

Nachhaltigkeit beginnt beim Einzelnen

Technologieforum / Die Veranstaltung zur Nachhaltigkeit am Beispiel Ernährungswirtschaft bei der Biotta AG stiess auf grosses Interesse.

TÄGERWILEN ■ Am 29. Oktober führte das Thurgauer Technologieforum eine Sonderveranstaltung zum Thema «Nachhaltigkeit – Schlagwort oder Zukunftsstrategie» durch. Das Interesse war riesig. Gerechnet hatten die Veranstalter mit 70 Personen, schlussendlich waren es 150 Personen, die sich um 16.30 Uhr auf dem Areal der Biotta AG in Tägerwilen einfanden.

Biopionier in der Safterstellung

Aufgrund der grossen Teilnehmerzahl fanden die Führungen durch die Biotta in Gruppen statt. Die Teilnehmer konnten eins zu eins mitverfolgen, welche Prozesse von der Gemüseannahme bis zur Saftlagerung stattfinden.

Seit über 50 Jahren produziert die Biotta AG Gemüse- und Fruchtsäfte in Bioqualität. Die 1931 gegründete Gemüsebau AG Tägerwilen wurde 1951 auf biologischen Anbau umgestellt. 1957 kam der erste Karottensaft – als erster Biotta-Saft überhaupt – auf den Markt. 1961 übernahm Dr. Hugo Brandenberger die Saftmanufaktur. Unter ihm entwickelte sich die Biotta zum Schweizer Biopionier für naturbelassene Gemüse-, Frucht- und Mischsäfte. Heute beliefert die Biotta längst nicht mehr nur den Schweizer Markt. Die Säfte erfreuen sich auch im Ausland immer grösserer Beliebtheit. Der Export trägt mittlerweile zu rund einem Drittel des Umsatzes bei.

In den an die Führung anschliessenden Referaten hob

Clemens Rüttimann, Geschäftsführer der Biotta AG, hervor, was die Nachhaltigkeit für die Biotta konkret bedeutet: «Die Nachhaltigkeit geht bei uns über alle Dimensionen und Produktionsschritte. Diesen Mehrwert gilt es gegenüber dem Konsumenten zu kommunizieren.» Wichtig sei auch, sich im wachsenden Markt stets weiterzuentwickeln und bei der Planung langfristig und nachhaltig zu denken. Als jüngste Innovation der Biotta AG nannte Rüttimann den Aronia-saft, der dieses Jahr das erste Mal produziert wurde.

Mit Verantwortung in die Zukunft

Eduoard Appenzeller von der Bischofszell Nahrungsmittelindustrie (Bina) erläuterte, welche

Massnahmen die Bina, eine Tochtergesellschaft der Migros, ergreift, um die Nachhaltigkeit in ihrem Betrieb zu fördern. Dazu präsentierte er das Energiekonzept der Bina mit Energieeinsparungsmassnahmen durch Wärmerückgewinnung. Appenzeller riet den Anwesenden: «Rechnen Sie selber. So werden Sie rasch sehen, welche Investitionen Ihrem Unternehmen nachhaltig dienen.»

Zum Nachhaltigkeitskonzept Generation M der Migros sagte Appenzeller: «Generation M ist ein Generationenprojekt und ein Kerngeschäft der Migros. Wir geben unseren Kunden verbindliche Versprechen ab und setzen diese auch um.» Wie schon Rüttimann ist auch Appenzeller überzeugt, dass es unabdingbar

ist, diese Bemühungen offen zu kommunizieren. Denn nur dadurch werde das Vertrauen der Konsumenten gestärkt.

Stellschrauben bereits in der Entwicklung stellen

Jürg Buchli, Leiter Fachstelle Nachhaltigkeit und Energie an der ZHAW Wädenswil, thematisierte schliesslich die Bedeutung von Nachhaltigkeit in der heutigen Ernährungswirtschaft: «Nachhaltigkeit ist als Trendwort in aller Munde. Nur an der Umsetzung hapert es teilweise bedenklich.» Buchli sieht verschiedene Ursachen, weshalb die Umsetzung so schwierig ist. Als eine nannte er das Korsett, indem sich die heutige Konsumgesellschaft befindet. Heute stünden Lebensmittel dauerhaft zur

Verfügung. Dieser Luxus führe zum Überkonsum und schlussendlich in die Sackgasse Lebensmittelverschwendung, auch Food Waste genannt.

Aus diesem Grund müsse man das Augenmerk auf die Entwicklung legen. «Eine Entwicklung findet ohnehin statt. Weshalb diese nicht gerade nachhaltig gestalten? Entwicklung ist eine Chance, um nachhaltiger zu werden.» Der Experte zog das Fazit, dass es nachhaltige Massnahmen über die ganze Wertschöpfungskette hinweg brauche – von der Beschaffung über die Verarbeitung und Logistik bis zum Verkauf, Konsum und schliesslich der Entsorgung. Er sei überzeugt, dass damit jeder seinen Teil zur Nachhaltigkeit beitrage. *Stefanie Vögele*



Bevor die abgefüllten Flaschen in die Etikettierung gehen, müssen Mitarbeiter kontrollieren, ob die Deckel richtig verschlossen sind.



Clemens Rüttimann (links), Geschäftsführer der Biotta AG, auf der Führung im Gespräch mit einem Teilnehmer.

(Bilder Stefanie Vögele)