

Innovation, die schmeckt

Stephan Moser

Von der Vollverwertung normannischer Rinder über modern aufgemachte Kräutertees bis zu den Chancen von KI in der Lebensmittelbranche: Die Tagung Innofood & Co. in Freiburg bot ein buntes Buffet an Themen, Inputs und Gaumenfreuden.

Das Mittagessen bei Fachtagungen ist oft langweiliger Kantinenfood, nicht der Rede wert. Nicht so bei der Tagung Innofood & Co., den das Westschweizer Agri-Food-Netzwerk Cluster Food & Nutrition am 28. Mai im Forum Freiburg ausrichtete. Die kreativen Koch-Köpfe von «Fud Láb» bespielten die zweistündige Mittagspause mit neun überraschenden salzigen und süssen Gerichten, die sie aus lokalen Produkten der Cluster-Mitglieder extra für die Tagung entwickelt hatten. Ein Höhepunkt: eine luftig-schaumige Espuma moitié-moitié mit einem Chasselas-Gel. So hat man Fondue noch nie gegessen. Beelong, ebenfalls ein Cluster-Mitglied, hatte für jedes Gericht den Eco-Score berechnet, der den Umweltfussabdruck zeigt. Auf sehr sinnliche Weise verdeutlichte das Essen den Anspruch des Clusters, mit Respekt vor dem Terroir innovative Lösungen für ein nachhaltiges Ernährungssystem zu fördern.



Pascal Grosdoit versucht seine Gastrokunden zu einer Vollverwertung von Schlachttieren anzuhalten. Pascal Grosdoit tente d'inciter ses clients de la restauration à utiliser l'intégralité des animaux de boucherie.

Nur Braten geht nicht

Hauptredner der Veranstaltung war Pascal Grosdoit, Leiter und Gründer des gleichnamigen Familienunternehmens, das seit 1986 in Rouen in der Normandie ansässig ist. Die Firma Grosdoit verarbeitet Fleisch und Geflügel und beliefert damit Restaurants und Kunden aus der Gemeinschaftsgastronomie, etwa die Schulkantinen in Rouen. Ein Wendepunkt in der Firmengeschichte war die BSE-Krise vor rund 20 Jahren, wie Pascal Grosdoit erzählte. Die Rindfleischindustrie lag am Boden. Im Gespräch mit Landwirten sei ihm klar geworden, dass man das System neu ausrichten müsse, sagte Grosdoit: weg von Masse und industrieller Produktion hin zu Qualität, graslandbasierter Viehzucht, mehr Tierwohl und fairer Entlohnung für die Produzenten. Dazu initiierte Grosdoit auch die lokale Wertschöpfungskette «Normandie Viande Héritage». Ein grosses Anliegen Grosdoits ist die Vollverwertung der Schlachttiere. Unabdingbar dafür sei eine enge Zusammenarbeit mit den Kunden und eine clevere Menüplanung. «Wenn eine Kantine Rindsbraten anbietet, braucht es dazu nur den hinteren Teil der Kuh.» Wenn in der Woche darauf Hackfleisch und ein Schmorgericht wie Boeuf Bourignon auf dem Menüplan stünden, könne das ganze Tier verwertet werden.

Moderne Kräutertees

Am Nachmittag gab es neun Referate in drei parallelen Sessions zu den Themen künstliche Intelligenz im Dienst der Lebensmittelindustrie, Herausforderungen bei der Ausbildung von Fachkräften in der Agrar- und Ernährungswirtschaft und Gesundheit und Ernährung. Das Ehepaar Cathy und Emanuel Roggen stellte ihre Kräuterteemärke «Les Infusions Lioba» vor. Mit spannenden Aromen wie Minze mit schwarzem Pfeffer, Cayennepeffer und Kardamom und Verpackungen mit schickem Scherenschnitt-design wollten Roggens dem langweiligen «Grosi-Image» der Kräutertees etwas Modernes und Genussvolles entgegensetzen. Ursprünglich verkauften die Roggens ihren Tee nur in der eigenen Apotheke im freiburgischen Domdidier. Inzwischen hat die Marke 130 Vertriebspartner. Die Kräuter beziehen Roggens vom St. Galler Lieferanten Dixa, Morga in Ebnat-Kappel SG füllt die Mischungen in Beutel ab.

