

## Medienmitteilung

*Gemeinsam in eine nachhaltige Zukunft*

### **Givaudan, Bühler und die Migros gründen Pilotanlage für kultiviertes Fleisch**

**Vernier, Uzwil und Zürich, 15. September 2021 – Die drei Unternehmen Givaudan, Migros und Bühler haben in Kempththal bei Zürich den Cultured Food Innovation Hub gegründet, um die Entwicklung und den Marktanteil von Produkten aus kultivierter Landwirtschaft voranzutreiben. Für die Massentauglichkeit von kultiviertem Fleisch spricht vieles: Fleisch ohne Schlachtung oder Massentierhaltung, eine deutlich bessere Klimabilanz, kein Antibiotika-Einsatz, und eine sichergestellte Ernährungssicherheit. Der Cultured Food Innovation Hub wird im kommenden Jahr seinen Betrieb aufnehmen.**

Der Cultured Food Innovation Hub wird ein eigenständiges, unabhängiges Unternehmen, das sich zu 100% im Besitz von Givaudan, Bühler und der Migros befindet. Es wird seinen Sitz im «Valley» in Kempththal haben, einem Zentrum für Innovation und Technologie in der Nähe von Zürich. Das neue Unternehmen wird Technologie-Einrichtungen und Wissen bereitstellen, um andere Unternehmen auf ihrem Weg zu kultiviertem Fleisch, kultiviertem Fisch und Meeresfrüchten sowie Präzisionsfermentation zu unterstützen. Der Cultured Food Innovation Hub wird sowohl mit einem Produktentwicklungslabor als auch mit Zellkultur- und Biofermentationskapazitäten ausgestattet sein, um Start-ups bei der Entwicklung und Markteinführung des richtigen Produkts bestmöglich zu unterstützen.

Die in den vergangenen Jahren deutlich angestiegene Nachfrage nach Lebensmitteln auf pflanzlicher Basis weltweit hat gezeigt, dass sich die Konsumenten um die Umwelt sorgen und gesunde, ethisch vertretbare und nachhaltige Lebensmittel von den Produzenten verlangen. In einer Welt, die durch den Klimawandel vor grossen Herausforderungen steht und deren Bevölkerung bis 2050 auf über zehn Milliarden Menschen anwachsen wird, ist der Bedarf an nachhaltigem Anbau und einer nachhaltigen Beschaffung von Lebensmitteln entscheidend.

Die zelluläre Landwirtschaft für kultiviertes Fleisch bietet die Möglichkeit, tierische Produkte herzustellen, ohne Tiere zu züchten. Als Ausgangspunkt dienen tierische Zellen. Technologien wie die Fermentation können dann für die Züchtung von Fleischprodukten eingesetzt werden. Das Ergebnis ist Fleisch, das sowohl in seiner Struktur als auch geschmacklich mit tierischem Fleisch identisch ist. Es hat jedoch erheblich geringere Auswirkungen auf die Umwelt und kommt ohne Massentierhaltung oder Schlachtung aus.

«Die zelluläre Landwirtschaft bietet eine Lösung für viele Bereiche: von der Verringerung des Flächen- und des Wasserverbrauchs über den Tierschutz bis hin zur Sicherheit und Qualität der Lebensmittel-

kette. Die drei Partner in diesem neuen Projekt haben sich als Unternehmen der Nachhaltigkeit verpflichtet. Gemeinsam haben sie eine Vision für eine nachhaltige Lebensmittelzukunft», sagt Ian Roberts, Chief Technology Officer bei Bühler.

Fabio Campanile, bei Givaudan Global Head of Science and Technology, Taste & Wellbeing, ergänzt: «Bühler bringt branchenführende Lösungen ein, die in der Skalierung und Produktion von tausenden von Lebensmitteln auf der ganzen Welt eingesetzt werden. Givaudan bringt jahrhundertelange Erfahrung und Wissen in allen Aspekten des Geschmacks in die Produktentwicklung ein, einschliesslich aller Arten von Fleischalternativen, sowie sein fundiertes Fachwissen in der Biotechnologie. Die Migros ist bekannt für ihre Kompetenz in der Interaktion mit ihren Kundinnen und Kunden und in der Marktbearbeitung. Die Kombination dieser drei Partner ist bemerkenswert.»

