

«BE THE CHANGE® ist nicht bloss eine Philosophie, es ist die DNA unseres Unternehmens»

Sven Altorfer, Du bist Gründer und CEO der Swiss Health & Nutrition AG.

**Seit 2012 kreierst Du bis ins kleinste Detail abgestimmte naturgesetzliche Nahrungsmittel.
Was unterscheidet Deine Produkte zu anderen?**

Jede einzelne Zutat hat Sinn und Zweck, ist überlegt kombiniert und bewusst nach Qualitäts- und Gesundheitskriterien gewählt. Ich verwende keine Inhaltsstoffe, die minderwertig oder unnützlich sind: Ich verzichte unter anderem gänzlich auf künstliche Konservierungsstoffe, künstliche Aromen und Zusatzstoffe. Jede Zutat erfüllt meine grundlegenden Parameter und ist frei von GVO, so biologisch und naturbelassen wie nur möglich. Ich produziere zudem mit wenigen Verarbeitungsschritten, um die Nährstoffe zu schonen und zu erhalten. Meine Rezepturen sind allein nach den Gesetzen der biochemischen Prozesse unseres Körpers, also nach dem grundlegenden Kern der Ernährungswissenschaft, so kombiniert, dass sie ihren jeweiligen Zweck bestens erfüllen.

Du stellst nicht nur Nahrungsmittel her, sondern involvierst Dich auch in die Forschung und Produktion neuer Nahrungsquellen und Verpackungen. Warum?



*Sven Altorfer, Gründer und CEO von BETHECHANGE®.
(Bild: Sam Diener, 2018)*

Die zunehmende Nachfrage nach Lebensmitteln aufgrund der wachsenden Bevölkerung, aber auch das Thema Müll, stellt uns vor einige Aufgaben. Aus diesem Grund involviere ich mich intensiv in die Produktion von Rohstoffen, unter anderem in die Herstellung von Proteinkonzentraten und -isolaten. Dabei ist mir auch die Erforschung und Erzeugung von weiteren, für den Menschen biochemisch sinnvollen, Nahrungsquellen ein zentrales Anliegen. So suche ich unter anderem im Bereich der Süsstoffe und Zucker nach gesunden und natürlichen Alternativen.

Wie setzt Du diese Forschung um?

Als Mitglied von Innovationsnetzwerken, wie zum Beispiel [Swiss Food Research](#), arbeite ich zudem an neuen nachhaltigen Nahrungsangeboten, die den gesamten Zyklus eines Lebensmittels oder eines Rohstoffes berücksichtigt. So forschen und innovieren wir gemeinsam an Rohstoffen, die für den Menschen gut sind und in der Landwirtschaft schonend oder für die Biodiversität nützlich angebaut werden können. Wir berücksichtigen dabei auch, dass kurze Transportwege garantiert sind. Zudem sollen die Rohstoffe möglichst wenige Prozesse bei der Produktion zum Lebensmittel durchlaufen. Das Ziel ist ebenso, Nahrungsmittel so umweltschonend wie möglich zu verpacken.

Wie bist Du zum Food-Inventor geworden?

Die im Markt verfügbaren Sportprodukte, Ergänzungen und Snacks entsprechen meist nicht dem, was unser Körper wirklich braucht und enthalten Inhaltsstoffe, die mir entweder nichts bringen oder nicht gut für meine Gesundheit sind. Solche Produkte wollte ich mir nicht zuführen: Ich kämpfte damals um meine Gesundheit und begann anschliessend Triathlon auszuüben. Erst forschte und produzierte ich nur für meinen Eigenbedarf. Schliesslich erreichte ich gesund und fit mehrfach das Ziel als Ironman und gleichzeitig wurde die Nachfrage nach meinen Produkten immer grösser. Ich beschloss sie zu kommerzialisieren, ohne Kompromiss in Bezug auf die Qualität.

