfangen, den Detailhandel in die Mitverantwortung nehmen und auf dem Teller der Konsumentinnen enden. Und wir müssen wohl auch bereit sein, fürs Essen wieder einen angemesseneren Preis zu bezahlen. Dann gäbe es automatisch auch weniger Food Waste. Gerade Letzterer belastet die Umwelt völlig unnötig.

3. Für mich gibt es drei wirksame Hebel. Erstens: Wir müssen einer nachhaltigen, inländischen Lebensmittelproduktion wieder eine grössere Bedeutung zumessen. Die Versorgung aller Menschen mit genügend Lebensmitteln ohne Übernutzung der Ressourcen ist eine der grossen Herausforderungen, vor denen wir alle stehen. Der zweite Hebel ist bei den Importen. Das Konzept des absoluten Freihandels, wie es zum Beispiel in den WTO-Verträgen steht, ist überholt. Es muss möglich sein, dass einzelne Länder den Importen produktionstechnische Auflagen machen. Das Freihandelsabkommen mit Indonesien war ein erster kleiner Schritt in die richtige Richtung. Und der dritte Hebel ist die bereits erwähnte Reduktion von Food Waste. Wenn ein Drittel der produzierten Lebensmittel nie gegessen werden, dann ist das eine riesige Verschwendung und unnötige Belastung der natürlichen Ressourcen.

4. Die Kaufentscheidungen der Konsumentinnen und Konsumenten steuern die Schweizer Landwirtschaft unmittelbar. Was gekauft wird, wird produziert. Dieser Weg wäre viel schneller und viel effizienter als alle politischen Instrumente. Der Detailhandel und seine Angebots- und Preisstrategie könnten hier heute schon mehr Verantwortung wahrnehmen. Die aktuelle Realität ist, dass der Preis ein sehr relevantes Einkaufskriterium darstellt. Im steigenden Kostenumfeld sowieso. Dabei geben wir so wenig fürs tägliche Essen aus wie niemand sonst auf der Welt. Bei einem durchschnittlichen Haushalt ist es noch 6,5 Prozent des verfügbaren Einkommens.

Klare Spielregeln der Politik nötig

1. Landwirtschaft und Ernährung. Das heisst Grünlandnutzung mit Kühen, Ziegen und Schafen welche das Gras verwerten können, aber weniger Schweine und Hühner und möglichst wenig Kraftfutter. Auf den Ackerflächen nur Lebensmittel für direkte menschliche Ernährung produzieren («Feed no Food»). Das wirkt aber nur, wenn sich auch die Ernährung gleichzeitig anpasst. Das würde massiv weniger Schweine- und Pouletfleisch bedeuten, dafür aber einen deutlich höheren Konsum von pflanzlichen Produkten.

Damit das Ganze auch am Markt funktioniert, braucht es die Umsetzung von Kostenwahrheit. Das bedeutet, vereinfacht gesagt, dass am Schluss diejenigen Produkte im Regal für die Konsumentinnen und Konsumenten am günstigsten sind, welche auch für die Gesellschaft und die Umwelt am besten abschneiden. Aktuell haben wir das Gegenteil: Die Detailhändler bieten die Produkte günstig an, welche unseren Planeten, also unsere Lebensgrundlagen, am meisten schädigen.



«Unser Ernährungssystem ist aktuell ein Marktversagen, weil nur die grossen Konzerne profitieren.»

Laura Spring
Geschäftsführerin Vision Landwirtschaft

2. Unser Ernährungssystem ist nicht nachhaltig. Um unsere Lebens- und Wirtschaftsgrundlagen zu erhalten, braucht es eine Neuausrichtung über die gesamte Wertschöpfungskette. Diese ist gleichzeitig ein Schlüssel zur Erreichung der Agenda 2030 für nachhaltige Entwicklung. Die beiden grössten Hebel sind dabei die Anpassung unserer Ernährungsmuster und Verhalten (mehr pflanzliche Produkte) und die Förderung von nachhaltigen Produktionssystemen (Bodenschutz, möglichst wenig Pestizide, biodiversitätsfreundliche Mengen im Nährstoffeinsatz).

3. Der grösste Hebel ist die Einführung von Nachhaltigkeitskriterien für Importprodukte. Das ist aktuell auch in Diskussion, wie in einer Antwort des Bundes auf die zwei Motionen (eine aus dem Nationalrat und eine aus dem Ständerat) zu lesen ist.

Der Zollschatz für Agrargüter bietet auch einen geeigneten Hebel, um gezielt die nachhaltige Entwicklung des schweizerischen Landwirtschafts- und Ernährungssystems zu fördern, indem die Zollsätze und Kontingente an Nachhaltigkeitskriterien geknüpft werden. Das Zusammenspiel zwischen Inlandproduktion und Importen kann mit der Gestaltung des Grenzraumes optimiert und auf Nachhaltigkeit ausgerichtet werden.