Künstliche Intelligenz werde den Innovationsprozess in der Lebensmittelbranche fundamental verändern und eine entscheidende Rolle dabei spielen, gesunde, nachhaltige und bezahlbare Lebensmittel zu entwickeln. Davon zeigte sich der Wissenschaftler Yiannis Kourmpetis in seinem Referat überzeugt. Er plädierte dafür, ein umfassendes KI-Modell zu bauen und zu trainieren, das Ernährung, Gesundheit und Nachhaltigkeit vereint. Gefüttert mit Genomdaten von Pflanzen und Mikroben, Infos über natürliche Verbindungen und Stoffwechselprozesse und Forschungsergebnissen, könnte die KI etwa Moleküle oder Fermentationsprozesse modellieren. Auch denkbar wäre, dass die KI hilft Pflanzen so zu züchten, dass deren Nebenprodukte besser oder einfacher für die Lebensmittelproduktion genutzt werden können.

Xavier Bays, Gründer der Firma Swiss Statistical Design & Innovation (Swiss-SDI), zeigte die Möglichkeiten auf, wie Lebensmittelfirmen KI und Predictive Analytics entlang der Wertschöpfungskette einsetzen können, um ihre Daten gewinnbringend zu nutzen. Einer seiner Tipps für ein ers-



Fud Läub sorgte mit innovativen Gerichten für eine kulinarisch hochstehende Mittagspause. | Fud Läub a assuré une pause culinaire de haut vol avec des plats innovants.

tes Data-Science-Projekt in einem Unternehmen: «Das Projekt muss wichtig sein, aber lassen Sie zuerst die Finger vom Kerngeschäft – zu riskant.»

Konsumententests in der Grangeneuve-Kantine

Mit seiner Agro-Food-Strategie will der Kanton Freiburg Innovationen in der Land- und Ernährungswirtschaft fördern. Dazu stellt er verschiedene Instrumente zur Verfügung. Unter anderem auch «go to market», mit dem Firmen schnell neue Produkte, Rezepturen oder Geschäftsmodelle unter realen Bedingungen testen können, wie die Verantwortliche Pauline Rouchon erklärte. Dazu arbeitet «go to market» mit Partnern wie dem Westschweizer Kantinenbetreiber Novae oder der Mensa von Grangeneuve zusammen. Dort liess etwa der Freiburger Käser Lukas Bucheli von «Noula – la nouvelle Laiterie» seine Burrata testen. Die Grangeneuveköche integrierten die Noula-Burrata in ein Menü, die Kunden konnten das Produkt via QR-Code bewerten. Der Service steht allen Schweizer Firmen offen, Freiburger Unternehmen und Mitglieder des Clusters geniessen Rabatt.

Swiss Cheese Awards in Freiburg?

Die Stadt Freiburg will sich auch nach dem offiziellen Jahr als «Genusstadt 2023» als Ort der Gastronomie positionieren. Deshalb ist sie im letzten Herbst dem Unesco-Netzwerk der kreativen Städte in der Kategorie «Gastronomie» beigetreten. Damit will die Stadt nicht nur ihren gastronomischen Reichtum ins Schaufenster stellen, sondern auch die Freiburger Innovationen in der Agrar- und Ernährungswirtschaft hervorheben. Zu den Plänen der Stadt gehören auch Events rund um die Ernährung, wie Carine Cornaz Bays von der Stadt Freiburg erklärte. Ein Ziel sei es, die Swiss Cheese Awards 2026 nach Freiburg zu holen.

L’innovation qui plaît au palais

La journée Innofood & Co. au Forum Fribourg du 28 mai dernier était organisée par le Cluster Food & Nutrition. Le dîner, orchestré par «Fud Läub», a transformé le repas traditionnel en une expérience gastronomique avec neuf plats innovants réalisés à partir de produits locaux des membres du Cluster. Une espuma moitié-moitié avec un gel de Chasselas en a été un point d’orgue. Chaque plat, évalué par l’Eco-Score de Beelong, a montré l’engagement du Cluster pour une alimentation durable.

Orateur principal, Pascal Grosdoit venu de Rouen en Normandie a présenté sa stratégie de valorisation complète des animaux de boucherie, maximisant l’utilisation de chaque partie de l’animal.

L’après-midi, marqué par neuf conférences, a exploré l’impact de l’IA sur l’alimentation. Cathy et Emanuel Roggen notamment ont présenté «Les Infusions Lioba», modernisant les tisanes poussiéreuses de grand-maman. Le canton de Fribourg a aussi présenté son initiative «go to market», permettant aux entreprises de tester rapidement de nouveaux produits ou modèles d’affaires en conditions réelles.

Promotion

DIE RICHTIGE PUMPE MACHT'S

Massgeschneiderte **hygienische Pumpen- und Mischlösungen** für höchste Anforderungen in der **Lebensmittelbranche**. Wir beraten Sie gerne.

Service Point
Fristam
 PUMPEN
ROTOTEC

Kontaktieren Sie uns!
 info@rototec.ch
 +41 31 838 40 00
 www.rototec.ch

ROTOTEC
 the power of flow