

DIE OSTSCHWEIZ

Ostschweizer Idee

Eine Milch, die nicht von der Kuh stammt – und was Cornflakes damit zu tun haben

Milchalternativen gibt es in der Schweiz viele, aber nur eine, die aus Mais hergestellt wird – die Idee dazu hatte die St. Galler Firma Lütolf. Zwei Jahre arbeitete Christian Lütolf mit seinem Team intensiv daran, nun ist das Produkt im Coop und Spar erhältlich.

WERBUNG ÜBER UNS NEWSLETTER SUCHE

rheintal24
LOKAL · ONLINE · GRATIS

Home Region Sport Magazin Schweiz/Ausland Agenda Dossiers Wahlen 2024

St. Margrethen 12.05.2023

«Ihr habt so viel Mais – macht ein Getränk»



Christian Lütolf: Der Geschäftsführer in der Produktion. Bild: zvg



RHEINTALER MAIS-DRINK

Publiziert 6. Mai 2023, 04:19

Von «Nein bitte» bis «Brutal fein» – das sagt ihr zur neusten Milchalternative

Seit kurzem ist ein neuer Mais-Drink auf dem Markt. 20 Minuten hat die Milchalternative den Passantinnen und Passanten in der St. Galler Altstadt zum Probieren angeboten und Feedback dazu eingeholt.

watson

Schweiz International Wirtschaft Sport Leben Spass Digital Wissen Blogs Quiz Videos Promotionen

video: watson/oliver baroni, emily engkent

Erbсенmilch. Hanfmilch. Maismilch. Wir haben sie **ALLE** probiert

LÜTOLF



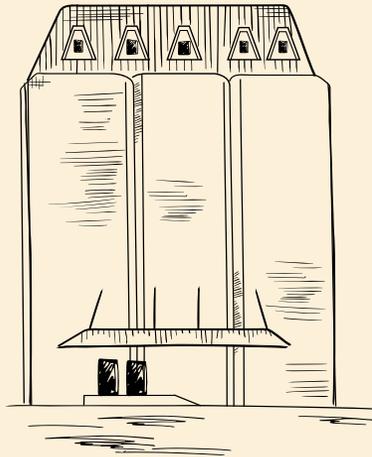
www.luetolfag.com



GESCHÄFTSBEREICHE

LOGISTIKZENTRUM

Lagerung und Umschlag von Getreide und verwandten Rohstoffen.

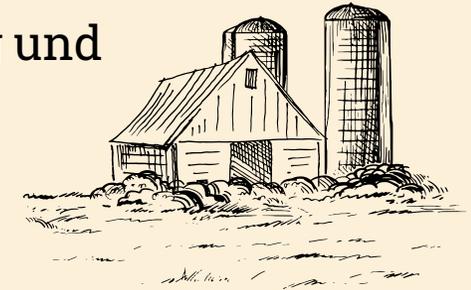


ZOLLFREILAGER

Lagerung von zollfreien Gütern.

SAMMELSTELLE

Annahme, Aufbereitung und Lagerung von Getreide.

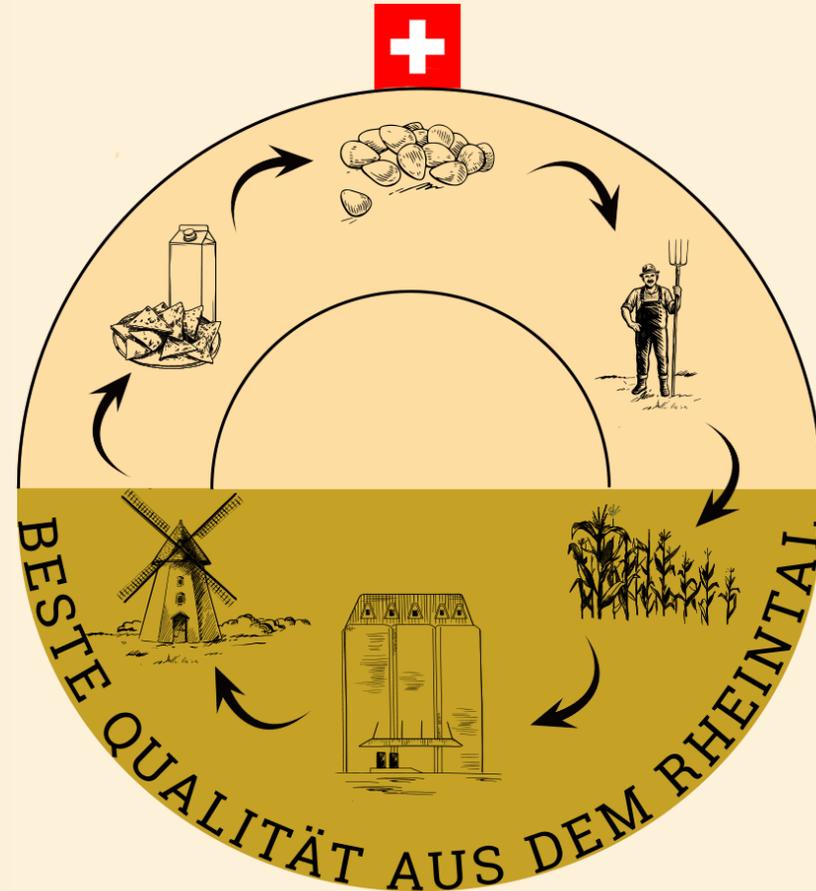


SPEZIALITÄTEN

Produktion von Maisspezialitäten.