Ein weiterer Hebel ist die Senkung unseres Ressourcenverbrauchs und die Reduktion der – in der Schweiz sehr hohen – Food-Waste-Anteile.

4. Unser Ernährungssystem ist aktuell ein Marktversagen. Es profitieren weder die Konsumenten noch die Produzentinnen, noch unser Planet. Es profitieren die grossen Konzerne (Detailhandel, Grosshandel, Agrochemiekonzerne, Konzerne, welche die Vorleistungen bereitstellen mit Import von Futtermitteln, Düngemitteln, Pestiziden).

Die Politik übernimmt heute noch zu wenig Verantwortung, um für die Akteure im Ernährungssystem klare Spielregeln zu definieren. Auch der internationale Druck steigt, und es ist ganz klar, dass alle Akteurinnen Verantwortung übernehmen müssen. Das wird aber am schnellsten funktionieren, wenn die Politik Verantwortung übernimmt. Die ganze Gesellschaft profitiert davon, wenn die Standards und Regeln klar sind.



Zwischenapplaus: Das Publikum der Tagung «The Spirit of Bern» kam in den Genuss spannender Referate rund um das Thema Ernährung. Zu Wort kamen dabei alle Interessengruppen.

Innovationen fördern, Anreize setzen

1. Die Schweiz kann mit einer strategischen Ernährungssystempolitik, die entlang der gesamten Wertschöpfungskette Lebensmittelabfälle reduziert, pflanzenbasierte Wertschöpfung und nachhaltige Landnutzung sowie die Plantary Health Diet fördert, einen signifikanten Beitrag zum Erreichen der globalen Nachhaltigkeitsziele leisten. Zudem erhöht diese systemische Politik nicht nur die Ernährungssicherheit und reduziert Belastungen für Steuerzahlende, sondern stärkt auch den Wirtschaftsstandort Schweiz.

2. Es bedarf einer strategischen Kombination und Abfolge von verschiedenen Massnahmen, die über die Agrarpolitik hinausgehen und auch den Handel und Konsum umfassen. Konkret könnte möglichst zeitnah ein Innovationsprogramm aufgesetzt werden, das durch fördernde sowie Beratungs- und Bildungsmassnahmen bei landwirtschaftlichen Betrieben, Verarbeitern und Industrie, Ausserhausgastronomie, Detailhandel sowie Konsumentinnen Anreize setzt, eine

pflanzenbasierte Wertschöpfungskette im Einklang mit den Prinzipien der Planetary Health Diet und Agro-Ökologie zu stärken. Durch konkrete Best-Practice-Beispiele – etwa die Kombination von Agri-Photovoltaik und Hülsenfrüchteanbau oder Anpassungen am Menüplan in Grosskantinen – werden neue Wertschöpfungschancen sichtbar, und der Transformationsprozess gewinnt an Unterstützung. Mittelfristig bedarf es dann auch gezielter Anpassungen an regulatorischen und marktbasierter Massnahmen (etwa Emissionsabgaben und Subventionen), gekoppelt mit sozialen Ausgleichsmechanismen. Aber zunächst sollte sich der Fokus auf Innovationsförderung richten, um die Chancen des Wandels ins Zentrum der Debatte zu rücken.

3. Vor allem der Konsum kann durch Veränderung in der Ausserhausverpflegung relativ schnell und stark verändert werden. Es bedarf nicht einmal eines Veggie-Days, sondern einfach eines erhöhten Anteils pflanzlicher Produkte am Gesamtangebot. Dies verändert Erfahrungen und soziale Normen; Studien belegen beispielsweise, dass eine 50-prozentige Erhöhung des Angebots pflanzlicher Gerichte deren Nachfrage innerhalb kurzer Zeit auf über 80 Prozent steigen lässt. Auch Erfahrungen mit leckeren, gesunden Fleischersatzprodukten kann den Konsum tierischer Produkte reduzieren. Auch der Detailhandel kann bei der Veränderung des Konsums und der Reduktion der Lebensmittelabfälle eine entscheidende Rolle spielen. Der Staat kann diesen Prozess durch Beratung, aber auch gezielte finanzielle Förderung, angepasste öffentliche Beschaffungsrichtlinien und Umweltabgaben unterstützen.

4. Eine Transformation des Ernährungssystems bedarf Änderungen entlang der gesamten Wertschöpfungskette und seitens aller Akteure. Die Kaufentscheidungen der Konsumentinnen werden schon heute stark von politischen Rahmenbedingungen (Subventionen, Vorgaben, Zölle) sowie von Entscheidungen wirtschaftlicher Betriebe (Detailhandel, Ausserhausverpflegung, Industrie) geprägt. Ohne eine Veränderung dieser Rahmenbedingungen werden die Konsumenten das System nicht transformieren können –, auch wenn jeder einzelne Kaufentscheid einen Beitrag leistet und ein wichtiges Signal setzt.



