

## Medienmitteilung

### **SWISS Pavilion – Leistungsschau für Schweizer Bio-Lebensmittel**

Zürich, 15. Januar 2019. **Der SWISS Pavilion, Halle 1, Stand 1-427, an der BIOFACH 2019 in Nürnberg bietet dem interessierten Fachpublikum eine einmalige Chance, sich eine Übersicht zur traditionell hochwertigen und innovativen Schweizer Lebensmittelbranche zu verschaffen.**

Der **SWISS** Pavilion zeigt vom 13. bis 16. Februar bereits zum 19. Mal eine Leistungsschau für Schweizer Bio-Lebensmittel mit einer grossen Vielfalt an Produktneuheiten – vom traditionellen Schweizer Handwerk bis zu innovativen Bio-Zutaten und zeitgemässen Verarbeitungsverfahren. Vier neue Aussteller zeigen sich dabei als attraktive Ergänzung zu den langjährigen Teilnehmern.

#### **Liebe zum Detail**

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

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

«Wir erhöhen die Zuverlässigkeit in der nachhaltigen Beschaffung von gesunden und schmackhaften Zutaten entlang der gesamten Wertschöpfungskette», umschreibt Marco Fischer, CEO, die Positionierung von «Nungesser». Diese Handelsmarke gehört 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 und Bio-Nüssen sowie anderen Spezialitäten direkt vom Produzenten.

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

Die Schweizer HACO Gruppe umfasst weltweit zehn Produktionsstandorte. An der BIOFACH tritt die HACO AG mit Getreideriegeln, Instantkaffee, Dips, Saucen, Suppen und Bouillon auf,

zusammen mit den zur Unternehmensgruppe gehörenden Firmen Gutscher Mühle Traismauer GmbH sowie der Gautschi Spezialitäten AG. Adrian Kolb, Key Account Manager, zu den gezeigten Neuheiten: «Speziell erwähnenswert sind die von der HACO AG hergestellten "Bites" (Würfelchen im Beutel). Ein Produkt mit kurzer Zutatenliste, basierend auf Früchten und Nüssen. Die Gutscher Mühle präsentiert sogenannte "Balls", Getreideriegel in Bällchen-Form, ebenfalls in eine Tüte abgefüllt.»

### **Bioqualität aus Tradition**

Die MORGA AG vertreibt seit über 85 Jahren natürliche, gesunde Produkte. Vreni Bohl, Leiterin Marketing-Services, zu den Neuheiten 2019: «An der BIOFACH wird MORGA neben bewährten Produkten auch einige Innovationen präsentieren, wie die neue Gemüsebouillon, die kein Maltodextrin enthält, zucker- und glutenfrei sowie vegan ist. Zudem ist die Paste frei von Palmöl. Das erweiterte Angebot wird durch eine neue Produktlinie „Trinkbouillon“ komplettiert. Menschen, die sich weniger Snacks gönnen und bewusster leben möchten, erhalten mit der Trinkbouillon eine Alternative, die den nötigen Energiekick ohne Völlegefühl und Kalorien liefert, wärmt und stärkt und zudem schnell und unkompliziert zubereitet werden kann.»

### **Innovative Biosortimente von MiAdelita**

Christoph Gsell betont als Geschäftsführer der MiAdelita GmbH das starke Engagement in der Biovermarktung: «Heute ist MiAdelita der einzige Produzent von frischen Mais-Tortillas und Tortilla-Chips in der Schweiz.» Die Tortilla-Chips werden sowohl aus Maismehl wie auch nach dem traditionellen mexikanischen Verfahren aus dem ganzen Maiskorn hergestellt. Die Maiskörner werden mit Kalk gekocht und mit einer Lavasteinmühle gemahlen. Der daraus entstandene Teig wird zu den typischen Dreiecken geformt, gebacken, frittiert und verpackt.

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

Martin Soukop zeigt als technischer Leiter die vielseitigen Anwendungen und Neuentwicklungen bei der SWISSGUM AG auf: «Der Trend zu Bio- und veganen Produkten hält unvermindert an. Zur Optimierung der Struktur wenden wir für verschiedenste Lebensmittelbereiche, vor allem für Eiscreme, Milchprodukte, Feinkost, Backwaren und Fruchtzubereitungen, neue Stabilisierungssysteme an. Diese entsprechen den Vorgaben sowohl der Bio- als auch der veganen Anforderungen». Martin Soukop ergänzt: «Die neuen Stabilisierungssysteme sind zudem glutenfrei und frei von Palmfetten».

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

Konsumenten möchten ihren Weizenkonsum immer mehr reduzieren und interessieren sich für andere Getreidesorten. Als einziger Gluten-Hersteller der Schweiz produziert die Blattmann Schweiz AG biologische Weizen- und Dinkelproteine, Glukosesirup und Quellstärke. Der Einsatz für verschiedenste Produkthanforderungen gewinnt auch in diesem Bereich an Bedeutung.

### **Süsse Convenience von hoher Qualität für die Gastronomie**

«Sparen Sie Zeit und verbessern Sie gleichzeitig Ihr Produkt! Seit kurzem vertreiben wir funktionelle Zuckermischungen unter dem Markennamen «Liquiss» für die Anwendung in der Gastronomie», sagt Urs Bieler, Leiter Verkauf/Marketing der seit 1940 bestehenden Schweizer Firma Hostettler-Spezialzucker AG. Bieler ergänzt: «Unser neustes Kind im Sortiment ist LIQUISS IceQuick. Drei Dinge braucht es: Milch, Vanille und IceQuick – ab in die Eismaschine – und schon ist das feinste Vanille-Eis fertig. Kommen Sie an unseren Stand und probieren Sie!»

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

Bio Suisse und ihre Tochterfirma International Certification Bio Suisse ICB sind erneut im **SWISS** Pavillon präsent. Der Stand ist Drehscheibe und Anlaufstelle für Exporteure und Kontrollstellen sowie für Produzentinnen und Produzenten und Schweizer Importeure, welche Lizenznehmer von Bio Suisse sind. Bio Suisse steht für einen der strengsten Bio-Standards weltweit. Wie für Schweizer Knospe-Produkte gelten die Bio Suisse-Richtlinien auch für Importe. Im Auftrag von Bio Suisse befähigt ICB die Kontrollstellen, welche die Bio Suisse-Inspektionen vor Ort durchführen.

**Der Teilnehmer des SWISS Pavillon 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!**

**Wir freuen uns auf Ihren Besuch! SWISS Pavillon | Halle 1 | Stand 1-427**

Die Aussteller im **SWISS** Pavillon

A. Kuster Sirocco AG

[sirocco.ch](http://sirocco.ch)

Bio Suisse / ICB

[bio-suisse.ch](http://bio-suisse.ch) / [icbag.ch](http://icbag.ch)

|                                |                             |
|--------------------------------|-----------------------------|
| Blattmann Schweiz AG           | blattmannschweiz.com        |
| Gautschi Spezialitäten AG      | saucen.ch                   |
| Gutscher Mühle Traismauer GmbH | mueslibar.com               |
| HACO AG                        | haco.ch                     |
| Hostettler-Spezialzucker AG    | hostettler-spezialzucker.ch |
| KM Commodities AG (Nungesser)  | nungesser.com               |
| MiAdelita GmbH                 | miadelita.ch                |
| MORGA AG                       | morga.ch                    |
| 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