Seit dem Markteinstieg sind rund sieben Jahre vergangen. Was mit deiner persönlich gelebten Veränderung begann erfährt nun selbst eine Veränderung: Aus «BEASTER®» wird «BE THE CHANGE®».

Was als One-Man-Show begann, wird nun mit unserer globalen Strategie erwachsen. Schon am Anfang stand das Thema Gesundheit im Zentrum meines Schaffens. Seither begegnete ich immer neuen Herausforderungen, gerade in Bezug auf die Auswirkungen unserer Nahrung auf unseren Körper, aber auch auf die Verknappung unserer Ressourcen. Nicht nur die Produktpalette hat sich in den letzten Jahren verändert, heute führe ich den gesamten Wertschöpfungsprozess eines Lebensmittels, also von der Zutat bis zur Verpackung, und verbessere stetig jeden dazu nötigen Schritt. So steuere ich den gesamten Herstellungsprozess und kann dementsprechend in allen Bereichen Verbesserungen, also Veränderungen, herbeiführen.

Und weshalb der Name BE THE CHANGE®?

Der Wandel, also die Veränderung liegt in der Natur der Innovation und Weiterentwicklung. Ich sehe Möglichkeiten, in der Lebensmittelbranche grundlegende Neuerungen herbeizuführen. Dementsprechend für Mensch und Umwelt positive Veränderungen zu ermöglichen.

Der Name beinhaltet aber auch irgendwie eine Aufforderung.

Wenn Du Dich für die Produkte von [BE THE CHANGE®](#) entscheidest, dann entscheidest Du Dich zum einen, bei Dir selbst eine Veränderung voranzubringen, ob gesundheitlich oder sportlich. Zum anderen förderst und unterstützt Du beispielsweise auch eine nachhaltige Verpackungsentwicklung, welche wiederum Spuren – oder eben praktisch keine Spuren - hinterlässt.

Gesundheit, Nachhaltigkeit, Tierschutz – diese Schlagworte hört und liest man inzwischen überall. Was macht BE THE CHANGE® anders?

Wir brauchen Nachhaltigkeit nicht als Marketing-Schlagwort, wir leben sie.

Das behaupten aber auch viele.

Progress haben schon immer jene herbeigeführt, die nicht behaupten, sondern machen. Unseren Progress lassen wir auch vorzu von kritischen Stellen zertifizieren.

BE THE CHANGE[®] steht also für Konsequenz und Transparenz?

Richtig. Dafür verzichten wir bewusst auf hohe Margen. Unsere Einnahmen fließen zudem grösstenteils zurück in den Prozess, in faire Löhne für Mitarbeiter und die Entwicklung. Wir suchen nach echten Alternativen: [BE THE CHANGE[®]](#) ist nicht bloss eine Philosophie, es ist die DNA unseres Unternehmens.

Die Produkte sind mit «Truly Swiss Made» gekennzeichnet. Was bedeutet dieser neue Begriff?

Seit dem 1.1.2017 unterscheidet man zwischen Made in Switzerland und [Swiss Made](#). Letzteres ist stark reguliert. So müssen beispielsweise Zutaten, die in der Schweiz erhältlich sind, zwingend verwendet werden und einen bestimmten hohen Prozentanteil des Produktes ausmachen. Die Produktion muss selbstverständlich in der Schweiz stattfinden. Allerdings findet die Durchsetzung dieser Richtlinien noch nicht vollumfänglich statt, auch weil sie auf Selbstkontrolle basiert. So wird vieles noch als Swiss Made bezeichnet, das den Anforderungen nicht oder nur teilweise gerecht wird. Ich erfülle die Swissnesskriterien vollumfänglich und darüber hinaus.

Und was bringt mir dieses Label als Kunde?

Vertrauen. Als Schweizer Produzent habe ich so den Überblick über jeden Schritt, von der Zutat bis zum Versand. Kurze Wege bedeuten zudem Nachhaltigkeit in der Produktion und im Transport. Auch weist die Schweiz weltweit eines der reguliertesten [Lebensmittelgesetze](#) auf, aufgrund dessen wir in der Schweiz so gut wie keine Lebensmittelskandale haben.