«Die Schweiz kann einen signifikanten Beitrag zum Erreichen der globalen Nachhaltigkeitsziele leisten.»

Lukas Fesenfeld
Forscht zu nachhaltigen Ernährungssystemen an der ETH Zürich und an der Universität Bern

Die Zeit zum Handeln ist jetzt

1. Das gelingt über drei Bereiche: Erstens müssen wir den Foodwaste deutlich reduzieren – in der Schweiz sind es aktuell rund 330 Kilogramm pro Person und Jahr. Zweitens sollten wir mehr pflanzliche Lebensmittel essen. Rund die Hälfte unserer Ackerböden wird heute für die Produktion von Tierfutter verwendet. Dabei ist auch Offenheit nötig gegenüber neuen Ansätzen wie beispielsweise kultiviertem Fleisch. Und drittens braucht es regenerative Anbaumethoden. Biodiversität und ein gesunder Boden müssen in den Mittelpunkt gestellt werden. Auch neue Pflanzenzüchtungsverfahren können hier einen Beitrag leisten.

2. Wir begrüßen grundsätzlich die Stossrichtung des Bundesrats, beim Thema Ernährungssicherheit das gesamte Ernährungssystem miteinzubeziehen, also von der Produktion bis zum Konsum. Beispielsweise sollen Kulturen zur direkten menschlichen Ernährung stärker gefördert werden. Allerdings ist der Zeitplan des Bundesrates zu wenig ambitioniert. Viele Massnahmen müssen rascher umgesetzt werden und können nicht warten. Empfehlenswert ist aus unserer Sicht zudem, eine Kohärenz zu schaffen zum Green Deal der EU.

3. Die wichtigste Bedingung ist Transparenz und entsprechende Daten über die Auswirkungen der Wertschöpfungsketten im In- und Ausland. So wissen wir beispielsweise genau, von welchen Plantagen unser Palmöl stammt. Dadurch können wir Abholzung verhindern und über anerkannte Labels, Brancheninitiativen und eigene Projekte ökologische Anbaumethoden fördern. Das ist auch bei anderen Rohstoffen wie Kakao, Kaffee und Soja entscheidend. Mit der Nachhaltigkeitsskala M-Check hat unsere Kundschaft zudem Transparenz über die Klimabilanz unserer Produkte und kann so einen nachhaltigeren Kaufentscheid fällen.

4. Die Rolle der Konsumentinnen und Konsumenten ist sicherlich nicht zu unterschätzen. Das zeigt zum Beispiel die enorme Steigerung der Nachfrage nach alternativen Proteinen in den



«Der Zeitplan des Bundesrates ist zu wenig ambitioniert. Viele Massnahmen können nicht warten.»

Thomas Paroubek
Leiter Direktion Nachhaltigkeit und Qualität beim Migros-Genossenschaftsbund

vergangenen Jahren. Aber es braucht auch die Politik, um Entscheidungen für nachhaltige Systeme zu begünstigen. So vergünstigt respektive verteuert die Politik mit Massnahmen wie Direktzahlungen und Grenzschutzregimes gewisse Produkte und beeinflusst so die Kaufentscheidungen in der Schweiz. Der Ansatz, Kulturen zur menschlichen Ernährung stärker zu fördern, auch über Direktzahlungen, ist beispielsweise ein positives Signal aus der Politik.

ANZEIGE

**FREUNDLICH,
ORGANISIERT, SICHER.**

SECURITAS

Wandel in Zeitlupe

Ein verändertes **Ernährungssystem** bietet Chancen für Landwirtschaft, Industrie, Handel, Gastronomie und die Gesellschaft. Vorschläge für mehr Nachhaltigkeit.

MARC RÜEDI

Dass das globale Ernährungssystem massgeblich zu Biodiversitätsverlust und zum Klimawandel beiträgt, ist in Fachkreisen ziemlich unbestritten. Um die negativen Auswirkungen zu stoppen, werden neue Angebote für eine Ernährung entwickelt, die nicht auf Kosten des Planeten geht. Die Basis dazu: Konsumentinnen und Konsumenten beginnen, ihren Konsum zu überdenken. Das zeigt der aktuelle European Food Trends Report des Gottlieb-Duttweiler-Instituts (GDI).

Der Report unter dem Titel «Feeding the Future» listet Chancen für ein nachhaltiges Ernährungssystem auf. «Die Transformation hat bereits begonnen – wenn auch nur im Schneckentempo», kommentiert Christine Schäfer, Senior Researcher am GDI und Autorin des «Food Trends Report». Das Nadelöhr in

der Transformation zu einem nachhaltigen System innerhalb der planetaren Grenzen werden die Konsumenten sein, so Schäfer: immerhin acht Milliarden Menschen, die tagtäglich mehr als 200 Konsumentscheidungen treffen.

