

Pressemitteilung

Weinfelden, 11. März 2016

Wachgeküsst oder wie sich Nischen lukrativ besetzen lassen

Am 10. März fand das 4. Ostschweizer Food Forum mit dem Titel „Renoviert - innoviert – wachgeküsst“ in Weinfelden statt. Ueli Bleiker, Amtsleiter Landwirtschaft in Frauenfeld, lud die Gäste in seiner Begrüssung auf einen Tagtraum in den Alltag der Schweizer Landwirtschaft ein. Dabei führte er aus, dass sich die heutige Landwirtschaft immer stärker im Spannungsfeld von Täuschung und Enttäuschung bewegt. Über die letzten 10 Jahre hat eine nachhaltige Modernisierung stattgefunden – nicht zuletzt wurde diese auch vom Gesetzgeber forciert. So ist die Landwirtschaft mit immer grösseren Anforderungen z.B. in punkto Rückverfolgbarkeit konfrontiert. Gleichzeitig erwartet der Konsument und Tourist aber jene Bauerhof-Idylle aus Kindheitserinnerungen vorzufinden, die die Werbung gerne bedient. In der Konsequenz ist die Land- und Ernährungswirtschaft einer schwierigen Erwartungshaltung ausgesetzt.

Misserfolge und Rückschläge gehören dazu

Apropos Erwartungen: Die Referate von Markus Bühler aus Hallau und Marcel Heinrich aus Filisur übertrafen selbst hohe Erwartungen. Authentisch berichteten sie von ihrer Passion Würste mit inneren Werten zu produzieren oder 32 verschiedene Sorten Bergkartoffeln aus steinigem Böden auszugraben. Beide wissen Nischen zu besetzen, ihre Konsumentinnen und Konsumenten zu begeistern und damit einen sinnvollen Beitrag für die Schweizer Land- und Ernährungswirtschaft zu leisten. Bemerkenswert ist das persönliche Engagement und Herzblut, das sie bei ihrem Schaffen an den Tag legen. Auch der Umstand mit Misserfolgen und Rückschlägen umzugehen, charakterisiert ihren Erfolg. Dies betonte auch der erfahrende Geschäftsmann Martin Wartmann, Begründer der ersten Klosterbrauerei der Schweiz „PILGRIM“ im Unternehmertalk mit Moderator Stefan Nägeli von Tele Top. Risiken müssen vertretbar sein. Rückschläge sind dabei einzukalkulieren. Somit haben gerade ältere Start-up Unternehmer Vorteile. Meist verfügen sie über finanzielle Rücklagen, gute Beziehungen und ein Portion Vertrauensvorschuss. Dominic Meyerhans von der Meyerhans Mühlen AG führte in der Podiumsdiskussion „Dem wirtschaftlichen Umfeld trotzen“ aus, dass eine Innovationsentscheidung immer sorgfältig geprüft werden sollte. Dabei dürfen Emotionen nicht die entscheidende Rolle spielen, gleichwohl muss man bei der Betrachtung jedes Geschäftsplans auch auf sein Bauchgefühl hören. Fritz Meier von den Gebrüder Meier Gemüsekulturen Dällikon baut seit kurzem Salat in Hydrokulturen an und vertraut darauf, dass der umsichtige Konsument offen für nachhaltige Produkte ist, auch wenn sie nicht den idyllischen Erwartungen des historischen Landbaus entsprechen. Wie wäre ansonsten der wachsende Erfolg von „urban farming“ zu erklären, wo auf Hochhäusern Gemüse angebaut wird. Marcel Siegwart eröffnete sein Restaurant Silo 5 zu einem Zeitpunkt, wo viele in der Gegend um ihre Existenz bangten. Sein Erfolgsgeheimnis führt er auf Qualität, Service und persönliche Bindungen zu Kunden zurück. Edgar Sidamgrotzki vom Amt für Arbeit und Wirtschaft arbeitete ihm in der Diskussion zu und betonte, dass eine Abschottung historisch

gesehen für Märkte noch nie eine Erfolgsformel war. Vielmehr gilt es Nischen lukrativ zu besetzen und mit Qualität zu punkten.

Junge Erfolgsgeschichten in Hülle und Fülle

Das Podium zu besetzen und Referenten für dieses 4. Ostschweizer Food Forum rund um innovative Produkte oder Vertriebswege zu finden, war kein Problem. Noch vielen weiteren innovativen Köpfen hätten die beiden Veranstalter, Simone May von Agro Marketing Thurgau AG und Frank Burose vom Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft, gerne eine Plattform gebeten. Dies gelang beim z'Mittag und in den Pausen. Hier präsentierten sich mundgerecht die feinen Biberfladen der Gebrüder Leibacher, die neuen Tee- und Schorlegetränke VIVITZ der Biotta AG, die rahmigen Caramel-Würfel von mürbel wie auch die neusten Sorten der Gottlieber Hüppen. Dass „Tradition keine Ruhebetten ist“ führte Dieter Bachmann von Gottlieber Spezialitäten eindrucklich aus. Seine Hüppen erobern im Lizenzverfahren mit „Gottlieber Sweets & Coffee Stores“ neue Märkte wobei er den internationalen Herrn von Welt ebenso zu seinen Kunden zählen möchte wie die Bauersfrau aus dem Appenzellerland.

Im nächsten Jahr erfindet sich das Ostschweizer Food Forum selbst auch ein Stück weit neu: Am 17. Oktober 2017 feiert es sein 5-jähriges Jubiläum im Rahmen des Gastauftrittes des Thurgau an der OLMA in St.Gallen und bringt dort die führenden Köpfe der Schweizer Ernährungswirtschaft zusammen.



„Der Wurstmacher“ Markus Bühler aus Hallau und „Bergkartoffelbauer“ Marcel Heinrich aus Filisur



Bierbrauer Martin Wartmann im Gespräch mit Stefan Nägeli



Podium „Dem wirtschaftlichen Umfeld trotzen“

Agro Marketing Thurgau AG
Simone May (Geschäftsführerin)
Arenenberg 8
CH-8268 Salenstein
Tel. 058 346 05 50
simone.may@agro-marketing.ch
www.agro-marketing.ch

Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft
Frank Burose (Geschäftsführer)
Thomas-Bornhauser-Strasse 14
CH-8570 Weinfelden
Tel. 071 626 05 15
burose@ernaehrungswirtschaft.ch
www.ernaehrungswirtschaft.ch