WERTSCHÖPFUNG



IDEE – UPCYCLING MAISDUNST



AUSGANGSLAGE

- Maisdunst entsteht bei jeder Vermahlung (Nebenprodukt)
- Absatz in der Food Branche gering
- Maisdunst landet bisher im Tierfutter

POTENTIAL ROHSTOFF

- Schweizer Rohstoff
- Grosse Mengen verfügbar
- Allergenfreiheit

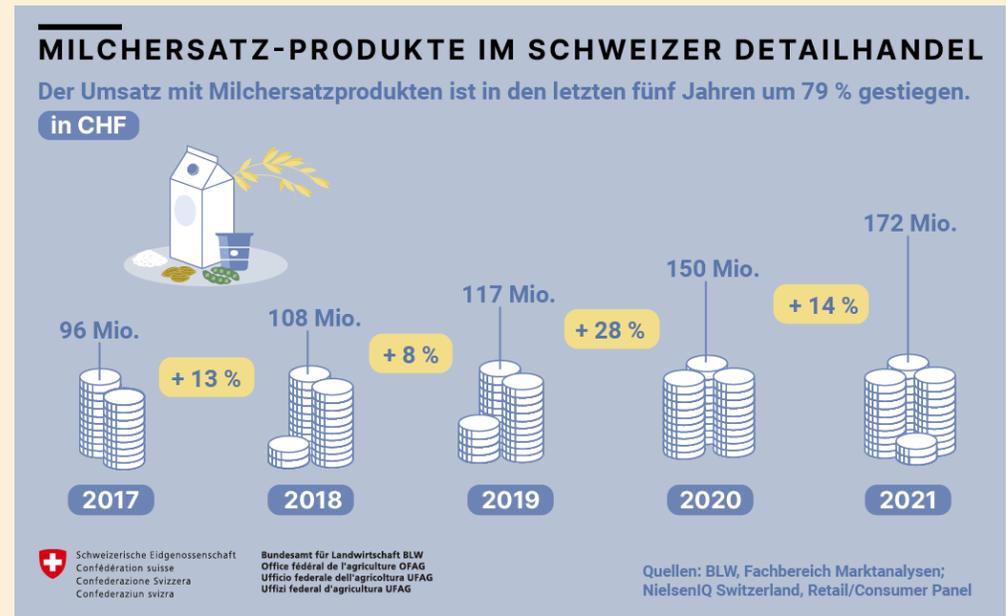


LEBENSMITTEL TRENDS

MARKTBEOBACHTUNG

- Wachsendes Bewusstsein für Umwelt und Tierwohl
- Zunehmender Veganismus und vegetarische Ernährung
- Gesundheitsbewusstsein und Allergieprävention
- Steigendes Interesse an CO2 - Fussabdruck

MARKTSITUATION [1]



FORSCHUNGSPROJEKT



PARTNER

- ZHAW WÄDENSWIL (Martin Häfele und Nadja Strickler)
- Innovationscheck – Innosuisse (Schweizerische Agentur für Innovationsförderung)

ZIEL

- Die Nachhaltigkeit von Schweizer Mais fördern.
- Verwendung des Maisdunsts zur Herstellung einer pflanzlichen Milchalternative
- Eignung des Maisdunst als Rohstoff für ein flüssiges Produkt im Fokus.



FORSCHUNGSPROJEKT



ANFORDERUNG AN DAS PRODUKT

Rezeptur-Hauptbestandteile:

- Wasser
- Schweizer Mais

Sensorische Beschreibung:

- Milchähnlich
- Süsslich
- Stabil
- Leicht cremige Konsistenz

UMSETZUNG

- Rezeptur und Herstellungsverfahren entwickeln
- Upscaling
- Partner für die Umsetzung finden
- Testabfüllungen
- Verkaufsstart im Detailhandel



MAISME! ORIGINAL



PRODUKTBESCHREIBUNG

Schweizweit die erste Milchalternative aus Mais

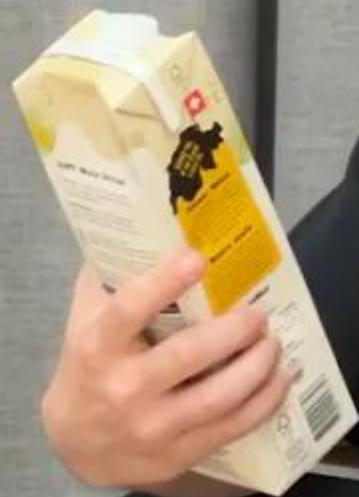
Rezeptur:

Wasser, Mais, Rapsöl, Stabilisator (Gellan), Speisesalz

USP

- Einzigartig (aus Mais)
- Schweizer Produkt (Rohstoffe und Wertschöpfung)
- Ohne Zuckerzusatz
- Für Allergiker geeignet (Frei von Laktose und Gluten)





AUSBLICK



MAISME BARISTA

Neu auch zum Aufschäumen geeignet.



LÜTOLF



www.luetolfag.com