Hohe Komplexität

Doch bis die Menschheit Nachhaltigkeit verinnerlicht hat, dürfte es noch dauern. Kommt dazu, dass das Ernährungssystem eine Komplexität erreicht hat, die schwer zu durchschauen ist und nicht von einzelnen Akteuren kontrolliert werden kann. «Dennoch ist Veränderung möglich», sagt die GDI-Forscherin, «Voraussetzung ist, dass alle Schlüsselakteure aus Unternehmen und Politik wie auch Konsumentinnen zusammenarbeiten und ihr Verhalten ändern.» Einfacher gesagt als getan. Denn Zielkonflikte im Ernährungssystem durch falsch gesetzte Prioritäten erschweren das Vorankommen. Sie machen Entscheidungen langsam und bremsen den Wandel. Für Christine Schäfer sind daher «eine Neuausrichtung der Prioritäten und eine Umverteilung der Gelder auf zukunftsfähige Branchen unumgänglich.»

So können etwa Landwirte mit Methoden der Agrarökologie und Präzisionslandwirtschaft ressourcenschonender produzieren. Smarte Daten ermöglichen eine effizientere Logistik. Und neue virtuelle Absatzkanäle sowie eine lebendige «Creator Economy» (Food-Bloggerinnen, Influencer, Online-Köche) mischen die Branche auf und können wichtige Themen ins Bewusstsein der Konsumentinnen und Konsumenten tragen. Mit Verpackungen, die wiederverwertbar oder biologisch abbaubar sind, reduziert die verarbeitende Indus-



Ernährung der Zukunft: «Die Konsumenten werden das Nadelöhr sein», prognostiziert Trendforscherin Christine Schäfer.

trie zudem ihren ökologischen Fussabdruck. Und längst haben Forscherinnen alternative Proteinquellen auf Zell- oder Fermentationsbasis erschlossen, bei deren Herstellung weniger Treibhausgase entstehen sollen als bei der konventionellen Fleischproduktion.

Neue Handlungsmöglichkeiten

Der «Food Trends Report» des GDI unterteilt die Chancen in die drei Kategorien Frontend, Backend sowie Politics & Economics (siehe Tabelle unten). Das

Frontend beschreibt neue Handlungsmöglichkeiten für Konsumentinnen, Handel und Gastronomie. Es geht um neue Absatzkanäle, neue Bedürfnisse sowie Veränderungen im Konsumverhalten. Im Backend geht es um Innovationen, Wachstum und Veränderungen in den Bereichen Landwirtschaft, Industrie, Logistik und Distribution. Die Kategorie Politics & Economics schliesslich analysiert politische Rahmenbedingungen sowie grossräumige wirtschaftliche und demografische Entwicklungen.

Grosse Hebel sind im Backend ein effizienteres Management der Lieferketten, neue Transporttechnologien und der Ausbau lokaler Ernährungssysteme. Für die Landwirtschaft bieten sich Chancen durch regenerative, bodenschonende Anbaumethoden, den Einsatz von Technologien oder die Entwicklung neuer Pflanzensorten. Um den Nährstoffgehalt und die Widerstandsfähigkeit von Nutzpflanzen zu erhöhen, kann zudem der Einsatz von Technologien wie Crispr oder grüner Gentechnologie helfen.

Chancen für ein zukunftsfähiges Ernährungssystem

Frontend	Backend	Politics and Economics
Aktivistischer Konsum	Verpackungsinnovation	True Cost of Food
Gesundheitsbewusster Konsum	Alternative Proteine	Regulierung von Novel Foods
Ernährung als Medizin	Smart Data Management	Investitionen in Schwellenländern
Esskultur	Indoor-Farming	Ernährungssouveränität
Planetary Health	Präzisionslandwirtschaft	
Nachhaltige Haustiernahrung	Agrarökologie	
Virtuelle Absatzkanäle	Alte Sorten	
Creator Economy	Biofortifikation	
	Kreislaufwirtschaft	

QUELLE: GDI RESEARCH 2023, GDI.CH/EFTR23

Die Zukunft ernähren

Studie Der «European Food Trends Report» erklärt, welche Rolle Konsumentinnen in der Transformation zu einem nachhaltigeren Ernährungssystem spielen und welche Chancen sich für die Landwirtschaft, die Industrie, den Handel und die Gastronomie ergeben.



gdi.ch/eftr23

ANZEIGE

Wir verstehen Schnelligkeit.

Darum erledigen Sie bei uns alles einfach und bequem per App.

visana.ch

Wir verstehen uns. **VISANA**

MATTEO PARENTI

«Ziel ist der Aufbau einer nachhaltigen Nahrungskette»

Für den Investitionschef bei Blue Horizon ist der Risiko- und Investitionsappetit auf innovative Foodfirmen nach wie vor hoch – wovon allerdings nicht alle profitieren.

INTERVIEW: MARC RÜEDI

Kürzlich habe ich eine Analyse gesehen, die aufzeigt, dass die Risikokapital-Finanzierung in Europa stark abgesackt ist. Ist das auch Ihre Erfahrung?

