



Fachtagung Protein Power

Strickhof 29.11.2022

Leguminosen gehören zur DNA der Hilcona

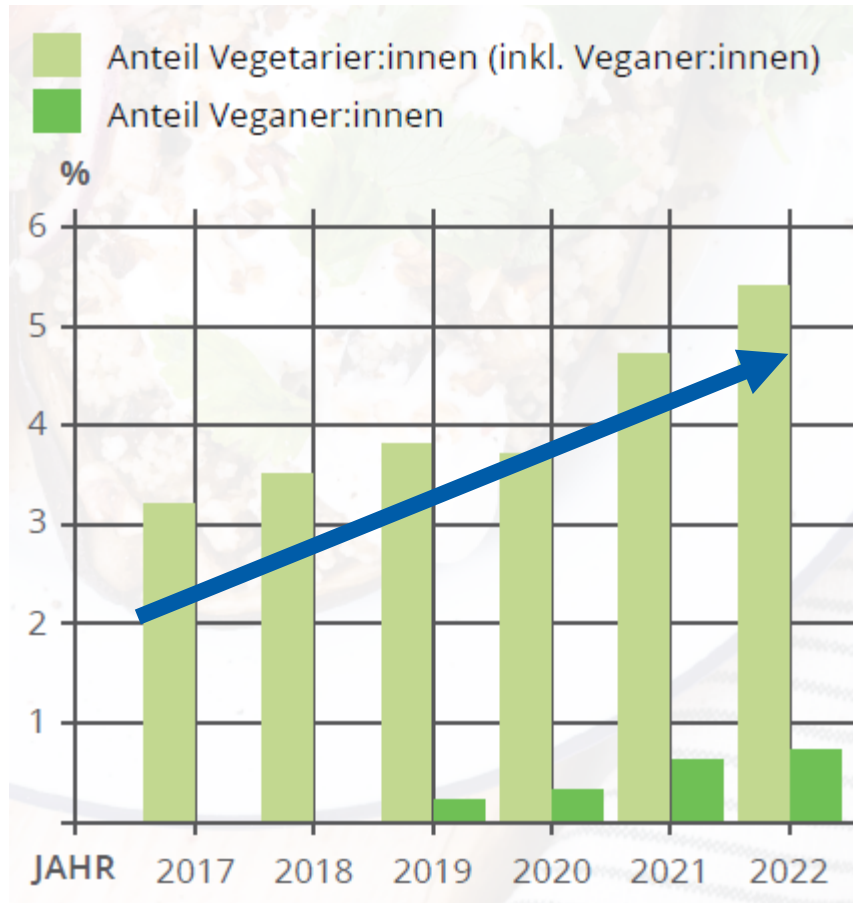
Gegründet: 1935



Hilcona bedient verschiedenste Konsumentenbedürfnisse mit Körnerleguminosen



Vegetarische Ernährung liegt im Trend und vegetarische Gerichte werden verstärkt nachgefragt



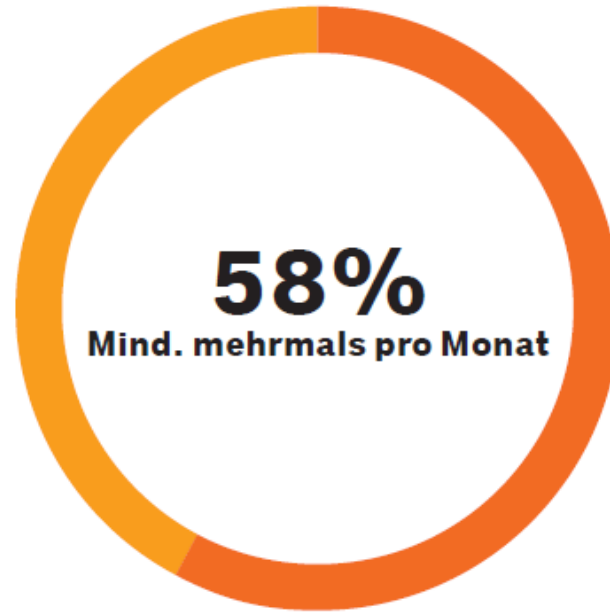
Quelle: Statistiken zu vegetarisch und vegan lebenden Menschen in der Schweiz 2022, Swissveg

