

Wil, 15. September 2023

---

## Medienmitteilung

### 3. WPO-Impuls: Nachhaltiger Fleischersatz macht das Rennen

Die Firma Circular Food Solutions darf seit Donnerstagabend den Titel «Beste Innovation der Region» für sich beanspruchen. Die rund 120 Teilnehmenden von WPO-Impuls kürten die Lebensmittelinnovation, welche Nebenprodukte aus dem Bierbrauprozess in Essen verwandelt, zum Sieger. Nebst dem Voting stand der Austausch zwischen gestandenen Unternehmen und jungen Fachkräften im Vordergrund.

Ein voller Bauch studiert bekanntlich nicht gern. Doch offensichtlich lag die pflanzenbasierte Fleischalternative des Startups Circular Food Solutions den 120 Teilnehmenden des dritten WPO-Impuls weder schwer auf, noch wirkte sie sich negativ auf das mentale Leistungsvermögen aus: Die jungen Fachkräfte und Studierenden kürten die Lebensmittelinnovation (siehe Kasten) in einem Live-Voting per Smarphone zur besten Innovation der Region. Davor hatten die Teilnehmenden in einem rund zweistündigen Parcours sechs regionale Unternehmen und deren Innovationen besucht, angeregte Diskussionen geführt und viele Aha-Momente erlebt.

#### Erstmals triumphiert eine Lebensmittelinnovation

«Wir sind stolz und vor allem dankbar für diese tolle Plattform sowie das direkte Feedback der jungen Teilnehmenden, wonach wir mit unserem Produkt den Nerv der Zeit treffen», sagte Carsten Petry von der Circular Food Solutions nach der Preisübergabe durch WPO-Präsident Hansjörg Brunner: Ein Scheck über 1000 Franken sowie – passender könnte es kaum sein – ein prallgefüllter Geschenkkorb mit lauter regionalen Leckereien.

Die Circular Food Solutions setzte sich mit ihrem nachhaltigen Fleischersatz im Live-Voting knapp vor dem dualen Förderprogramm von Bühler/BZU und dem Reinigungsroboter der KEMARO AG durch. Es ist das erste Mal, dass bei WPO-Impuls eine Lebensmittelinnovation das Rennen macht: 2022 wurde ein intelligenter Notfallkoffer und im Jahr davor eine digitale Assistentin für sicheres Wohnen im Alter gekürt. Nun rückten die Teilnehmenden bei WPO-Impuls also die Nahrung in den Vordergrund, was der regionalen Wirtschaftsstruktur, in der die Lebensmittel- und Ernährungsindustrie stark ist, nicht überrascht.

#### Bunter Mix an Branchen

Insgesamt war es wiederum ein bunter Mix an Innovationen und Branchen, welcher den Teilnehmenden präsentiert wurde: Nebst den bereits erwähnten Unternehmen stellte die Kifa AG konfigurierbare Industrieverpackungen aus Holz vor, die Astra-LED AG wartete mit einem intelligenten Beleuchtungssystem auf und die De Martin AG präsentierte revolutionäre

Oberflächenbeschichtungen. «Wir haben so viele spannende KMU's in der Region, die im Stillen werken und tüfteln. Unser Anlass bietet diesen Firmen eine Plattform», sagte WPO-Präsident Hansjörg Brunner über die teilnehmenden Unternehmen. Aus der stetig steigenden Teilnehmendenzahl sowie der hohen Rücklaufquote bisheriger Teilnehmenden schliesse er, dass WPO-Impuls sich als Event etabliert hat.

Der CUBIC von Bühler, welcher die perfekte Kulisse für den Anlass geboten hatte, leerte sich nach dem Voting noch eine ganze Weile nicht. Beim Apéro wurde kräftig zugelangt und das Essen stand wie bei der Siegerinnovation im Zentrum. Doch auch die Diskussionen gingen weiter. So mischte sich etwa Prof. Dr. Lukas Schmid von der FH unter die Teilnehmenden. Er hatte zum Beginn der Veranstaltung ein Referat zu Innovationen und Zukunftsgestaltung gehalten. Auch Andreas Kaiser und Dr. Karl Neumüller nutzten beim Apéro die Gelegenheit, das Innovations Netzwerk Ostschweiz (INOS) unter die Leute zu bringen. INOS berät Unternehmen in Innovationsfragen. Am 28.September bietet sie eine niederschwellige und kostenlose Innovations-Sprechstunde im Sitzungszimmer von WPO an.

**Circular Food Solutions – innovative pflanzenbasierte Proteine aus aufgewertetem Biertreber**

Circular Food Solutions bietet eine zum Patent angemeldete Lösung an, die es ermöglicht, den Nebenstrom aus dem Bierbrauprozess effizient zu recyceln und daraus eine schmackhafte und nachhaltige Fleischalternative auf pflanzlicher Basis voller gesunder Proteine und Fasern herzustellen.

Damit bieten wir eine innovative Alternative, welche aus lokal beschafften Rohstoffen hergestellt werden kann und in vielfacher Hinsicht den Zielen des Klimaschutzes zuträgt, und zwar durch:

- Wiederwendung von bestehenden Rohstoffen
- Geringere Nutzung von Land- /Anbauflächen
- Deutlich geringerer CO<sub>2</sub>-Fussabdruck als Produkte aus tierischen Proteinen

Die Produkte überzeugen durch einen angenehmen Biss, Geschmack und durch ihre flexible Anwendbarkeit sowie aufgrund der positiven Nährwerteigenschaften, die durch die Verwendung von Biertreber erzielt werden können (z.B. ein hoher Fasergehalt).

---

Kontaktperson:

Timon Kobelt, Kommunikationsverantwortlicher WirtschaftsPortalOst,  
Tel. 071 914 45 61, [info@wirtschaftsportal-ost.ch](mailto:info@wirtschaftsportal-ost.ch)