Nur bedingt, denn man muss sich auch immer vor Augen führen, welches Jahr respektive welche Zeitspanne man als Referenz nimmt. 2020 und 2021 und generell die letzten fünf bis zehn Jahre waren ausserordentlich starke Jahre für Risikofinanzierungen in Europa und auch global. Es war vorauszusehen, dass das hohe Level an Funding nicht aufrechterhalten werden kann.

Worauf führen Sie das zurück?

Nun, das makroökonomische Umfeld hat sich in den letzten 18 Monaten stark verändert: Zinsen, die Geldpolitik der Zentralbanken und geopolitische Faktoren

«Unsere Strategie ist stark an Impact gebunden.»

hatten und haben einen grossen Einfluss auf die Risikobereitschaft von Investoren. Sie sind vorsichtiger geworden, denn es besteht Ungewissheit im Markt.

Wie sieht es aus für Startups in der Nahrungs- und Getränkeindustrie?

Hier sieht man ein ähnliches Bild, wobei die Nahrungs- und Getränkeindustrie vergleichbar stabile Sektoren sind. Es kommt

aber auch hier sehr auf die Subkategorien und Businessmodelle der jeweiligen Unternehmen an. Generell ist der Appetit auf neue Lösungsansätze in Agtech und Foodtech weiterhin hoch. Im Bereich alternative Proteine – der im letzten Jahr gelitten hat – sehen wir weiterhin grosses Interesse, wie zum Beispiel im Bereich der Fermentationstechnologien, die mit pflanzenbasierten Produkten kombiniert werden können.

Hat auch Blue Horizon seine Investitionen zurückgefahren?

Blue Horizon hat über 80 Portfoliounternehmen und investiert weiterhin aktiv in die Nachhaltigkeit der globalen Nahrungskette mit Fokus auf Foodtech, Agtech und Bio-and-Circular Economy. Und wir unterstützen aktiv unsere Portfoliounternehmen. Wir denken, dass es aktuell ein sehr gutes Marktumfeld für Investitionen ist, da sich die Bewertungen und Cash-Burns etwas erholt haben. Unser Investitionsvolumen hängt schlussendlich von unserem Dealflow und strategischen Schwerpunkten ab.

Zu den strategischen Schwerpunkten gehören offensichtlich nicht Bereiche wie Tierhaltung und Aquakultur, Futtermittel, Süssigkeiten und Süsswaren, abgefülltes Wasser oder alles, was nicht direkt mit der Lebensmittel- und Landwirtschaftswertschöpfungskette zusammenhängt. Wieso das?

Na ja, wir investieren eben in Firmen, die es ermöglichen, unsere Nahrungskette nachhaltiger zu gestalten. Unsere Investmentstrategie ist zudem stark an Impact gebunden.

Der Investor

Name: Matteo Parenti

Funktion: Investment Director bei Blue Horizon in Zürich

Karriere: Parenti verfügt über Erfahrung im Investmentbanking bei Rothschild & Co in Europa und den USA. Bevor er zu Blue Horizon kam, war er Vizepräsident für M&A in New York, wo er sich auf Transaktionen in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie konzentrierte.

Ausbildung: MBA von Insead (Fontainebleau und Singapur) und Bachelor of Economics an der Universität St. Gallen HSG

Das Unternehmen Die Venturecapital-Firma Blue Horizon Corporation AG mit Sitz in Zürich kauft, hält, verwaltet und verkauft Beteiligungen in den Bereichen Agriculturetech, Foodtech und Bio-and-Circular Economy, welche den Übergang zu einem nachhaltigen Lebensmittelsystem beschleunigen und «herausragende Renditen für Investoren und den Planeten» liefern sollen.

bluehorizon.com

Das heisst?

Das heisst, dass wir bei Blue Horizon auf die positive Wirkung unserer Investments auf den Planeten und für den Menschen achten. Als Referenz: Die Nahrungskette ist der zweitgrösste Emittent von Treibhausgasen hinter der Energieindustrie und weitaus grösser als etwa die Transportindustrie.

Was vermutlich auf die landwirtschaftliche Produktion zurückzuführen ist.

Genau. Bezüglich Tierhaltung und Tierprodukte ist es nachgewiesen, dass diese eine sehr starke Belastung für die Umwelt sind. Das kann auch in unseren Studien, zusammen mit den renommierten Beratungsunternehmen BCG und PwC veröffentlicht, nachgelesen werden.

Welche Rahmenbedingungen müssen Startups eigentlich erfüllen, damit Risikokapital fliesst?