**ANTEIL VEGETARIER:INNEN
(INKL. VEGANER:INNEN)
NACH ALTER (IN JAHREN)**

	14 – 34	35 – 54	55 – 74
2016	4,2 %	2,6 %	2,3 %
2017	4,7 %	2,6 %	2,2 %
2018	4,5 %	3,2 %	2,7 %
2019	4,7 %	3,9 %	2,8 %
2020	5,3 %	3,2 %	2,3 %
2021	7,4 %	3,7 %	2,9 %
2022	7,5 %	5,2 %	2,8 %

Mehr als die Hälfte der Schweizer Bevölkerung ernährt sich flexitarisch – Hilcona bietet Lösungen

+15% seit 2016



Verzicht von tierischen Lebensmitteln mehrmals pro Monat

58% verzichten bewusst mehrmals pro Monat auf Fleisch, Fisch, Milch, Käse und Eier. Die Anzahl der Flexitarier ist in den letzten Jahren kontinuierlich gestiegen: seit Anfang 2016 bis heute um +15%.



Trends und Treiber bei Vegi-Produkten verstärken die Entwicklung



GENUSS

.....



GESUNDHEIT

.....



NACHHALTIGKEIT

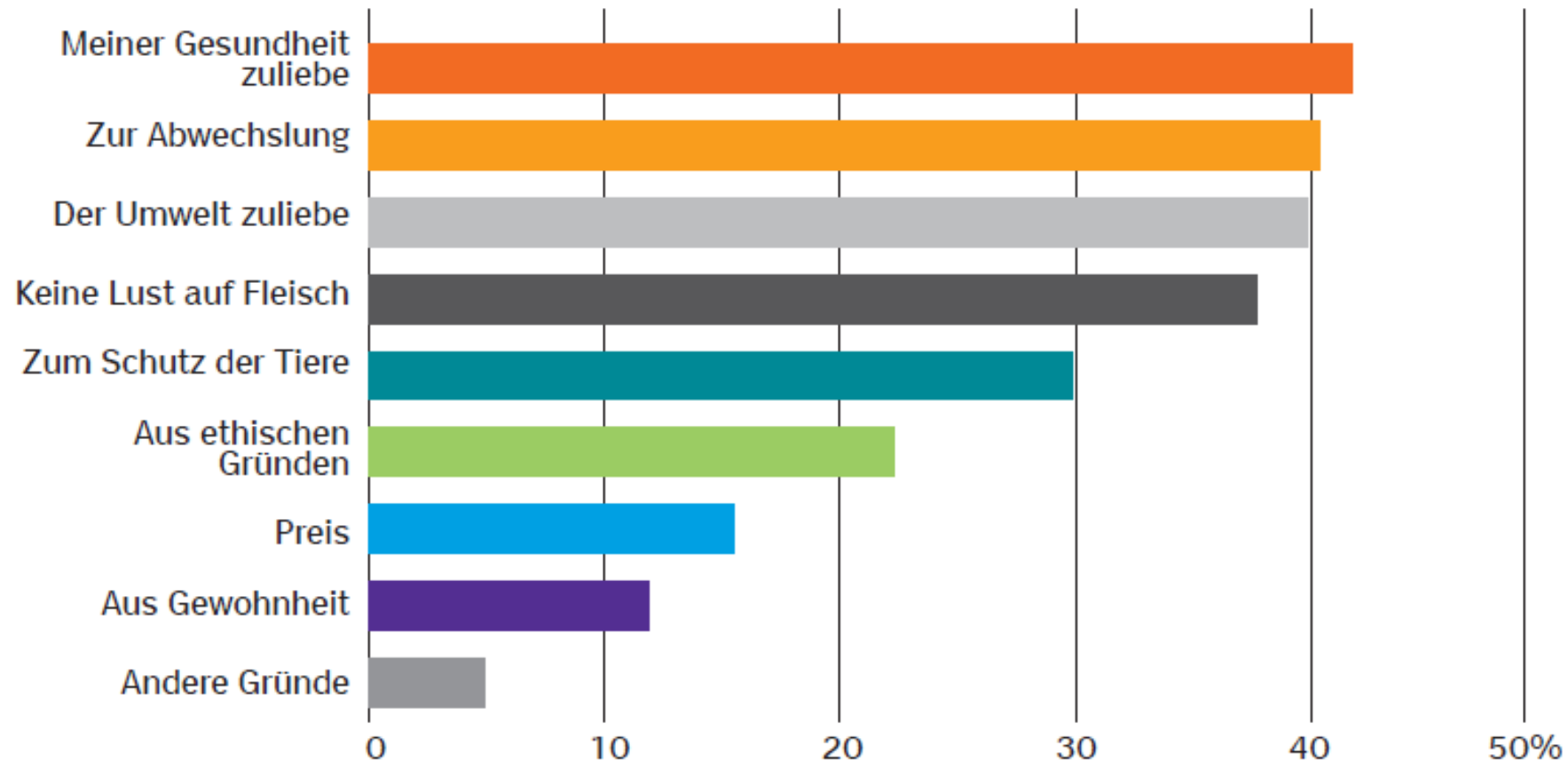
.....