«Diese einzigartige Partnerschaft hat bahnbrechendes Potenzial, einen unglaublichen, positiven Einfluss auf die Welt zu haben», sagt Matthew Robin, Geschäftsleiter Elsa-Mifroma bei der Migros-Industrie: «Die Konsumentinnen und Konsumenten beginnen, die Idee der zellulären Landwirtschaft zu begreifen und die Vorteile, die sie bieten kann. Der Markt ist bereit für aussergewöhnliches Wachstum. Wenn wir dies alles zusammenführen, haben wir eine gewinnbringende Kombination für den Planeten.»

Der Cultured Food Innovation Hub wird 2022 in Betrieb gehen.

**Medienkontakte:**

Jeff Peppet, Communications Director, Givaudan Taste & Wellbeing  
Givaudan Flavors Corp., Cincinnati OH-45216, United States  
Telefon: +1 513 948 5655  
Mobil: +1 513 293 3740  
E-Mail: [jeff.peppet@givaudan.com](mailto:jeff.peppet@givaudan.com)

Roland Pfister, Leiter Kommunikation Migros-Industrie  
Migros-Genossenschafts-Bund, 8031 Zürich, Schweiz  
Telefon: +41 58 570 38 38  
E-Mail: [media@mgb.ch](mailto:media@mgb.ch)

Burkhard Böndel, Head of Corporate Communications  
Bühler AG, 9240 Uzwil, Schweiz  
Telefon: +41 71 955 33 99  
Mobil: +41 79 515 91 57  
E-Mail: [burkhard.boendel@buhlergroup.com](mailto:burkhard.boendel@buhlergroup.com)  
Medienstelle: [media.relations@buhlergroup.com](mailto:media.relations@buhlergroup.com)

## **Über Givaudan**

Givaudan ist weltweiter Marktführer in der Herstellung von Riechstoffen und Aromen. Dank seiner über 250-jährigen Geschichte kann das Unternehmen auf ein langes Erbe in der Innovation von Düften und Aromen zurückblicken. Mit ihren Kreationen sorgt Givaudan bei Millionen von Konsumenten auf der ganzen Welt für Emotionen und Freude – vom Lieblingsgetränk bis zu herzhaften Speisen und Snacks, von Luxusparfüms über Kosmetika bis hin zur Wäschepflege. Das Unternehmen engagiert sich für zielgerichtetes, langfristiges Wachstum und ist gleichzeitig führend darin, Glück und Gesundheit für Mensch und Natur zu verbessern. Im Geschäftsjahr 2020 beschäftigte das Unternehmen weltweit fast 16'000 Mitarbeitende und erzielte einen Umsatz von CHF 6.3 Milliarden sowie einen freien Cashflow von 12.8% des Umsatzes. Malen wir es uns gemeinsam aus auf [www.givaudan.com](http://www.givaudan.com).

## **Über Geschmack & Wohlbefinden**

Die Division Geschmack & Wohlbefinden von Givaudan will die Zukunft der Nahrung durch Innovation und Kreativität mitgestalten und für ihre Kunden der bevorzugte Partner für Co-Creation werden. Als weltweiter Marktführer in den Bereichen Geschmack und Aromen will das Unternehmen kulinarische Erlebnisse schaffen, die gut sind für Körper, Geist und den Planeten. Givaudan verfügt über ein breites Produktportfolio, das Geschmack und Aromen, funktionale und ernährungswissenschaftliche Lösungen umfasst. Auf Basis ihrer profunden Kenntnis des Nahrungsmittel-Ökosystems und ihrer Leidenschaft entwickelt Givaudan gemeinsam mit Partnern und Kunden bahnbrechende Innovationen im Bereich der Nahrungsmittel und Getränke. Malen wir uns die Zukunft der Nahrung gemeinsam aus. Erfahren Sie mehr auf [www.givaudan.com/taste-wellbeing](http://www.givaudan.com/taste-wellbeing)

