

KNW-Forum "Nachhaltigkeit am Beispiel der Ernährungswirtschaft" - Praxisbeispiel Biotta AG



03.11.2013

Das Thurgauer Technologieforum und das Kompetenznetzwerk (KNW) Ernährungswirtschaft luden zur Sonderveranstaltung „Nachhaltigkeit am Beispiel der Ernährungswirtschaft: Wo ansetzen und wie umsetzen?“ ein, und über 150 Personen aus Wirtschaft, Politik und Gesellschaft wollten dabei sein. Gastgeber Clemens Rüttimann, Geschäftsführer der Biotta AG ([bionetz.ch-Mitglied](http://bionetz.ch)), zeigte sich hoch erfreut über so viel Zulauf.



**Voller Vortragssaal beim Nachhaltigkeitsanlass
(Bild: Frank Burose)**

Vom Acker in die Flasche

Gestartet wurde mit einem Rundgang durch die Produktionsstätte der Biotta AG in Tägerwilen. Getreu dem Motto „Vom Rüebli zum Saft“ wurde der Weg des Gemüses im Verarbeitungsprozess verfolgt. Die Besucher zeigten sich erstaunt, mit welcher Geschwindigkeit das Gemüse in die Flasche gelangt. Flexibel umzustellende Anlagen erlauben die Produktionsstrasse schnell auf die verschiedenen Produkte auszurichten.



Rüebli-saftproduktion bei der Biotta AG (Bild: Infobüro Sinzig, Berg)

Mit weniger mehr erreichen

Dr. Jürg Buchli, Leiter der Fachstelle Nachhaltigkeit und Energie an der ZHAW in Wädenswil, skizzierte die Grundsätze eines nachhaltigen Ernährungsstils und der nachhaltigen Nahrungsmittelherstellung. Denn, sowohl die Konsumenten wie auch die Produzenten und Verarbeiter sind gefordert: Effizienter werden, mehr im Kreislauf wirtschaften und Verzicht lernen, lauten seine Vorschläge.

Edouard Appenzeller, Leiter Nachhaltigkeit der Bischofszell Nahrungsmittel AG (BINA), erläuterte, wie sich das Unternehmen in Bischofszell punkto Nachhaltigkeit konkret aufstellt. Das Ziel, den CO₂-Ausstoss und den Verbrauch fossiler Brennstoffe zu reduzieren, wird mit einer Wärmepumpe und Warmwasserspeichern erreicht. Dass die Investitionskosten sich bereits nach wenigen Jahren amortisiert haben und anschliessend zu grossen Einsparungen führen, unterstützt den Nachhaltigkeitsgedanken zusätzlich mit wirtschaftlichen Argumenten.

Apéro im Zeichen der Nachhaltigkeit

Beim abschliessenden Apéro konnten die Teilnehmenden das Thema „Nachhaltigkeit“ auch kulinarisch erkunden. Schliesslich sorgten fast ausschliesslich Produkte aus Tägerwilen für das leibliche Wohl. In diesem stimmigen Umfeld wurde den Teilnehmenden die Möglichkeit geboten, sich auszutauschen und das Netzwerk zu pflegen.

Quelle und weitere Informationen: [Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft](#)

Kontakt: [Frank Burose](#) (Geschäftsleiter)/ Tel. +41 (0)71 620 30 92