PREIS – LEISTUNG

.....

Gründe von Flexitariern für den Verzicht auf tierische Lebensmittel

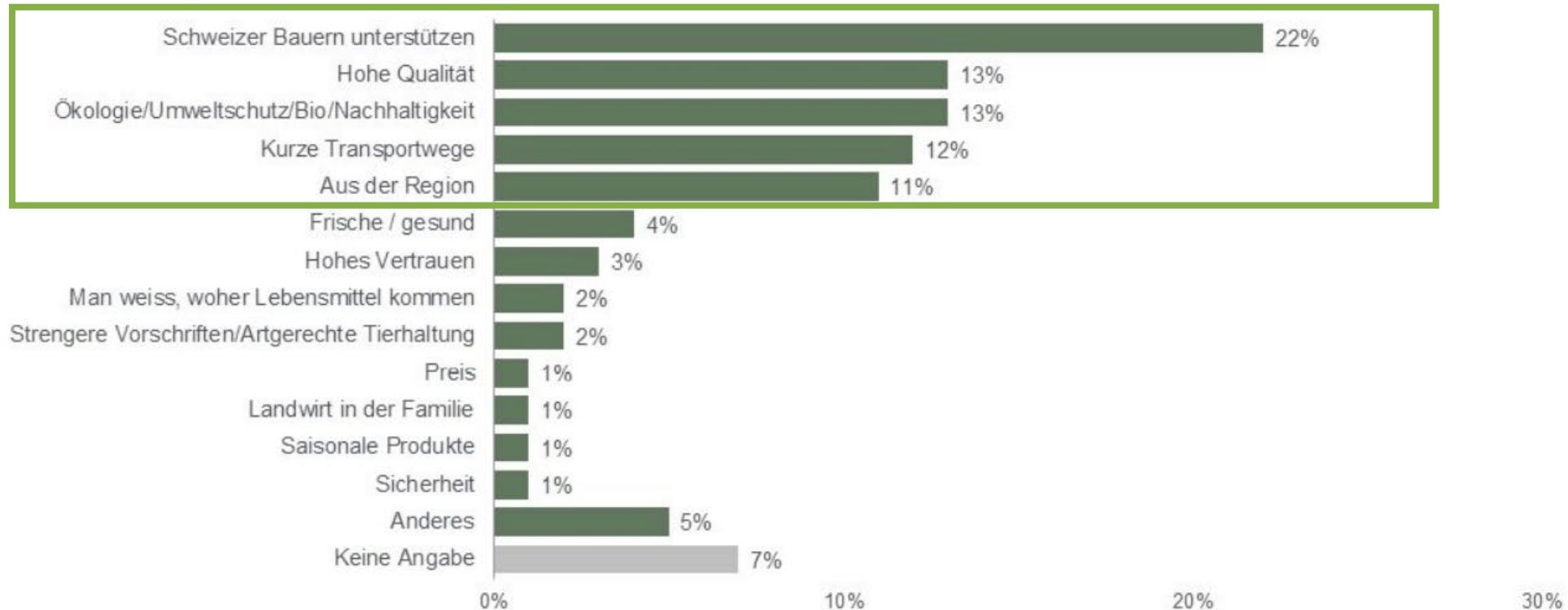


Treiber für die Regionalität oder „Swissness“

Wichtigster Grund für den Kauf von Schweizer Landwirtschaftsprodukten

Was ist der wichtigste Grund, weshalb Sie Schweizer Landwirtschaftsprodukte kaufen?

Filter: Wenn Schweizer Landwirtschaftsprodukte kauft



Basis: 1'060 Befragte

Wie glaubwürdig ist Regionalität in der Wahrnehmung des Konsumenten?