Wir investieren von Seed bis Growth in verschiedenen Risikoklassen. Wichtige Punkte sind hierbei die Reife des Unternehmens, die verwendete Technologie, Traction mit Kunden und das finanzielle Profil des Unternehmens. Es gibt aber Kriterien, die übergreifend relevant sind. So suchen wir stets starke Managementteams und nachgewiesene geschäftliche Differenzierung sowie grosse adressierbare Endmärkte, erfahrene und zweckmässige Teams, attraktive Unit-Economics und ein skalierbares Geschäftsmodell, signifikante Vorteile durch Technologie und IP, «customer love»-starkes Endkundenfeedback und Wiederholungskäufe. Wie erwähnt ist auch ein starkes Engagement für Impact und ESG wesentlich. Schlussendlich achten wir auch sehr darauf, ob wir einen klar definierbaren Hebel haben, um die Wertschöpfung des Unternehmens voranzutreiben.

Eine Faustregel besagt, dass neun von zehn Investitionen floppen. Wie sieht die Erfolgsrate bei Blue Horizon aus?

Wir haben eine sehr niedrige Loss Ratio in unserem Seed, Venture und Growth,

die für unsere Spezialisierung spricht. Diese Faustregel trifft für uns glücklicherweise nicht zu.

Sie investieren nicht nur in Startups, sondern auch in reifere, bestehende Unternehmen.

Was ist hier das Ziel?

Auch hier haben wir eine klar definierte Mission – die Transformation und der Aufbau einer nachhaltigen Nahrungskette von der Landwirtschaft bis hin zum Endkunden. Um dies zu erreichen, muss man über den gesamten Lebenszyklus von Unternehmen investieren. Wir arbei-

«Tierprodukte sind eine starke Belastung für die Umwelt.»

ten mit reifen und etablierten Unternehmen zusammen, um die Wertschöpfung und den Impact unserer Unternehmen zu maximieren.

Für Risikokapitalgeber beinhaltet jede Investition auch einen Exit.

Wann steigen Sie jeweils wieder aus?

Dies kommt sehr auf das Vehikel an, in das wir investiert haben. Sehr grob gesagt könnte man fünf Jahre sagen, wobei es grosse Unterschiede gibt. Wir versuchen, den Kapitalgewinn durch unsere Wertschöpfung und Exit-Optionen zu maximieren – sei dies durch Verkäufe (M&A), Börsengänge (IPO) oder andere Optionen, die zu einer Kapitalrückführung unserer Investitionen führen.



Impact-Investor: Matteo Parenti (2. v. l.) erklärt Moderatorin Sonja Hasler, Alice Fauconnet von New Roots und Flavio Hagenbuch von Luya Foods, weshalb Investitionen in Foodtech-Jungunternehmen sinnvoll sind.

Ernährung neu gedacht

Diese Schweizer **Foodtech-Startups** machen derzeit mit ihren Lebensmittelinnovationen auf sich aufmerksam.

JASMINE ALIG

Wie gestalten Startups unsere Ernährungszukunft? Ganz einfach: Sie vermeiden Foodwaste, indem sie vermeintlichen Abfall upcyclen. Und stellen aus Pflanzen Produkte her, die punkto Nährwert und Genuss selbst Skeptiker überzeugen. Sieben Jungunternehmen aus der Schweiz geben einen Einblick in die Ernährung der Zukunft.

New Roots AG

New Roots stellt pflanzliche Alternativen zu Milch- und Käseprodukten aus Cashewnüssen her. Gestartet wurde das Unternehmen 2015 von zwei leidenschaftlichen Veganern, die zusammen eine ethische und nachhaltige Alternative zu konventionellen Kuhmilchprodukten kreieren wollten. Dies gelang ihnen durch die Kombination von traditionellen Herstellungsmethoden und moderner technologischer Verfahrenstechnik. New Roots ist mit drei Produkten für den Swiss Vegan Award 2023 nominiert.

Alver World SA

Alver hat die Hürde der Verwendung von Mikroalgen in normalen Lebensmitteln genommen und eine Reihe von veganen Superfoods mit hohem Proteingehalt

entwickelt, darunter Nudeln, Müsli, Riegel, Suppen und Proteinpulver, die in ganz Europa verkauft werden. Mit einer Vielzahl von Partnern bietet das 2017 gegründete Startup auch seine Golden Chlorella und Diamond Chlorella als funktionelle Zutat an, die sich perfekt für Milch- und Fleischanwendungen eignet.

Eggfield

Das 2022 gegründete Startup Eggfield produziert funktionelle Ei-Alternativen auf pflanzlicher Basis für die Gastronomie und die Lebensmittelindustrie. Die Produkte basieren auf einer Mischung aus pflanzlichen Proteinen, unter anderem auf dem Kichererbsenkeimwasser aus der Hummus-Produktion von Hilcona, das bei der Hummus-Herstellung ohnehin anfällt und oft weggekippt wird.

Cuckoo Ice Cream

Nicht weniger als «die beste Glacé der Welt» versprechen die beiden Gründer von Cuckoo Ice Cream und legen bei ihren Kreationen grössten Wert auf die Herkunft und Qualität der Rohstoffe. Die mittlerweile 17 Sorten sind ganz bewusst nicht zu süß, dafür intensiver im Geschmack. Kurz nach dem Gründungsjahr 2018 haben die Macher mit ihrer nachhaltigen Verpackung bereits die Goldmedaille des «European Carton Excellence Award» in der Kategorie Innovation gewonnen.

