

## Medienmitteilung

### **SWISS Pavilion – Festival der Schweizer Bio-Lebensmittel**

Zürich, 20. Januar 2020. **Der SWISS Pavilion, Halle 1, Stand 1-427 & 1-538, an der BIOFACH 2020 in Nürnberg feiert sein 20-jähriges Jubiläum.**

**Die Teilnehmer des SWISS Pavilion verbinden auf einzigartige Weise traditionelle hochwertige Schweizer Herstellungsverfahren und strenge Bio-Qualitätsansprüche mit innovativen Ansätzen, die Gastronomie und Handel einen Vorsprung vor ihrer Konkurrenz verschaffen. Überzeugen Sie sich selbst!**

Der **SWISS** Pavilion veranstaltet vom 12. bis 15. Februar zum 20. Mal ein wahres Festival der Schweizer Bio-Lebensmittel. Traditionsgemäss befindet sich der **SWISS** Pavilion in der Halle 1 am Stand 1-427 & 1-538. Der Schweizer Auftritt präsentiert sich auf zwei Blöcken, vergrössert auf 150 m<sup>2</sup>. Eine Reihe von Ausstellern zeigen als «Bioniere» ihre Neuheiten seit vielen Jahren im Rahmen des **SWISS** Pavilions. Vier Unternehmen sind an der BIOFACH 2020 erstmals mit dabei: Naturalea S.A., Lesa Lataria Engiadinaisa SA, Patiswiss AG sowie Fischer Trade SA.

#### **Neue Unternehmen und Sortimente**

Die Gründung der Naturalea S.A. erfolgte 2014 inmitten der Schweizer Alpenlandschaft. Die Leidenschaft für die Natur und einen aktiven Lebensstil zeigt sich bei der Sortimentsgestaltung für die Sporternährung. Bruno Boggiani, Direktor, dazu: «Unsere Produkte basieren auf wissenschaftlich fundierten Rezepturen mit den besten natürlichen Inhaltsstoffen. Wir glauben an die Qualität unserer Produkte und die Sorgfalt, die in jedes einzelne Produkt einfliesst». «Die Lataria Engiadinaisa SA vertreibt als höchstgelegene Molkerei Europas hochwertige Qualitätsprodukte in der ganzen Welt», so Geschäftsführer Beat Klöti zur lokal verankerten und gleichzeitigen globalen Ausrichtung. «Mit unseren 12 Mitarbeitern verarbeiten wir nach traditionellen Methoden die feine Bergmilch zu Käse, Jogurt, Frischmilch und Rahm.» Die pro Jahr verarbeiteten rund 5 Millionen Kilogramm Milch stammt von Kühen, die auf den Alpen auf 1700 Metern über Meer weiden. Das würzige Futter verleiht den aussergewöhnlichen Geschmack.

Für die Konditorei- und Confiserie Branche ist die Beschaffung von Biozutaten oft eine Herausforderung. Das Bio-Angebot der Patiswiss AG hilft hier weiter. Patrizia Fischer zeigt als Marketing- und Verkaufskoordinatorin die Motivation Traditionsunternehmens zum BIOFACH-

Auftritt auf: «Unser Qualitätsbewusstsein reicht über 100 Jahre zurück. Zur strategischen Unternehmens-Philosophie gehören Umweltaspekte schon seit langem zur «DNA» unseres Unternehmens.»

Bei der Fischer Trade SA dreht sich alles um die sorgfältige Aufbereitung von Premium-Biopistazien. Das Unternehmen hält die ganze Wertschöpfungskette in eigenen Händen, wie Lillian Noorbakhsh erläutert «Mit unserem Schweizer Produktionsstandort in Lavaux und einer Pistazienplantage im Iran garantieren wir 100 Prozent natürliche und gesunde Produkte direkt von der Plantage bis zum Tisch». Bei der Verarbeitung zu getrockneten, gerösteten und gesalzenen Spezialitäten legt die Fischer Trade SA grossen Wert auf die Erhaltung der ernährungs-physiologischen Eigenschaften.

