

MARTIN MÄDER

«GASTROPROFIS VERTRAUEN AUF UNSERE TOP-QUALITÄT»

Tradition wie neu: Zum 15-Jahre-Jubiläum setzt die Nutriswiss AG in Lyss/BE mit ihrem beliebten Belfina-Sortiment neue Akzente.

Martin Mäder, wie präsentiert sich das Belfina-Sortiment mit dem Relaunch?
Im Herbst letzten Jahres unterzogen wir das Design der Belfina-Produkte einem behutsamen Facelift, um die Marke zum Jubiläum frischer und zeitgemässer zu präsentieren. Das moderne Design überzeugt durch klare Farben, optimierte Gestaltung und verbesserte Wiedererkennung.

Wie sieht es bei den inneren Werten aus?
Bei der hohen Belfina-Qualität gehen wir weiterhin keine Kompromisse ein. Zusätzlich entwickeln wir das Angebot konsequent für aktuelle Konsumentenbedürfnisse weiter. Die klassischen Sorten werden mit pflanzlichen Produkten erweitert, die palmölfrei, vegan und bio-zertifiziert sind.

Was ist das Besondere am Belfina-Sortiment?



Martin Mäder: «Eine gute Küche braucht gute Ausgangsprodukte.» NUTRISWISS

Dieses wurde mit Köchen und dem Fokus auf Schweizer Qualität für den Einsatz in der Profi- und Alltagsküche entwickelt. Alle, die Speisen zubereiten wollen, brauchen eines unserer Produkte. Die werden ausschliesslich in unserem Werk in Lyss hergestellt.

Die Nutriswiss AG ist spezialisiert auf die Raffination hochwertiger Speisefette. Wie wird dabei der natürliche Rohstoff verändert?
Wir arbeiten bei der Raffination aller Fette und Öle so schonend wie möglich. So können wir bei-

Mehr Informationen unter:
nutriswiss.ch

spielsweise die Eigenschaften von Fetten wie Kakaobutter oder Kokosfett gezielt anpassen, dass die physikalischen Eigenschaften optimiert werden, um das Kristallisationsverhalten zu beeinflussen. Das Ergebnis ist palmölfrei, hat aber die funktionalen Eigenschaften von Palmöl.

Wozu eignet sich das Belfina-Sortiment?
Das Sortiment deckt sämtliche Anwendungen in der Küche ab, von Braten, Frittieren und Backen bis hin zum Kochen und Verfeinern von Saucen und Gemüse. Neutral im Geschmack sind Produkte wie unsere neue Pflanzenölcreme Belfina Bio auch ideal für die Zubereitung von Marinaden.

Woher beziehen Sie die Rohstoffe? Wie ist die aktuelle Situation auf dem Markt?
Alle Rohstoffe, die nicht von Kunden zur Raffination geliefert werden, beziehen wir mit langfristigen Verträgen aus der Schweiz, der EU oder weltweiten Quellen. Die aktuelle politische Lage mit Konflikten, unsicheren Routen und volatilen Preisen betrifft uns natürlich ebenso wie andere Marktteilnehmer.

Nutriswiss importiert Rohstoffe. Werden Ihre Produkte auch exportiert?
Belfina ist eine reine Schweizer Marke und wird nicht exportiert. Die Nutriswiss AG exportiert aber raffinierte Fette und Öle an Industriekunden in Italien, Frankreich, Deutschland und weltweit.

Neben Belfina produzieren Sie weitere Produkte. Welche und

wo kommen diese zum Einsatz?
Wir produzieren zum einen normale Speiseöle wie Sonnenblumen-, Raps- und Erdnussöl. Hinzu kommen sogenannte HO-Sonnenblumenöle mit hohem Ölsäuregehalt und Öle aus sogenanntem HOLL-Raps mit hohem Ölsäure- und niedrigem Linolensäureanteil. Unser wahrer Kompetenzvorteil liegt aber in der Anwendung innovativer, schonender Herstellungsverfahren, mit denen wir die funktionellen Eigenschaften von Fetten und Ölen gezielt und bei Bedarf auch biokonform anpassen sowie mögliche umweltbedingte Kontaminationen entfernen können. Jeder Know-how-Zuwachs fliesst direkt in die Verbesserung des Belfina-Sortiments ein.

Nachhaltigkeit ist Ihnen wichtig. Was unternimmt Nutriswiss konkret?
Zum einen zieht sich der Nachhaltigkeitsgedanke durch unser Sourcing und unsere Produkte, mit Biozertifizierungen und Fairtrade-Siegel. Auf der Produktionsseite setzen wir klare Akzente bei Logistik, Energie und Wärmeversorgung.

GABRIEL TINGUEY

Zur Person

Der an der ETHZ studierte Agronom Martin Mäder ist seit 2025 Geschäftsführer der Nutriswiss AG. Zuvor arbeitete er mehrere Jahre auf Positionen entlang der gesamten Wertschöpfungskette für Nestlé und die Cremo SA.

ANZEIGE

1/2 SEITE
QUER

270 × 184