



Bild: v.l.n.r. Alain Raymond (Steiner Mühle AG), Alexandre Bardet (IP-SUISSE), René Humbel (IP-SUISSE), Valérie Vincent (Steiner Mühle AG), Adrian Koller (Feldkost Food), Silvio Bossert (Feldkost Food), Michael Hein (Feldkost Food)

Interview mit

Valérie Vincent + Alain Raymond
Steiner Mühle AG

PflanzenHack Protaneo IP-SUISSE gewinnt den Promarca Explorer of the Year 2023!

Mit dem Promarca Explorer of the Year wird die bahnbrechendste Innovation des Jahres unter den Mitgliedern ausgezeichnet. Die Innovationen werden von einer unabhängigen Expertenjury bewertet. Das Konzept und das Produkt «PflanzenHack Protaneo IP-SUISSE» überzeugte die Jury und wurde zum Favoriten gewählt:

Herzlichen Glückwunsch der Steiner Mühle AG zum Promarca Explorer of the Year 2023!

„Gemeinsam haben wir die Kräfte gebündelt. So haben wir Zeit gewonnen und eine höhere Effizienz erzielt.“

Mit PflanzenHack Protaneo IP-SUISSE haben Sie ein Produkt entwickelt, das zu 100% in der Schweiz hergestellt werden kann und sogar ohne Kühlkette auskommt. Ein komplexes Projekt und eine wirklich nachhaltige Innovation. Wie lange haben Sie an diesem Projekt getüftelt?

Die ersten Gespräche zwischen IP-SUISSE, Feldkost Food AG und Groupe Minoteries SA (Steiner Mühle AG) fanden Ende 2021 statt. Jedes Unternehmen hatte sich jedoch schon vorher mit dem Thema auseinandergesetzt. Gemeinsam haben wir die Kräfte gebündelt. So haben wir Zeit gewonnen und eine höhere Effizienz erzielt.

Der Zusammenschluss der drei Gründerunternehmen zur Protaneo SA ermöglichte eine zu 100% einhei-

mische Produktionskette – vom Feld bis zum Teller: IP-SUISSE bringt ihre Kenntnisse zu den verschiedenen Kulturen ein, die Feldkost Food AG das Wissen für die Produktentwicklung und die Steiner Mühle AG liefert die operative Struktur.

„Eine zu 100% einheimische Produktionskette – vom Feld bis zum Teller.“

Was hat Sie auf die Idee gebracht, eine neue Wertschöpfungskette zu schaffen?

Der Griff zu pflanzlichen Produkten ist ein Trend in der Schweiz – das war unsere Inspiration. Leider werden diese heute immer noch mit Rohstoffen produziert, die teilweise oder sogar vollständig importiert werden. Deshalb hatten wir die Idee, eine neue Wertschöpfungskette zu schaffen, die es ermöglicht, unsere Landwirtschaft mit einem guten und gesunden Produkt aufzuwerten.

„Der Griff zu pflanzlichen Produkten ist ein Trend in der Schweiz – das war unsere Inspiration.“

Der PflanzenHack Protaneo IP-SUISSE kann bereits online bestellt werden und wird in den nächsten Wochen auch auf dem Markt erhältlich sein. Was erhoffen Sie sich für die nächsten Monate?

Wir hoffen, dass unsere Kundinnen und Kunden aus der Gastronomie, der Industrie, aber auch dem Detailhandel auf das zu 100% in der Schweiz hergestellte Produkt setzen – auch wenn der Preis höher ist als bei den Importen.

Jeder Partner muss gewisse Risiken eingehen, um den Fortbestand dieses neuen Industriezweigs zu sichern. Um die Rentabilität zu gewährleisten, müssen alle Akteure bereit sein, ihre Marge für dieses Nischenprodukt zu reduzieren. Damit werden letztlich auch IP-SUISSE Bäuerinnen und Bauern unterstützt, die sich für diese neue nachhaltige Kultur einsetzen.



„Wir wollen kein lokales Fleisch ersetzen, sondern eine alternative, nachhaltige und lokale Proteinquelle für die Schweizer Bevölkerung bieten.“

Es gibt bereits viele Fleischalternativen; wie hebt sich Ihre Innovation von der Konkurrenz ab?

- 100% Schweiz: vom Feld bis auf den Teller von IP-SUISSE Bäuerinnen und Bauern.
- Ohne Soja und ohne Zusatzstoffe. Durch die Verwertung von Rückständen aus der Extraktion von Pflanzenölen wird die Kreislaufwirtschaft gefördert.
- Nachhaltigkeit: Eines der besten Produkte seiner Klasse mit geringer Umweltbelastung und ECO-SCORE® A+ (100/100).
- Reduktion von Lebensmittelabfällen durch optimale Haltbarkeit und Lagerung bei Raumtemperatur.

Wie wird Ihrer Meinung nach der Fleischmarkt in 5 Jahren aussehen? Wohin wird sich der Trend von Fleischalternativen entwickeln?

Der Markt verändert sich rasant. Wir wollen kein lokales Fleisch ersetzen, sondern eine alternative, nachhaltige und lokale Proteinquelle für die Schweizer Bevölkerung bieten. Wir sind überzeugt, dass einheimische Produkte wie Protaneo mit geringer Umweltbelastung eine grössere Rolle spielen werden als In-vitro-Fleisch oder importierte hochverarbeitete Produkte.