

Medienmitteilung

14.11.2019

Mehr als Filet, Entrecôte & Co.

Die Schweizer Fleischwirtschaft befindet sich im Wandel. Dass Nachhaltigkeitstrends und Innovationen Chancen für die Branche bieten, signalisiert Proviande mit dem Projekt «Savoir-Faire». Erkenntnisse und neue Ansätze aus der vierjährigen Projektlaufzeit hielt Proviande am 13. November an einer Impulsveranstaltung fest. Gleichzeitig wurde der Sieger des Savoir-Faire-Innovationswettbewerbs 2019 gekürt.

Im Fokus des Projekts «Savoir-Faire» steht die ganzheitliche Verwertung tierischer Rohstoffe. Während Edelstücke immer beliebter werden, finden andere Teile des Tieres nur noch selten den Weg auf den Teller: Rinderblut zum Beispiel besteht zu einem hohen Anteil aus wertvollen Proteinen, doch es fehlt an marktfähigen Produkten. Deshalb wird es zu einem grossen Teil in Biogasanlagen in Energie umgewandelt, obschon es Potential für eine effizientere Verwertung mit deutlich höherer Wertschöpfung hätte. Mit solchen Beispielen veranschaulicht «Savoir-Faire» das Innovationspotenzial, das in Nebenprodukten steckt.

Gleichzeitig rütteln Start-ups wie die Planted Foods AG die Branche auf und entwickeln neue Lösungen zur Nutzung von alternativen Rohstoffen, die zu einer nachhaltigeren Lebensmittelproduktion beitragen. Mitgründer Lukas Böni: «Anhand neuer Formen von pflanzlichen Produkten soll aufgezeigt werden, welches Innovationspotenzial der Strukturwandel bringt.» Die genutzten Technologien für die Umwandlung von Strukturen pflanzlicher Proteine bedeuten auch einen Strukturwandel für die Fleischbranche.

«Nebenprodukte der Fleischproduktion bestehen oft aus hochwertigen Inhaltsstoffen und machen die Weiterverwertung wirtschaftlich spannend», betont die irische Forscherin Dr. Anne Marie Mullen. Die Metzger von Jenzer Fleisch & Feinkost haben sich das zu Herzen genommen und eine ganz besondere Pastete entwickelt. Dazu nutzen sie geschlachtete Legehennen, die sonst in der Biogasanlage landen würden.

Am 13. November referierten die Pioniere Lukas Böni, Anne Marie Mullen und Raffael Jenzer im Rahmen einer von Proviande initiierten Impulsveranstaltung über ihre innovativen Projekte.

Savoir-Faire-Innovationswettbewerb 2019

«Zeig uns, dass in Nebenprodukten vom Schweizer Poulet Potential für eine Produktinnovation steckt.» Mit diesem Appell wurde die Branche aufgefordert, innovative Ideen samt entsprechendem Herstellungsverfahren für Produkte mit Poulethaut, Pouletflügelspitzen oder Beehive-Knochenschrot einzureichen. An der Impulsveranstaltung präsentierten die drei nominierten Finalisten ihre Projekte einer Experten-Jury mit Mitgliedern aus Fleischbranche, Wissenschaft und Handel.

- *Rang 1: Marcel Müller aus Hindelbank, Koch im Seniorenzentrum Jurablick*
«**Roasted Chicken Cream**» Als Ergänzung für Geflügelgerichte bringt sie den Geschmack knuspriger Geflügelhaut in einer cremigen und fettreduzierten Art auf den Teller. Sie enthält Pouletflügelspitzen, Pouletknochenschrot sowie Poulethaut.

- *Rang 2: Urs Wenger aus Gümligen, Produktentwickler bei der Haco AG*
«**Glace de Volaille**» Der frische, flüssige Fonds wird aus Pouletflügelspitzen und Pouletknochenschrot hergestellt. Er dient als Basis für Saucen.
- *Rang 3: Nicole Amrein aus Willisau, Lebensmittelingenieurin FH bei der Bell Schweiz AG*
«**Swiss Chicken Chips**» Die panierte und frittierte Poulethaut wird sehr knusprig und kann als Garnitur oder als einfacher Snack bei Apéros gereicht werden.

Alle Erkenntnisse und neuen Ansätze aus dem Projekt «Savoir-Faire» sind in der Publikation «Mehr als Filet, Entrecôte & Co.» anschaulich festgehalten. Die Broschüre steht unter www.proviande.ch/sf ab dem 15. November, Nachmittag, kostenlos zum Download bereit.

Kontaktperson:

Werner Siegenthaler, Leiter Nachhaltigkeit
Tel: 031 309 41 37
E-Mail: werner.siegenthaler@proviande.ch