## **Über die Migros-Gruppe**

Die Migros-Gruppe ist mit einem Jahresumsatz von 28,7 Mrd. Franken (2019) das grösste Detailhandelsunternehmen der Schweiz und zugleich mit über 106'000 Mitarbeitenden die grösste private Arbeitgeberin. Eigentümer der Migros sind über zwei Millionen Genossenschafterinnen und Genossenschafter, welche in zehn regionalen Genossenschaften organisiert sind. Diese betreiben das Kerngeschäft der Migros-Gruppe, den Detailhandel. Über 50 Prozent des Angebots in den Migros-Filialen sind Eigenmarken, wovon ein Grossteil in der eigenen Industriegruppe hergestellt wird. Zur Migros-Gruppe gehören weiter Handelsbetriebe wie der Discounter Denner oder das online Warenhaus Digitec Galaxus, die Hotelplan-Reiseunternehmen und die Migros Bank.

Die Migros wurde 1925 von Gottlieb Duttweiler gegründet. Bereits der Unternehmensgründer setzte auf eine nachhaltige Wertgenerierung, wobei ethische Gesichtspunkte und die Übernahme gesellschaftlicher Verantwortung eine grosse Rolle spielten. So legte er unter anderem fest, dass jedes Jahr ein fester Prozentsatz des Umsatzes der

Migros-Genossenschaften für kulturelle und soziale Aktivitäten eingesetzt wird. Mit einem Engagement von 118 Mio. Franken pro Jahr ist die Migros damit die grösste private Kulturpromotorin der Schweiz.

[www.migros.ch](http://www.migros.ch)

### **Über Bühler**

Bühler verfolgt das Ziel, Innovationen für eine bessere Welt zu schaffen. Dabei berücksichtigt das Unternehmen die Bedürfnisse von Wirtschaft, Mensch und Natur. Als wichtiger Lösungspartner für die Lebensmittel- und Mobilitätsindustrie hat sich Bühler verpflichtet, dass seine Kunden in ihren Wertschöpfungsketten bis im Jahr 2025 jeweils 50% Energie, Wasser und Abfall einsparen können. Milliarden Menschen kommen täglich mit Technologien von Bühler in Kontakt, um ihren Grundbedarf an Lebensmitteln und Mobilität zu decken. Zwei Milliarden Menschen essen täglich Lebensmittel, die auf Anlagen von Bühler hergestellt wurden. Eine Milliarde Menschen reisen in Fahrzeugen, deren Teile mit Technologien von Bühler produziert wurden. Unzählige Menschen tragen Brillen, benutzen Smartphones und lesen Zeitungen und Zeitschriften. Sie alle werden mit Prozesstechnologien und -lösungen von Bühler hergestellt. Dank dieser globalen Relevanz ist Bühler in der einzigartigen Lage, die heutigen Herausforderungen in nachhaltige Geschäftsfelder zu verwandeln. Bühler trägt dazu bei, die Welt sicher zu ernähren. Und das Unternehmen leistet seinen Beitrag zum Klimaschutz, indem es Lösungen herstellt, die zu energieeffizienteren Autos, Gebäuden und Anlagen führen.

Bühler investiert bis zu 5% des Umsatzes in Forschung und Entwicklung. Im Jahr 2020 erwirtschafteten rund 12'500 Mitarbeitende einen Umsatz von 2,7 Milliarden Schweizer Franken. Das Schweizer Familienunternehmen ist weltweit in 140 Ländern tätig und hat ein globales Netzwerk von 100 Servicestationen, 33 Produktionswerken und Anwendungszentren an 24 Standorten.

[www.buhlergroup.com](http://www.buhlergroup.com)