

## Medienmitteilung

### **SWISS Pavilion an der Anuga 2023 zeigt Vielfalt der Lebensmittelbranche**

Zürich, 27. September 2023. **Am SWISS Pavilion (Halle 3.1, Stand C-040 - D-060) zeigen insgesamt 14 Unternehmen auf 225 m2 eine Leistungsschau der Schweizer Lebensmittelbranche.**

Am SWISS Pavilion zeigen die Schweizer Unternehmen ihre traditionelle und innovative Vielfalt. Eine gute Gelegenheit für den direkten Austausch und den Genuss der qualitativ hochstehenden Spezialitäten aus der Schweiz. Die Produkte überzeugen mit Qualität, Nachhaltigkeit und Transparenz entlang der ganzen Wertschöpfungskette. In vielen Fällen wird dies durch Labelauszeichnungen wie «Bio», «AOP», «Berg/ Alp» oder durch die «Fairtrade»-Auszeichnung bei importierten Zutaten zusätzlich betont.

### **Innovation und Tradition als Ergänzung**

Am SWISS Pavilion ist eine grosse Vielfalt an Unternehmen vertreten: ABAC R&D AG, Alver World SA, Averdi AG/Chiefs AG, bio-familia AG, Chipeño AG, Continental Coffee SA, Fredag AG, La Conditoria SEDRUN-SWITZERLAND AG, Mövenpick Holding AG, Nungesser AG, Räber AG, RBL Group SA, Reitzel International (Suisse) SA und yourharvest AG. Neben den seit Jahrzehnten etablierten Familien- und Traditionsbetrieben zeigt eine Reihe von Startups seine Kreationen. Der SWISS Pavilion lädt dazu ein, die damit verbundenen Produktgeschichten und die dafür verantwortlichen Fachpersonen kennen zu lernen.

### **Gesunde Lebensmittel aus bioaktiven pflanzlichen Inhaltsstoffen**

«An der Anuga in Köln liegt der Fokus auf der Präsentation von Performance Materialien aus Amaranth, ein typisches Beispiel für die von uns praktizierte Produktentwicklung», so Martin Käppeli zum Anuga-Auftritt der ABAC R&D AG.

Das Unternehmen steht für gesunde Produkte und für nachhaltige Technologien. Bereits Ende 2018 wurde der Consumer-Brand «Zellavie» mit dazugehörigem Online-Shop lanciert, um die einzigartigen für den Grosshandel bestimmten Performance Materialien auch direkt Konsumenten verfügbar zu machen. Forschung und Entwicklung der 2002 gegründeten AG sind darauf ausgerichtet, die reichen Schätze der Natur für die menschliche Gesundheit verfügbar zu machen. Schonende Herstellungsverfahren stellen sicher, dass die bioaktiven pflanzlichen Inhaltsstoffe in den Produkten erhalten bleiben. Das nötige Wissen schöpft die

ABAC R&D AG aus traditionellem Wissen und den Erkenntnissen der modernen Bio- und Ingenieurwissenschaften.

### **Geschmackerlebnis mit Protein-Milchdrinks**

Dieses Jahr präsentiert die Averdi AG, die Chiefs exklusiv vermarktet und vertreibt, die breite Produktpalette zum zweiten Mal an der Anuga. Tobias Lütolf, Head of International Sales: «Dank Instagram und Online-Auftritt erhalten wir zunehmend Anfragen aus der ganzen Welt. Mit der Teilnahme an der Anuga wollen wir einen nächsten, wichtigen Schritt in unserer Exporttätigkeit gehen.»

Als erste Functional Food Marke machte Chiefs 2015 die Welt der Proteinprodukte einer breiteren Zielgruppe zugänglich. Nach einem nachhaltig erfolgreichen Markenaufbau in der Schweiz, wurden inzwischen auch die ersten Expansionsschritte in den angrenzten Nachbarländern getätigt. Chiefs wird auf der Anuga auch erstmalig den neuen Protein Spread präsentieren - einen Schoko-Haselnuss-Proteinaufstrich ohne Zuckerzusatz oder Palmöl dafür mit hochwertigem Protein und einzigartigem Geschmack.

### **Vegane Superfoods**

Die Alver World SA bietet eine Reihe von veganen Superfoods mit hohem Proteingehalt an, die mit den innovativen Mikroalge Golden Chlorella angereichert sind. Sie ist aufgrund ihres neutralen Geschmacks und ihrer Farbe einzigartig. Dies wurde durch einen natürlichen Fermentationsprozess erreicht, der keine Extraktion erfordert. Alver bietet Vegetariern, Veganern und Flexitariern schmackhafte und umweltverträgliche Lösungen. Diese Nudeln enthalten zum Beispiel 22 % Eiweiss, sehen aber aus und schmecken wie herkömmliche Nudeln.

