



«Unsere Konkurrenz sind schlechte vegane Fleischprodukte»

Ernährung Das Start-up-Unternehmen Planted mit seinem pflanzlichen Poulet ist momentan ein Riesenerfolg – und trotzdem wird es noch immer in einem kleinen Labor in der ETH hergestellt. Co-Gründer Lukas Böni verrät im Gespräch, wie alles begann.

Meline Püntener und
Clara Chesney



Planted-Co-Gründer Lukas Böni berichtet den Jungjournalistinnen Meline Püntener (links) und Clara Chesney, wie es zur Idee mit dem Planted Chicken kam. Foto: PD

Ein Lastwagen hält vor dem kleinen gelben Gebäude an der Schmelzbergstrasse 7 im Zürcher Kreis 6. Emsig werden stapelweise Kartons eingeladen. Auf den Kisten prangt das Logo von Planted. Seit kurzem kommt man an diesem Zürcher Start-up-Unternehmen, das Fleischersatz produziert, kaum noch vorbei.

Auch für Co-Gründer Lukas Böni ist der Erfolg noch immer überwältigend. «So viele Bestel-

lungen, das habe ich noch nie gesehen.» Böni erklärt, dass sie mittlerweile Probleme hätten, alle Bestellungen im kleinen Gebäude an der Schmelzbergstrasse herzustellen. Denn im Lauf der Zeit wurde das Team deutlich grösser.

Die Idee kam vom Cousin

Der Grund, dass sich der Standort von Planted in einem ETH-Gebäude befindet, führt auf die

Entstehungsgeschichte zurück. Die Idee kam grundsätzlich aus den USA. Dort wurde Lukas Bönis Cousin Pascal Bieri auf dieses Thema aufmerksam und brachte die Idee mit in die Schweiz. Gemeinsam wagten die Cousins kurz darauf den ersten Schritt und gingen mit ihrer Idee zu Erich Windhab, Professor am Institut für Lebensmittelwissenschaften, Ernährung und Gesundheit an der



ETH, um in Erfahrung zu bringen, ob sich das Projekt umsetzen liesse. Dank seiner Zustimmung nahm das Unterfangen Gestalt an.

Später kamen Eric Stirnemann und Christoph Jenny hinzu. Zu viert wollten sie ein Produkt herstellen, das so nachhaltig wie möglich ist und trotzdem gut schmeckt. Dank ihrem Fachwissen konnten alle vier Jungunternehmer etwas dazu beitragen. Lukas Böni und Eric Stirnemann studierten zu dieser Zeit Lebensmittelwissenschaften. Pascal Bieri studierte Wirtschaft und hatte auch schon in der Lebensmittelindustrie gearbeitet. Christoph Jenny zu guter Letzt kennt sich sehr gut mit Finanzen aus.

Nur vier Zutaten

Der erste Schritt der Jungunternehmer war, sich für ein Produkt zu entscheiden. «Wir haben Poulet ausgewählt, weil es ein beliebtes Fleischprodukt ist, bei dem die Nachfrage noch steigt», erklärt Böni. Wichtig war den vier

ausserdem, dass das Planted Chicken nachhaltig hergestellt wird. Dies erreichen sie, indem sie wenige und gleichzeitig umweltschonende Zutaten benützen. Das Planted Chicken wird aus vier Grundzutaten hergestellt, nämlich Erbsenprotein, Erbsenfaser, Rapsöl und Wasser.

Was sie können, beziehen die Unternehmensgründer aus der Schweiz, der Rest wird importiert. Mit dem sogenannten Extrusionsverfahren werden die Zutaten erhitzt, geknetet und abgekühlt. Mittels diesem Verfahren brauchten sie keine Chemie, um ihr Planted Chicken herzustellen, erklärt Lukas Böni. Diese Technik ist nichts Neues in der Lebensmittelindustrie. Auch für Teigwaren, Cornflakes oder Erdnussflips wird sie verwendet.

3 Jahre bis zum Prototyp

Ganz so einfach und klar war es am Anfang aber nicht: «Erst nach drei Jahren konnten wir mit einem Prototyp die Marktreife

prüfen.» Das Produkt stiess aber sogleich auf eine hohe Nachfrage. So dauerte es auch nicht lange, bis zur offiziellen Markteinführung. Inzwischen sind die Produkte von Planted in verschiedenen Coop-Filialen sowie in der Vegi-Metzg in der St. Annagasse in Zürich erhältlich und werden in zahlreichen Restaurants, wie etwa jenen von Hiltl, serviert. Auch wenn das Planted Chicken von Anfang an grossen Erfolg hatte, heisst es nicht, dass Böni und seine Kollegen ihr Produkt nicht noch weiterentwickeln.

Die grösste Konkurrenz von Planted sieht Böni indes nicht, wie man erwarten würde, in grossen Konkurrenzunternehmen wie dem amerikanischen Nahrungsmittelproduzent Beyond Meat, sondern in Unternehmen, die schlechte vegane Fleischersatzprodukte verkaufen. «Sie verkaufen ein falsches Bild dieser Industrie, und unsere Kunden verlieren ihr Vertrauen in die Produkte.»



Was Schüler zum Planted Poulet sagen



Gianina Ilg, 16 Jahre Das Planted Chicken schmeckt mir sehr gut, und ich würde es auch kaufen. Es erinnert mich an Poulet, wenn man es einen Tag später wieder aufwärmt. *(red)*



Tim Leonhardt, 16 Jahre Ich finde, es hat einen ähnlichen Geschmack wie «normales» Fleisch. Das liegt aber vielleicht an den Gewürzen. Ich werde es wohl eher nicht kaufen. *(red)*



Atushan Sivaganesh, 16 Jahre Das Produkt ist eigentlich ganz in Ordnung, aber ich bevorzuge klar echtes Fleisch. Ich würde daher nicht zum Planted Chicken greifen. *(red)*



Florina Caflisch, 16 Jahre Wenn man es nicht wüsste, könnte man denken, dass es «richtiges» Poulet sei. Der Hauptunterschied zeigt sich in der Konsistenz. *(red)*