



Eine SPA für die Umwelt

Geschäftsführerin
Dr. Karola Krell Zbinden
über die Swiss Protein
Association (SPA)



Fotos: © Swiss Protein Association



Dr. Karola Krell Zbinden ist Rechtsanwältin und spezialisiert im Lebensmittelrecht. Ihre Kanzlei Food Lex AG in Bern führt verschiedene Industrieverbände. www.foodlex.ch

„Eine Umstellung des heutigen Ernährungssystems ist dringend gefordert.“

Wir haben seit unserer Gründung im Herbst 2021 eine starke Mitgliederzunahme verzeichnet und ein starkes Partner-Netzwerk im Bereich der alternativen Proteine ausgebaut. Unser oberstes Ziel ist es dabei, das Bewusstsein von Konsument:innen, Industrieführer:innen und Politiker:innen für die Vorteile von alternativen Proteinprodukten zu schärfen und uns für beste Rahmenbedingungen für unsere Mitglieder einzusetzen. Dafür knüpfen wir ein Netzwerk mit Organisationen, die in diesem Bereich wichtige Weichen stellen können wie Behördenvertreter und Forschungsinstitute, aber auch National- und Ständeräte. Der Austausch und die Zusammenarbeit mit anderen Verbänden und Organisationen steht im Fokus der Swiss Protein Association. Es ist wichtig, dass miteinander und nicht gegeneinander gearbeitet wird. So können Synergien genutzt und Ressourcen geschont werden.

Sensibilisierung von Politik und Gesellschaft

Eine Umstellung des heutigen Ernährungssystems ist dringend gefordert. Die Ernährung muss nachhaltiger werden – und darum müssen Alternativen zu herkömmlichen tierischen Lebensmitteln gefördert werden. Unsere zentralen Themen Nachhaltigkeit, Ernährungssicherheit und Klimaschutz werden in der Öffentlichkeit und insbesondere für die Konsument:innen immer wichtiger. Deshalb setzen wir uns auch für die Förderung dieses Wirtschaftsbereichs ein, indem wir die Behörden und Politiker für das Potenzial der Branche sensibilisieren und gute Bedingungen fordern. Alternativen Proteinen muss der gleiche Platz eingeräumt werden wie tierischen. Es braucht aber auch neue Produktionsmethoden. Die Industrie ist hier sehr innovativ und stellt damit den Rechtsrahmen auf die Probe. Um die Attraktivität des Wirtschaftsstandorts Schweiz zu erhalten, ist die umgehende Zulassung von neuen Schlüsseltechnologien und die Schaffung von wissenschaftlich begründeten und fairen Rahmenbedingungen dringend ange-



Tag der alternativen Proteine (TAP)

Am 20. September 2022 wurden Gastronomiebetriebe in der Schweiz von der Swiss Protein Association dazu angehalten, wenn möglich alle Menüs an diesem Tag oder zumindest das „Menü 1“ pflanzlich anzubieten. Die Galerie des Alpes, das Restaurant im Bundeshaus, hat an der Aktion teilgenommen. Auch die „Werbung“ über LinkedIn wurde wahrgenommen und das Verbandsprofil verzeichnete rund um den 20.09.2022 gehäufte Seitenabrufe. 2023 sollen unter dem Motto „iss alternativ“ oder „TPA with us“ noch mehr Gastronomiebetriebe ins Boot geholt werden.

Hintere Reihe, v.l.n.r.: Paolo Galbiati (Oleificio Sabo), Sandro Kündig (W. Kündig & Cie AG), Ralph Langholz (Migros Industrie), Karola Krell Zbinden, Anne Richter (Knecker GmbH), Andreas Messerli (Hilcona AG), Marc Christen (Bell Food Group AG), Judith Wemmer (Planted Foods AG); vordere Reihe, v.l.n.r.: Jürg Stalder (Carbagas AG), Emanuel Hitz (Impag AG).

Swiss Protein Association

Gründung: 2021

Gründer:innen: Bell Food Group, W. Kündig & Cie AG, Migros Industrie und Planted Foods AG

Mitglieder: 23,
davon 4 assoziiert

Sitz: Bern

URL: swissproteinassociation.ch

zeigt. Klar ist aber auch: Die Lebensmittelsicherheit muss dabei auf jeden Fall gewährleistet sein.

Klare Kommunikation

Lebensmittel aus alternativen Proteinen müssen für Konsument:innen leicht erkennbar sein und die Bezeichnung sowie Aufmachung dürfen weder täuschen noch vom Kauf abhalten. Bei alter-

nativen Proteinquellen handelt es sich um neue Produkte. Deshalb muss den Konsumierenden heute noch erklärt werden dürfen, welches tierische Erzeugnis damit ersetzt werden kann und wie sie eine Umstellung ihrer Ernährungsgewohnheiten am einfachsten erreichen. Die zentralen Forderungen der SPA kommunizieren wir über unterschiedliche Instrumen-

te. Dazu wurden beispielsweise bereits drei Positionspapiere zu den Themen „Nachhaltigkeit“, „Klare Information“ und „Zulassung von Alternativen“ veröffentlicht. Am 20.09.2022 fand zudem der erste „Tag der alternativen Proteine“ statt. Für 2023 liegt ein großes Augenmerk auf dem Ausbau der Kontakte in der Politik, in den Behörden, mit dem Konsum-

mentenschutz oder dem Schweizer Bauernverband. Der Tag der alternativen Proteine soll dieses Jahr größer aufgezogen werden und mehr Sichtbarkeit generieren. Darüber hinaus will sich die SPA stärker mit den Themen „Gesundheit“ und „Ernährung“ auseinandersetzen. <

Anzeige

FALKENSTEIN
ARCHITECTEN+INGENIEURE GMBH

Architekten
Technologen
Ingenieure

GENERALPLANUNG für die Lebensmittelproduktion



info@falckenstein.ch
www.falckenstein.ch