Das Alver-Sortiment ist zu 100 % natürlich, vegan, Gluten- und laktosefrei, enthält viel Eiweiss (50 %), Zink, Magnesium, Eisen, Kalzium, Kalium, Vitamin B, Omegas und Carotinoide. Mit einer Vielzahl von Partnern bietet Alver auch seine einzigartigen Alver Golden Chlorella (gelb) und Diamond Chlorella (weiss) als funktionelle Clean-Label-Zutaten an, die sich perfekt für Milch-, Eier-, Fisch- und Fleischanwendungen eignen, da sie aufgrund ihrer hervorragenden Bindungs-, Emulgier- und Geliereigenschaften nachweislich Methylcellulose ersetzen können. Die Textur ist aufgrund des hohen Lipidgehalts weich und erfordert keine Geschmacksmaskierung.

### **Gesunde Neuheiten für aktuelle Trends**

Mit den neuesten Knuspermüesli-Kreationen der Marke familia demonstriert die Schweizer Müesli-Pionierin bio-familia, dass sich Genuss und Gesundheit vereinen lassen. Der Erfolg des im Jahr 2022 eingeführten Knuspermüeslis familia High Protein low sugar untermalt, dass die Konsumierenden bereit sind für zuckerarme Knuspermüesli-Alternativen. Die Linie wurde nebst der bestehenden Sorte «Mandeln & Vanille» Anfangs 2023 mit einer neuen Geschmackssorte mit fruchtigen Erdbeeren und dezenter Vanille-Note ergänzt. Wiederum überzeugt die Kombination von Power und Leichtigkeit mit 22% Protein und nur 5% Zucker, wobei keine künstlichen Süssungsmittel verwendet werden. «Wir freuen uns, dass wir mit den familia High Protein low sugar Neuheiten den Nerv der Zeit treffen. Die Knuspermüesli widerspiegeln die Trends proteinreich, zuckerarm, vegan», erklärt Daniel Bächler, Co-Geschäftsleiter von bio-familia. Am Anuga Stand werden noch weitere Neuheiten präsentiert. Die Besuchenden dürfen gespannt sein, was die Müesli-Entwickler neues gezaubert haben.

### **Geschmacksreise von Mexiko nach Europa**

Samuel Graf freut sich als Mitgründer: «Chipeño, ein Unternehmen, das von drei engen Freunden gegründet wurde, ist stolz darauf, an diesjährigen Anuga teilzunehmen. Nach der Erfolgsstory in der Schweiz, ist Chipeño neu auch in Deutschland erhältlich. Wir sind auf der Suche nach neuen Geschäftspartnern, die unser Leaderprodukte verkaufen möchten. Wir laden Sie ein, unsere einzigartigen Geschmackserlebnisse auf der Messe 2023 zu entdecken und gemeinsam mit uns eine kulinarische Reise zu erleben.»

Chipeño Sauce ist das Ergebnis der Freundschaft und der gemeinsamen Leidenschaft der Gründer für grossartiges Essen. Die Saucen sind ein Stück Mexiko, das wir nach Europa bringen, um die Gaumen der Menschen zu verführen. Die Idee für die Chipeño Sauce entstand bei einer gemeinsamen Südamerikareise der drei Freunde, und heute bringen sie einen Hauch von Mexiko in die Gaumen Europas. An der Anuga bietet sich die Gelegenheit, diese authentischen Saucen zu entdecken, darunter die aufregenden Varianten: Original, Spicy Habanero, Plant Based.

### **Happy Vegi Butcher - Leckere Fleischalternativen in Premium-Qualität**

Claudia Ilicic, Export Business Manager zum «Happy Vegi Butcher»-Sortiment, dem diesjährigen Anuga-Schwerpunkt: «Die Fredag AG produziert seit über 20 Jahren vegetarische und vegane Fleischersatzprodukte. Nebst der langjährigen Erfahrung verfügt die Fredag über eine hochmoderne Infrastruktur». Das Unternehmen zählt in der Schweiz in diesen Segmenten zum Marktführer im Private Label Bereich und beliefern sämtliche grossen Akteure auf dem Markt, sowohl in den Bereichen Retail, Foodservice und Industrie. Das

Portfolio zeichnet sich durch qualitativ hochstehende Produkte aus, welche dem Original in nichts nachstehen und eine gewinnbringende Ergänzung für jedes Sortiment sind.

### **Kleine Bündner Nusstorte aus den hohen Bergen**

Die «wohl kleinste Bündner Nusstorte der Welt» in Bündner-Nusstorten- Portionen ist ein Leader des Sortiments der La Conditoria SEDRUN-SWITZERLAND AG aus dem Kanton Graubünden. Die 2014 geschaffene Sortimentslinie bringt ihre Spezialitäten unter diesem Namen an die Detailhändler und Wiederverkäufer.

«Die Herstellung und die Produktion unserer Spezialitäten auf 1405 Metern über Meer in Sedrun liegen uns am Herzen. Damit leisten wir einen Beitrag zur Schaffung und Erhaltung von Arbeitsplätzen in unserer Bergregion», betont das Familienunternehmen in der Tradition des Firmengründers Marcel Schmid. Noch heute erfolgt die Herstellung unter Verwendung von hochwertigen Rohstoffen. Das Ergebnis sind Spezialitäten mit charakteristischem Geschmack.