### **Bioqualität aus Tradition**

Der Familienbetrieb MORGA AG produziert natürliche, vegetarische Lebensmittel im Toggenburg und feiert dieses Jahr sein 90-jähriges Jubiläum. An der BIOFACH 2020 wird MORGA AG neben bewährten Produkten erneut einige Innovationen präsentieren. Zum Beispiel die neue Gemüsebouillon «go-clean» ohne Maltodextrin, ohne zugesetzten Zucker und frei von Palmöl. Das erweiterte Angebot wird durch die Produktlinie «Power-Powder Trinkbouillon» komplettiert. Als Alternative zu klassischen Snacks liefern die Power-Powder Trinkbouillons den nötigen Energiekick ohne Völlegefühl, wärmen und stärken und können zudem schnell und unkompliziert zubereitet werden.

### **Zuverlässigkeit in der nachhaltigen Beschaffung**

«Nungesser» ist die Handelsmarke der Schweizer KMC Group, ein familiengeführtes Beschaffungsunternehmen für die Backwaren- und Müsli-Branche, der Schokoladenindustrie sowie dem Lebensmitteleinzelhandel. Nungesser ist spezialisiert auf die nachhaltige Beschaffung von Bio-Saaten wie Sesam und Chia sowie Bio-Nüssen direkt aus dem Ursprungsland Uganda. Seit drei Jahren verfügt Nungesser über eine Partnerschaft mit über 8'000 Kleinbauern. Marco Fischer betont als CEO die professionelle Infrastruktur vor Ort: «Mit der neuen Dampfsterilisation in Uganda steigern wir die Zuverlässigkeit unserer Lieferkette nochmals bedeutend.»

### **Gautschi – der Spezialitätenmacher**

Natürlichkeit, nachhaltige Produktion und die schonende Verarbeitung von ökologisch korrekten Rohprodukten bilden die Eckpfeiler des Qualitätsdenkens für die GAUTSCHI Spezialitäten AG, dem Spezialitätenmacher aus Utzenstorf. Gautschi Saucen steht für alles, was flüssig, pastös und salzig ist – und dies in exzellenter Qualität. Dahinter steht die jahrzehntelange Bio-

Erfahrung, eine grosse Bandbreite eingesetzter Technologien sowie ein grosses Gebinde-sortiment, ob für eigenen Artikel unter der Marke GAUTSCHI oder herausragende Produkte als Private Label. Für die anspruchsvolle Kundschaft im In- und Ausland entwickelt und produziert ein eingespieltes Team feine Suppen, Saucen und Dressings zu besonderen Spezialitäten.

### **Liebe zum Detail**

Erneut am **SWISS** Pavilion vertreten ist die A. Kuster Sirocco AG. «Was uns auszeichnet ist die Liebe zum Detail bei unseren Produkten, sowie Qualität und Nachhaltigkeit», bringt Nicole Hartman als Kommunikations-Verantwortliche das Engagement des Unternehmens auf den Punkt. Die Firma vermarktet Kaffee, Tee und weitere Produkte in Bioqualität. Dazu gehören langjährige, partnerschaftlichen Beziehungen vom Anbau bis zur Kundschaft, darunter renommierte Hotels und führende Fluggesellschaften.

### **Spezifische Zutaten für die zeitgemässe Bioverarbeitung**

Martin Soukop zeigt als technischer Leiter die vielseitigen Anwendungen und Neuentwicklungen auf der SWISSGUM AG im Schweizer Tägerwilen auf: «Der Trend zu Bio- und veganen Produkten hält unvermindert an. Stark gefragt sind zudem zuckerreduzierte Eiskrem und Desserts». SWISSGUM entwickelt spezifische Rezepturen und Stabilisierungssysteme zur Verbesserung und Optimierung der Struktur. Der Anwendungsbereich reicht von Produkten wie Eiskrem auf der Basis von Sojamilch, Reisdinks oder Kokosmilch über Feinkost, Backwaren, Fruchtzubereitungen bis zu Fleischprodukten. «Die neuen Stabilisierungssysteme sind frei von Palmfetten und Gluten», betont Soukop und ergänzt: «Für den Einsatz in Bio- und veganen Salatsossen und Dressing gibt es neue Bio-Verdickungsmittel, die einerseits das Mundgefühl verbessern, andererseits die Synärese verhindern.»