Glaubwürdigkeit



Komplexität



Wasser, texturiertes Erbsenprotein 16%, Kokosfett 11%, Erbsenprotein 3.5%, WEIZENGLUTEN Verdickungsmittel Methylcellulose, Inulin, Aroma, Erbsenmehl, färbendes Randensaftkonzentrat, Branntweinessig, fermentiertes Zwiebelextrakt, Speisesalz, Leinmehl, Gewürze, färbendes Färberdistelkonzentrat, Säuerungsmittel Milchsäure, GERSTENMALZEXTRAKT, Vitamin B12.

Passion



Wild & Free

Authentisch Ächt



DAS VERSPRECHEN: ÄCHT GNUSS. NULL FLEISCH.

Für alle, die Genuss wollen, aber kein Fleisch.

Sieht nicht nur aus und schmeckt wie Fleisch, sondern verhält sich auch so in der Anwendung:

- Zubereitung in verschiedenen Garstufen
- Saftaustritt beim Anbraten
- Entwicklung von Röstnoten
- Farbumschlag von rötlich in braun

- ✓ Vitamin B12 Quelle
- ✓ Genussfertig gewürzt
- ✓ **Ohne** Zuckerzusatz
- ✓ **Ohne** Palmöl
- ✓ **Ohne** Geschmacksverstärkende Zusatzstoffe





Benni Hassler (links), Lebensmitteltechnologe bei «Hilcona», und Werner Ott von deren Tochterfirma The Green Mountain freuen sich über ihr gelungenes Gelberbsenmehl-Projekt.

Zu neuen veganen Gipfeln aufbrechen

Die kleine Manufaktur «The Green Mountain» aus Landquart hat sich auf vegane Fleischprodukte spezialisiert, die nicht nur wie das Original aussehen, sondern auch so schmecken. Nun haben die innovativen Macher ein Pilotprojekt gestartet, um in Zukunft Gelberbsen als Basis für die Produktion in der Schweiz anzubauen. Das Resultat ist äusserst vielversprechend.

Grün sind die Berge zwar nicht. Aber definitiv imposant. Wohin das Auge blickt, ragen am Horizont markante Zacken in den Himmel. Und wo das Gestein aufhört, geht es in dunkelgrüne und weiter in wunderschöne bunte Herbstwälder über. Die Sicht aus dem Büro von «The Green Mountain» im liechtensteinischen Schaan ist schlichtweg überwältigend. «Dort gehe ich oft wandern», erzählt Werner Ott und zeigt mit dem Finger auf einen der Gipfel. Der gebürtige Bündner ist der Geschäftsführer des Start-up «The Green Mountain», dessen Name allerdings nicht auf den Blick durchs Bürofenster zurückzuführen ist, sondern auf den nachhaltigen Ansatz und die Herkunft aus Graubünden der jungen Firma. «The Green Mountain» ist ein internes Start-up der Hilcona und wurde vor drei Jahren mit dem Ziel gegründet, aus Pflanzen Lebensmittel zu produzieren, die echtem Fleisch so nahe wie nur möglich kommen. Das handwerklich perfekte Know-how aus der Schweiz begeistert: Die Firma ist trotz ihres jugendlichen Alters sehr erfolgreich und befindet sich sowohl in der Schweiz als auch in den Nachbarländern Deutschland und Österreich auf Expansionskurs. Das hat zum einen damit zu tun, dass «The Green Mountain» mit seinen veganen Produkten den Nerv der Zeit trifft, ist die pflanzenbasierte Ernährung doch das Thema der Stunde. Zum anderen überzeugen die veganen Würste, Burger, Steaks oder Pouletschnitzel durch ihre herausragende Qualität und ihren guten Geschmack. «Genuss steht bei uns immer an erster Stelle», hält Werner Ott dezidiert fest. «Unsere Manufakturprodukte sind wahre Delikatessen, die mindestens so gut schmecken wie das Original. Premium Qualitäts- und Ernährungsstandards treffen auf Genuss und Nachhaltigkeit.» Um die Lebensmittel naturnah zu belassen, verwendet «The Green Mountain» rein natürliche, pflanzliche Zutaten und achtet streng auf deren Herkunft. «Am liebsten würden wir nur mit regionalen Produkten arbeiten. Das ist noch nicht möglich, aber wir haben uns das zum Ziel gesetzt und arbeiten daran, um es möglich zu machen», erklärt Werner Ott und fährt fort: «Wir haben dieses

Jahr, in Zusammenarbeit mit Schweizer Bauern, einen Versuch gestartet, um Gelberbsen in der Schweiz anzubauen.» Bisher hat «The Green Mountain» seine Erbsen aus Frankreich bezogen. «Gelberbsen sind für uns wichtig, denn sie dienen nebst Weizen und Soja als Eiweissbasis zur Herstellung unserer Produkte», so Ott. Bis zu der erste Versuch mit Schweizer Pflanzenproteinen - dieser scheint vielversprechende Resultate zu liefern.

