

Herausforderung nachhaltige Lebensmittel

Am Networking-Anlass «Business in Sustainable Foodtech» in Lausanne wurden verschiedene Ansätze gezeigt, wie die Innovation in der Land- und Ernährungswirtschaft vorangetrieben werden kann.

Neue Technologien und Innovationen eröffnen neue Perspektiven für die nachhaltige Produktion von Lebensmitteln. Am Networking-Anlass «Business in Sustainable Foodtech» vom 12. November in Lausanne trafen sich Start-ups und Unternehmen der ganzen Wertschöpfungskette zum Austausch. Organisiert wurde der Anlass vom Verein BusinessIn, der Schweizer KMU bei der Innovation und der digitalen Transformation unterstützt.

Geneviève Gassmann, in der Geschäftsleitung der Fenaco zuständig für die Region Westschweiz der Landi, zeigte auf, mit welchen Innovationen der Agrarkonzern die Landwirtschaft nachhaltiger machen will. Ein Beispiel ist die erste Schweizer Dampfanlage für die ökologische Saatgutbehandlung bei Getreide, die die Fenaco diesen Sommer in Betrieb genommen hat. Sie bekämpft Krankheiten am Saatgut und verzichtet dabei komplett auf chemisch-synthetische Wirkstoffe.

Zudem fördert die Fenaco die Nutzung von smarten Maschinen in der Landwirtschaft. Darunter ist das kameragesteuerte Präzisionsprühergerät exoRobotix, das bei Kulturen wie Raps und Zuckerrüben eine gezielte Behandlung einzelner Pflanzen ermöglicht. Dadurch kann der Einsatz von Pflanzenschutzmitteln um bis zu 90 Prozent reduziert werden.

Ein weiteres Engagement der Fenaco gilt der Reduktion des Methanausstosses bei Kühen. Die rund 550000 Kühe in der Schweiz rülpsen jährlich 75000 Tonnen Methan in die Luft, was 1,9 Millionen Tonnen CO₂ entspricht. Die Fenaco-Tochter UFA hat diesen Mai ein klimaschonendes Futter für Milchkühe auf den Markt gebracht, das UFA Swiss Climate Feed. Es enthält den natürlichen Futtermittelzusatzstoff Agolin Ruminant der Schweizer Firma Agolin SA. Agolin verbessert er die Verdauung der Milchkühe und reduziert damit die Methanemissionen um 10 bis 20 Prozent.

Als Labor für die nachhaltige Lebensmittelproduktion von morgen versteht sich der Campus Agropôle im waadtländischen Molondin. Rund ein Dutzend Firmen entlang der ganzen Wertschöpfungskette arbeiten und forschen hier, der Campus arbeitet mit der ETH Lausanne und anderen externen Partnern zusammen, auf den Feldern rund um den Campus werden neue Technologien getestet. Julie Schuepbach, verantwortlich für Projekte und Marketing bei Agropôle, stellte das Projekt vor und warb um weitere Partner.

Jérôme Barra, Vizepräsident Innovation beim Schweizer Aromen- und Ingredienzienhersteller Firmenich zeigte auf, wie sich seine Firma für den Wandel des Ernährungssystems starkmacht. So sei man im Bereich pflanzliche Proteine tätig oder tüftle daran, den Zuckergehalt in Lebensmitteln zu reduzieren, ohne dass diese weniger süss schmeckten. Für Barra ist die Schweiz weltweit ein wichtiges Zentrum für Innovationen im Agrofoodbereich. «Wir haben alles, was es braucht: hochkarätige Universitäten, Start-ups und grosse Firmen, das Engagement verschiedener Kantone und Investmentfonds.»