### **Weizen-Alternativen sind gefragt**

Als einziger Schweizer Hersteller in der Schweiz stellt die Blattmann Schweiz AG biologischen Glukosesirup, Quellstärke, Weizen- und Dinkelproteine her. Erik Walder, Product Development & Marketing weist auf die besondere Bedeutung der Dinkelartikel im Blattmann-Angebot hin: «Um die Backeigenschaften und Verarbeitbarkeit von Dinkelmehl zu verbessern, wird oft Weizengluten beigemischt. Unser Dinkelgluten wurde speziell für den Einsatz in Dinkelprodukten konzipiert, welche sich damit als «100% Dinkel» ausloben lassen.»

### **HACO-Gruppe mit vielfältigem und starkem Auftritt**

Die Schweizer HACO Gruppe umfasst weltweit 10 Produktionsstandorte. An der BIOFACH tritt die HACO AG (Schweiz) zusammen mit der zur Unternehmensgruppe gehörenden Gutscher Mühle Traismauer GmbH mit einem vielfältigen HACO-Private Label-Sortiment auf, darunter Produktneuheiten wie Raw Choco Bites und Babygrade-Ketchup «with no added sugar» sowie Produktneuheiten wie Hanf-Sauce, Vegane Mayo, Good-for-you Riegel und Protein Granolas. Marie Pignat zum HACO-Auftritt: «Unser Team freut sich auf die BIOFACH, wo sich die ganze Bio-Branche trifft. Unser Bio-Angebot boomt wie nie zuvor. Wir bringen laufend neue Bio-Trends wie «no added sugar» oder «clean label» auf den Markt, was unsere Kunden sehr schätzen.» Tatiana Heingärtner ergänzt für das Gutschermühle-Team: «Wir denken Out-of-the-Box und unterstützen unsere Kunden gerne bei der individuellen Entwicklung ihres perfekten Bio-Produkts.»

### **Bio Suisse und ICB im SWISS Pavillon**

An der BIOFACH 2020 werden Bio Suisse und ihre Tochterfirma «International Certification Bio Suisse» ICB im **SWISS** Pavillon mit Fachpersonen insbesondere aus Zertifizierung, Import sowie Verarbeitung und Handel anwesend sein. Der Stand ist Drehscheibe und Anlaufstelle für Exporteure und Kontrollstellen, aber auch Produzentinnen und Produzenten sowie viele Schweizer Importeure, welche Lizenznehmer von Bio Suisse sind. Ein Hauptanliegen ist die Qualitätssicherung. Wie jedes Jahr werden Vertreterinnen und Vertreter von Kontrollstellen bezüglich Neuerungen in den Bio Suisse Richtlinien geschult. Unter anderem werden auch die Bio Suisse Richtlinien zum nachhaltigen Wassermanagement erläutert. Bio Suisse steht für einen der strengsten Bio-Standards weltweit. Wie für Schweizer Knospe-Produkte gelten die Bio Suisse Richtlinien auch für Importe.

### **Wir freuen uns auf Ihren Besuch! SWISS Pavilion | Halle 1 | Stand 1-427, Stand 1-538**

Die Aussteller im **SWISS** Pavilion

A. Kuster Sirocco AG	<a href="http://sirocco.ch">sirocco.ch</a>
Bio Suisse / ICB	<a href="http://bio-suisse.ch">bio-suisse.ch</a> / <a href="http://icbag.ch">icbag.ch</a>
Blattmann Schweiz AG	<a href="http://blattmannschweiz.com">blattmannschweiz.com</a>
Fischer Trade SA	<a href="http://liliselection.ch">liliselection.ch</a>
Gautschi Spezialitäten AG	<a href="http://saucen.ch">saucen.ch</a>
Gutscher Mühle Traismauer GmbH	<a href="http://mueslibar.com">mueslibar.com</a>

HACO AG	haco.ch
KM Commodities AG (Nungesser)	nungesser.com
Lesa Lataria Engiadinaisa SA	lesa.ch
MORGA AG	morga.ch
Naturalea S.A.	crownhealth.ch
Patiswiss AG	patiswiss.com
SWISSGUM AG	swissgum.com

**Medienkontakt:**

Switzerland Global Enterprise | Stampfenbachstrasse 85 | CH-8006 Zürich

s-ge.com

Sina Steininger

Head of Information

Tel. +41 44 365 55 66

media@s-ge.com