Circular Food Solutions Switzerland AG

Das Spin-off von Bühler Uzwil produziert seit Sommer 2023 in Zusammenarbeit mit der Brauerei Doppelu Boxer AG Fleischersatzprodukte auf Basis von upgecycltem Biertreber, also Resten des Malzes, der beim Brauen anfällt. Das lokal produzierte Produkt ist eine echte Upcycling-Lösung, die reich an Proteinen und Fasern ist und eine geringe Umweltbelastung hat.

Kidemis GmbH

Das Lebensmittel- und Futtermitteltechnologie-Unternehmen, 2022 gegründet, wandelt industrielle Nahrungsmittelnebenströme mittels Fermentation auf der Basis von Myzelien in ein hochwertiges, abfallfreies Mycofood-Produkt um. Dessen Protein- und Nährstoffgehalt kommt dem von tierischen Produkten gleich. Der Schwerpunkt liegt dabei auf der Aquakultur.

Gaia Tech AG

Das ETH-Spin-off hat eine innovative Extraktionstechnologie entwickelt, um Nebenprodukte des Agrar- und Lebensmittelsektors, vor allem Olivenabfälle, in natürliche, hochwertige Inhaltsstoffe für Kosmetik-, Lebensmittel- und Futtermittelhersteller zu verwandeln. Die modulare und skalierbare Lösung ermöglicht es der Industrie, schädliche Chemikalien durch erneuerbare Biokomponenten zu ersetzen.



Ei vom Feld: Eggfield-Chef Silvan Leibacher demonstriert sein Produkt.

ANZEIGE



Berner
Fachhochschule



Engagiert für eine gesunde Ernährung

- BSc und MSc in Ernährung und Diätetik
- BSc in Food Science and Management
- MSc in Life Sciences – Food, Nutrition and Health

❖ Die BFH ist Wissenschaftspartnerin von The Spirit of Bern 2023

bfh.ch



Jetzt
informieren

Die Besseresser aus Bern

Das Berner Startup **Luya Foods** arbeitet an der nächsten Generation pflanzlicher Lebensmittel – und hat grosse Pläne.

MARC RÜEDI

Die Aussagen sind klar und deutlich: «Wir sagen fadem Fake-Fleisch und ellenlangen Zutatenlisten den Kampf an. Mit jedem Bissen verändern wir die Welt zum Besseren. Gut für Mensch. Gut für Tier. Gut für den Planeten!» Die Luya Foods AG hat demnach Grosses vor. Das

2021 gegründete Berner Startup entwickelt Bio-Fleischalternativen basierend auf Kichererbsen und Okara (so heisst das Fruchtfleisch der Sojabohne). Beide zusammen werden nach traditionellem Fermentationsverfahren verarbeitet.

Gemeinsame Mission

Trotz prägnanter Sprache auf der Homepage will man nicht missionarisch sein.

«Wir glauben, dass man Veränderung inspirieren muss und nicht erzwingen», sagt Flavio Hagenbuch, Mitgründer der Luya Foods AG, obwohl die drei Gründer – ein Foodie, ein Lebensmittelwissenschaftler und ein Koch – von einer gemeinsamen Mission beseelt sind: im Rahmen eines nachhaltigen Ernährungssystems eine saftige Alternative zu Fleisch bieten mit 98 Prozent weniger CO₂-Ausstoss.

«Um einen positiven Beitrag zur Bekämpfung der Klimakrise zu maximieren, wollen wir in Zukunft grosse Mengen an Luya-Produkten herstellen und verkaufen. So sparen wir Millionen Tonnen an CO₂-Emissionen», konkretisiert Hagenbuch. Doch zuerst sind pragmatische Etappen angesagt. So soll die Pilotfabrik in Bern weiter ausgebaut und im Schweizer Detailhandel und in der Gastronomie

mit diversen neuen Produkten weiter Fuss gefasst werden. Zusätzlich wird aber an der Internationalisierung und dem Aufbau von Produktions- und Vertriebskooperationen im Ausland gearbeitet.

Offen für weitere Investoren

Dazu stützt man sich bei Luya Foods (die AG gehört den Gründern und ausgewählten Investoren) zusätzlich auf die Expertise von spezialisierten Risikokapitalgebern wie die Redalpine Venture Partners, die ebenfalls an Luya beteiligt ist. Bei Bedarf sollen in einer weiteren Finanzierungsrunde weitere Investoren an Bord geholt werden, lässt Flavio Hagenbuch durchblicken. Doch zuerst soll der Break-even erreicht werden. Und zwar bis Ende 2024.