Ganz andere Frage: Wie kommt ein Food-Inventor eigentlich auf seine Ideen?

Der Ursprung liegt meist bei der Frage: Wie kann ich ein spezifisches Bedürfnis abdecken, dies aber ganzheitlich unter Berücksichtigung aller biochemischen Prozesse des menschlichen Körpers.

Vereinfacht gesagt: Du suchst immer nach dem, dass dir guttut, in seiner besten Form?

Genau. Ich orientiere mich dabei an der Natur, sie ist uns immer voraus. Als Beispiel eine Gegenfrage: Wo findet man in der Natur reines Vitamin C, also wie in vielen Brausetabletten?

Ich wüsste nicht wo...

Exakt, das gibt es nicht. Monostoffe gibt es nicht, es ist immer ein Wirkstoffkomplex. Ein grosser Irrtum ist auch, dass nur die Menge eines Stoffes entscheidend ist. Häufig reicht unserem Körper schon die Information, um einen Prozess in Gang zu setzen.

Ich ernähre mich ausgewogen und bewege mich viel, weshalb sollte ich da Ergänzungen zu mir nehmen?

Als Erstes gratuliere ich – denn nur wenigen Menschen nehmen sich die Zeit, sich damit auseinanderzusetzen und sich ausgewogen zu ernähren. Grundsätzlich kann man Glück haben und damit bis zum Lebensende ein gesundes Leben führen. Allerdings gibt es Faktoren, die eine Supplementierung erfordern: Entzündungsfaktoren, Synthesen, die im Körper stattfinden oder eben nicht, oxydativer Stress, der heute aufgrund der Umwelteinflüsse höher ist als früher, um nur einige Beispiele zu nennen. Daraus entstehen Lücken, die eine gezielte Ergänzung zur gesunden Ernährung notwendig machen.

Supplemente sind also gesund und funktional, aber nicht wirklich lecker.

Grundsätzlich stimmt das mehrheitlich. Ich bin gelernter Koch, leidenschaftlicher Sensoriker und Geniesser. So habe ich mir von Anfang an auf die Fahne geschrieben, dass auch ein Nahrungsergänzungsprodukt den hohen funktionellen Ansprüchen gerecht werden und sensorisch Freude bereiten muss.

Also kopierst du auch hier die Natur?

Ja. Ein Lebensmittel, das qualitativ gut ist, schmeckt natürlich gut und benötigt keinerlei künstliche Zusatzstoffe. Ich arbeite wo nötig, ausschliesslich mit natürlichen Aromen, die sehr fein sind.

Recyclbar steht überall, auch auf Plastik. Ist doch gut?

Recyclbar ist heute fast alles. Wenn man sich jedoch ernsthaft mit der Nachhaltigkeit auseinandersetzt, schaut man genau hin: Unter welchen Bedingungen sind solche Recyclprozesse möglich, welche Chemikalien werden im Prozess eingesetzt und wird dabei Mikroplastik ausgeschwemmt, um nur einige Punkte zu nennen. Erst wenn man den gesamten Prozess kennt weiss man, wie nachhaltig solche Recyclprozesse und -stoffe faktisch sind. Ich setze auf das Konträre der Wegwerf-Gesellschaft: Wir nennen es RRC.

Was heisst das?

Reuse, Recycle, Composte. Ich entwickle Verpackungen, die heimkompostierbar sind. Das ist natürliches, optimales Recycling: Es ist der einfachste Weg, etwas zu entsorgen, in dem man den nachwachsenden Rohstoff direkt in den Kreislauf zurückbringt.

Zum Schluss vervollständige bitte diesen Satz: Meine Vision ist...

...das Bewusstsein für gesunde und nachhaltige Ernährung bei den Menschen zu stärken und in unserer Branche ein Zeichen zu setzen, dass Qualität und Nachhaltigkeit erfolgreich Hand in Hand gehen können.