### **Kenari Nuss – das bestgehütete Geheimnis aus Indonesien**

Dieses Jahr wird Nungesser ausschliesslich Ihre neue Marke East Forest Kenari Nüsse an der Anuga bewerben. Die Kenari Nuss ist das bestgehütete Geheimnis aus Indonesien. Die Kenari Nüsse wachsen nur auf fruchtbaren vulkanischen Böden in Indonesien. Die Nüsse werden in enger Zusammenarbeit mit der lokalen Bevölkerung von Hand geerntet.

«Nach dem ersten Erfolg an der BIOFACH 2023, wo wir den Award für das Beste neue Produkte erhalten haben, sind wir als Nungesser sehr stolz darauf, diese exklusive Neuheit endlich in den europäischen Snack-Markt bringen zu können», freut sich Marco Fischer, CEO der Nungesser AG. Im Frühling dieses Jahres hat das Unternehmen zusammen mit dem indonesischen Partner Kawanasi die Zulassung als EU Novel Food erhalten und ist jetzt bereit für die Lancierung auf dem Europäischen Markt.

### **Das Beste aus Schweizer Früchten seit 1877**

«Seit Generationen wird im Familienbetrieb Räber nur das Beste aus Schweizer Früchten gewonnen. Das Traditionsunternehmen veredelt die regionalen Obsternten zu Konfitüren, Destillaten und Halbfabrikaten», betont Simoné Suter Felder, Export & Marketing Manager bei der Räber AG. Mit der Qualität ihrer Produkte überzeugt die Firma Räber Kunden rund um den Globus. Ob gehobene Gastronomie, anspruchsvolle Industriebetriebe oder gut sortierter Detailhandel - wer natürliche Aromen zu schätzen weiss, setzt auf Räber-Produkte.

### **Yourharvest – Spezialitäten in Bio- und Fairtrade Qualität**

Simone Frei, Head of Communications, lädt dazu ein, an der Anuga das Sortiment der yourharvest-Spezialitäten in Bio- und Fairtrade-Qualität kennen zu lernen. «Als Bio und Fairtrade Spezialist freut es uns sehr, zwei unserer wichtigsten Produktgruppen an der Anuga zu präsentieren. Besuchen Sie uns an unserem Stand Halle 3.1, Stand D43, und überzeugen Sie sich vom exotischen Geschmack unserer Produkte. Wir freuen uns auf Sie!»

Gezeigt werden zum einen die Fairtrade zertifizierten tropischen Trockenfrüchte wie Mango, Ananas und Bananen aus Ghana. «Zudem dürfen wir als Miteigentümer der erst kürzlich eröffneten und hochmodernen Kokosnussfabrik hochwertige und nachhaltige Kokosprodukte vorstellen», ergänzt Simone Frei ein weiteres Highlight.

### **Würzige Essiggurken und mehr seit über 100 Jahren**

Seit der Gründung im Jahr 1909 in Aigle, Schweiz, hat das Traditionsunternehmen Reitzel International (Suisse) SA eine ausgeprägte Expertise, Leidenschaft und Geschmack für Essiggurken kultiviert. Dies hat der Marke REITZEL die unbestreitbare Position als führender Spezialist in der Essiggurkenindustrie eingebracht. Die Gurke steht im Mittelpunkt des Sortiments an Essiggurken, darunter Zwiebeln, Kapern, Maiskölbchen und Jalapeños, mit der Mission, Gemüse zu respektieren und in köstliche eingelegte Produkte für eine gesunde und glückliche Ernährung zu verwandeln. REITZEL ist mit mehreren Niederlassungen und Produktionsstätten in der Schweiz, Frankreich und Indien international präsent und beliefert grosse Einzelhandelsketten und QSR-Betriebe in aller Welt.

Als nachhaltiger Anbieter konzentriert sich REITZEL auf das Wesentliche und ist führend bei der ökologischen und ethischen Umstellung der Gurkenindustrie in vollem Respekt vor der Natur und ihren Menschen. REITZEL kann eine einzigartige und breite Palette nachhaltiger Produkte anbieten.

### **Wir freuen uns auf Ihren Besuch!**

**SWISS Pavilion | Halle 3.1 | Stand C-040 – D-060**

Die Aussteller im SWISS Pavilion an der Anuga 2023:



[s-ge.com/exhibitors-anuga](https://s-ge.com/exhibitors-anuga)

### **Medienkontakt**

Switzerland Global Enterprise | Stampfenbachstrasse 85 | CH-8006 Zürich

s-ge.com

Christine Moser

Corporate Relations + Communications

+41 44 365 50 69

cmoser@s-ge.com

### **Über Switzerland Global Enterprise**

Switzerland Global Enterprise (S-GE) ist die offizielle Schweizer Organisation für Export- und Investitionsförderung. Mit ihrem einzigartigen globalen Netzwerk unterstützt S-GE jährlich mehr als 5'500 Schweizer Unternehmen bei ihren internationalen Geschäften und innovative ausländische Firmen auf ihrem Weg in die Schweiz. Seit 1927 setzt sich S-GE im Auftrag von Bund und Kantonen für eine starke Schweizer Aussenwirtschaft und den Wohlstand in der Schweiz ein.

s-ge.com