

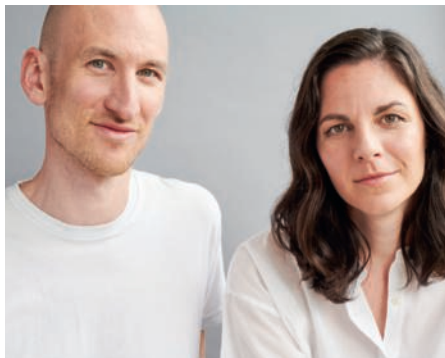
INNOVATIONSSTANDORT ZÜRICH

Die Region Zürich gehört weltweit zu den spannendsten Standorten für Food-Innovation. Alleine an der ETH forschen mehr als 65 Teams zum Thema Ernährung. Dieser nahrhafte Boden bietet den kulinarischen Neudenker:innen und Start-ups Möglichkeiten, ihre zukunftsweisenden Visionen umzusetzen.



Manuel Klarmann, Judith Ellens,
Eaternity

Manuel Klarmann und Judith Ellens, die Köpfe hinter Eaternity, haben sich zum Ziel gesetzt die Zukunft unseres Ernährungssystems zu gestalten. Ihr Ziel ist es, in jedem Restaurant und auf jedem Lebensmittelmarkt eine nachhaltige Auswahl an klimafreundlichen Lebensmitteln anzubieten. Klimaschädliche Treibhausgase sollen durch ihre Lösungen und Dienstleistungen um die Hälfte reduziert werden können.



Sue Tobler und Remo Gisi, *Tastelab*

Sue Tobler und Remo Gisi sind kulinarische Visionäre. Kennengelernt haben sich die Physikerin und Köchin und der Informatiker bei ihrem Studium an der ETH Zürich. In ihrem Tastelab dreht sich alles um die Zukunft des Essens. Sie entwickeln innovative Gastronomiekonzepte, Caterings und Events an der Schnittstelle von Kulinarik und Wissenschaft.



Fred Schaeerlig, Sven Friese, *Das Provisorium*

Im Co-Working-Space «Das Provisorium», den Fred Schaeerlig und Sven Friese initiiert haben, vereint sich ein wichtiger Teil der Zürcher Food-Szene. Die Räumlichkeiten in der ehemaligen Conditorei und Bäckerei Buchmann in Zürich Binz beheimaten diverse spannende Food-Akteure der Stadt. Darunter etwa die Schokoladenmanufaktur La Flor, die Hanfbauer Alpenpioniere, die «Ass-Bar» oder Food Zurich.



Toya Bezzola,
Food of Change

Für Toya Bezzola ist Essen ein Ausdruck und Orientierungspunkt von Kultur und Gemeinschaft. Bezzola arbeitete unter anderem zwei Jahre im Kopenhagener Restaurant «Noma», wo sie einen tiefen Einblick in die Welt der internationalen Gastronomie erhielt. Diese wendet sie nun bei ihrer Tätigkeit als Projektmanagerin für Bildung und Forschung beim World Food System Center der ETH und ihrem Beratungsunternehmen Food of Change an. Seit Juni 2022 ist sie zudem Co-Präsidentin von Slow Food Schweiz.

Christoph Jenny, Pascal Bieri, Judith Wemmer, Lukas Böni, *Planted*

Mit einer natürlichen, pflanzlichen Fleischalternative aus Erbsenprotein erobert Planted seit einigen Jahren die Schweiz. Entwickelt wurde das Produkt an der Eidgenössischen Technischen Hochschule Zürich ETH vor etwas mehr als fünf Jahren. Sogar der bekannte deutsche Sternekoch Tim Raue hat Gefallen an Planted gefunden und serviert die Schweizer Fleischalternative in seinem Restaurant.



Fotos: Nadine Kägi, Eaternity, Tastelab Zürich, beige stellt, Planted Foods AG