Bio-Pionier der ersten Stunde
Samuel Schierscher vom «Auhof» in Schaan ist einer von rund 500 Landwirten in der Region Liechtenstein und Südschweiz, die für Hilcona Gemüse anbauen. Und er ist einer der vier Bauern, die beim Gelberbsen-Pilotprojekt mitgewirkt haben. Was speziell ist: Der Auhof produziert in erster Linie Weiz. Beef. Also Fleisch. Wie kommt ein klassischer Fleischproduzent dazu, sich für die vegane Fleischproduktion einzusetzen? Nun, er selbst ist Schierscher kein klassischer Bauer - ging man auf dem «Auhof» doch schon immer eigene Wege und zeigte sich dabei visionär.



Gelberbsen vom «Auhof» in Schaan.

Unsere Manufakturprodukte sind wahre Delikatessen, die mindestens so gut schmecken wie das Original.

—

liegt, dass auf spezielle Atmosphäre. Die gelbliche Ruhe selten findet. Und ist fast noch an dem Bürofenster. Etwas mehr konnte Schierscher. Doch davon sehen: Die Erdgedroschen und Mehl verarbeitet wie Meiststärke zwischen den Finten im Juni kommen Erbsenpflanzen standen. Jetzt, Ende November, auf dem Feld der Winterweizen.

Genuss trifft auf Innovation
Für Benjamin Hassler, Lebensmittelwissenschaftler im «The Green Mountain» Team, ist die Sache mit dem Erbsenbau zwar ein äusserst zukunftsweisendes Projekt, aber noch längst nicht so weit gereift, um sich damit zufrieden zu geben. Der springende Punkt ist nicht der Abbau, sondern die Weiterverarbeitung. «Es fehlt in der Schweiz an geeigneten Maschinen, um aus den Gelberbsen das Eiweiss zu extrahieren. Gelberbsen bestehen ja nicht nur aus Proteinen, sondern auch aus Kohlenhydraten, Fetten und Nahrungsfasern. Zurzeit besteht nur im Ausland die Möglichkeit, die Bestandteile ausreichend aufzuschliessen. Es macht aber keinen Sinn, die Erbsen zu exportieren, um die Proteine beispielsweise in Frankreich zu extrahieren und anschliessend wieder zurück in die Schweiz oder nach Liechtenstein zu transportieren. Wir sind daher auf der Suche nach einem hiesigen Partner, der über die nötige Infrastruktur verfügt», erläutert Hassler.

Bis es so weit ist, wird Mehl aus drei verschiedenen Erbsensorten in den Kochateliers von «The Green Mountain» auf Herz und Nieren nach seiner Tauglichkeit als Basis für Pflanzenfleisch getestet. Am Schluss entscheidet der Geschmack, welche Erbsensorte das Rennen macht. Wie bei praktisch allen veganen Speisen ist nicht der Geschmack die grosse Herausforderung - mit etwas Pas-