<https://luya.bio>



Auf Erfolgskurs: «Luya soll irgendwann in ganz Europa auf dem Teller landen», plant Flavio Hagenbuch. In der Schweiz gibt es die Produkte bisher bei Coop zu kaufen.

The Spirit of Bern auf Youtube

Wiederholung Tagung verpasst? Macht nichts. Ob Bundesrat Guy Parmelin, Theresa Tribaldos, Christine Schäfer, Lukas Fesenfeld, David Fäh, Lia Bally oder andere Expertinnen und Experten: Sämtliche Referate und Breakout-Sessions lassen sich bequem und kostenlos auf dem Youtube-Kanal von «The Spirit of Bern» nachschauen. Einfach QR-Code scannen und los gehts.



ANZEIGE

DIENSTAG 7. MAI 2024, KURSAAL BERN

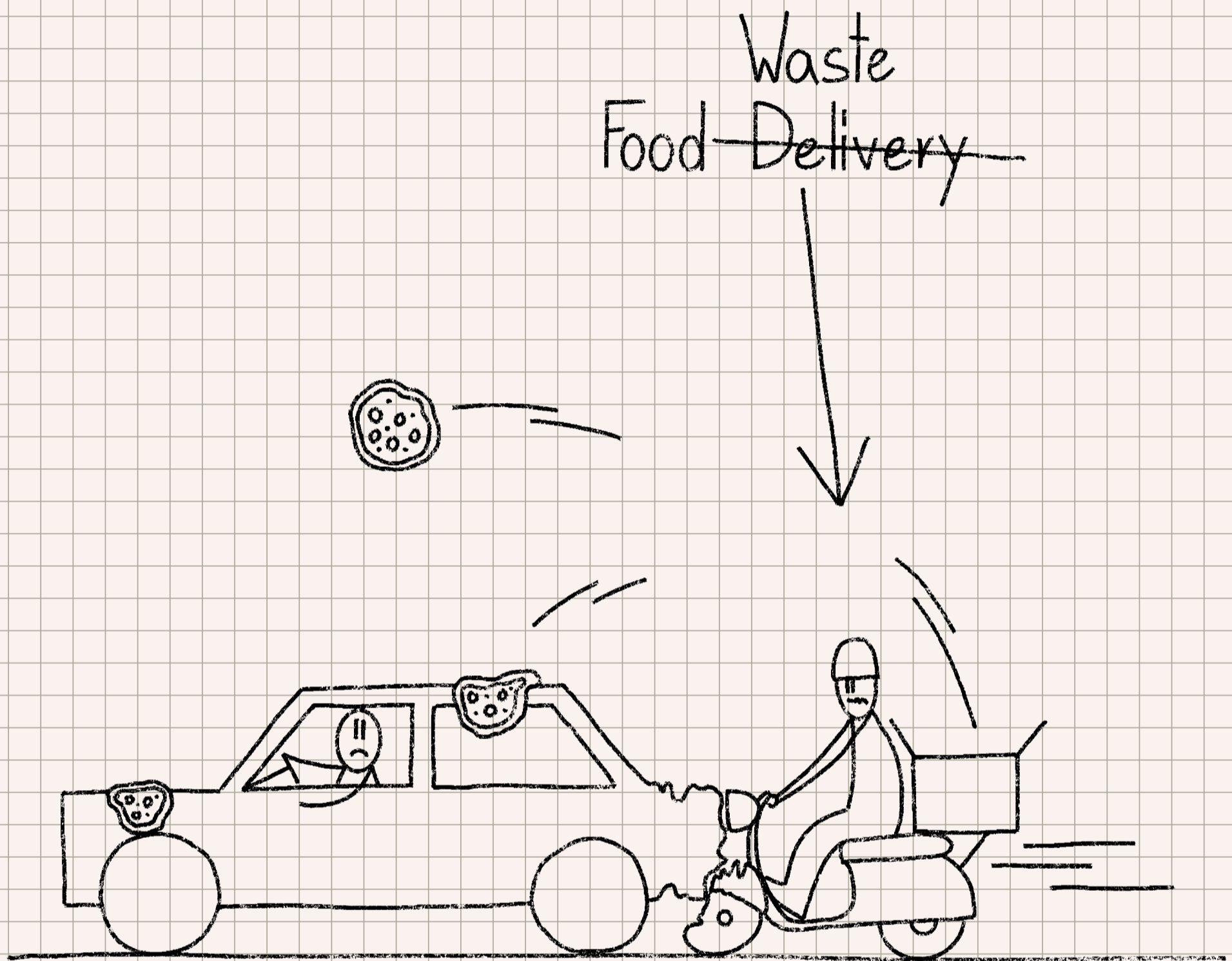
DIE ENERGIEKRISE

WO STEHT DIE SCHWEIZ?



THE SPIRIT OF BERN

SAVE THE DATE



Was immer kommt – wir helfen Ihnen
rasch und unkompliziert. **mobiliar.ch**

die Mobiliar