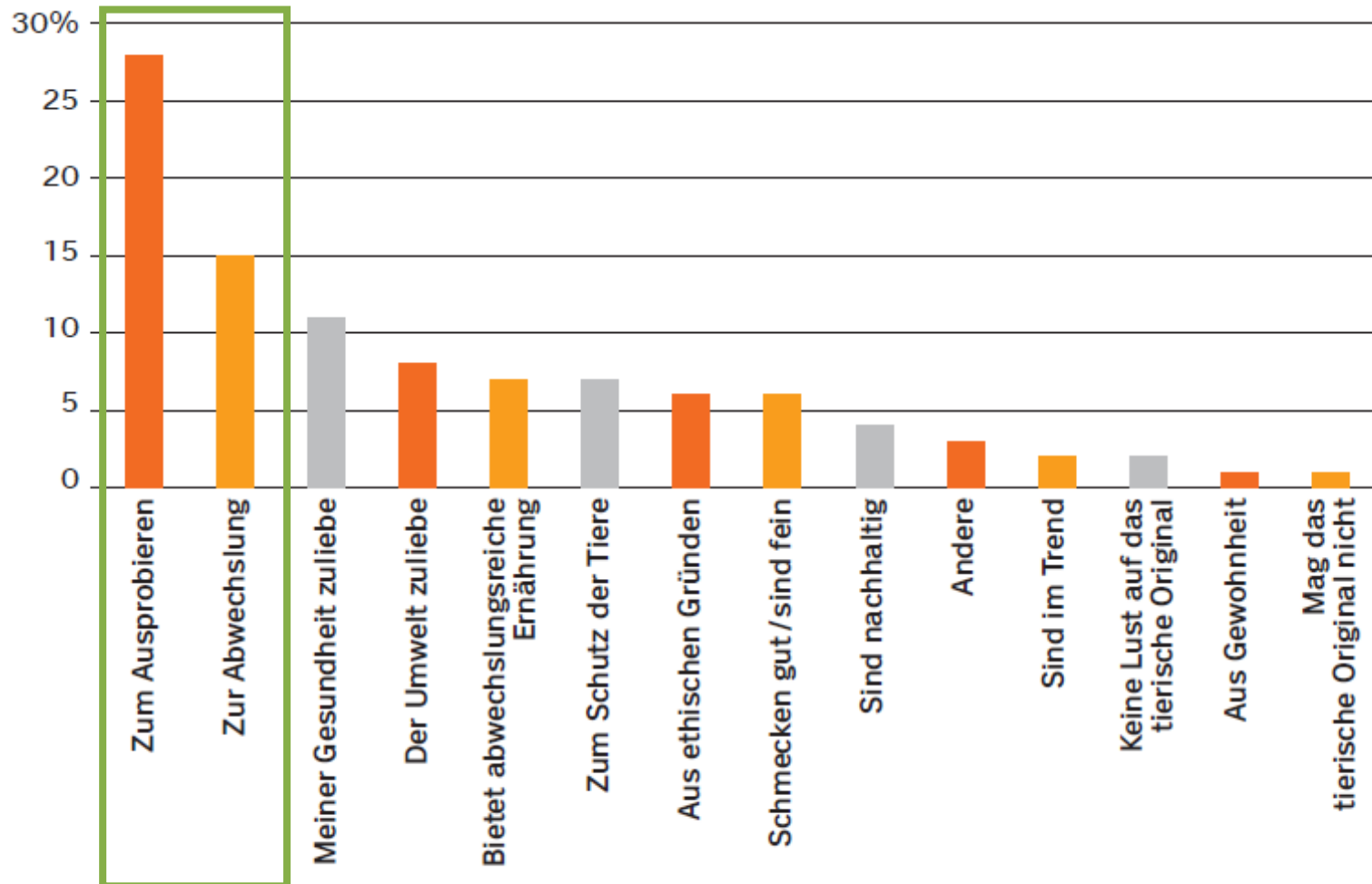
In regionaler Mission

Die kleine Manufaktur «The Green Mountain» aus Landquart hat sich auf vegane Fleischprodukte spezialisiert, die nicht nur wie das Original aussehen, sondern auch so schmecken. Nun haben die innovativen Macher ein Pilotprojekt gestartet, um in Zukunft Gelberbsen als Basis für die Produktion in der Schweiz anzubauen. Das Resultat ist äusserst vielversprechend.



Es wird noch viel ausprobiert – auch bei den Konsumenten

Gründe für den Genuss von pflanzlichen Ersatzprodukten zum tierischen Original



3 Mal probiert reicht häufig nicht:

„Zum ersten, einzigen und letztem Mal!“

Unsere Herausforderungen in der Beschaffung von Schweizer Rohware

Verarbeitungsgrad

Anzahl Akteure

Beschaffungsprodukt	Herausforderung CH-Beschaffung
Erbsen, Bohnen (Gemüse)	100% CH
Sojabohnen roh	90% BIO CH
Kichererbsen roh	Preis, Qualität
Auskernbohnen roh	Verfügbarkeit, Qualität, Preis
Auskernbohnen TK	Verfügbarkeit, Preis
einfache Mehle	Preis, Verfügbarkeit
Proteinkonzentrate	Verfügbarkeit
Texturate	Verfügbarkeit
Proteinisolate	Verfügbarkeit

Austausch entlang der Wertschöpfungskette ist wichtig!

