

Sabo setzt auf Proteine

Mit Speiseölen hat sich die Firma Sabo, mit ihrem Werk in Horn, eine führende Marktstellung mit konventionellen und kaltgepressten Speiseölen erarbeitet. Nun will man das Geschäftsfeld mit extrudierten Proteinen auf Pflanzenbasis forcieren.



Ein Sabo-Mitarbeiter beim Bühler-Extruder zur Herstellung von Sojaprodukten. (Bild: Reto Martin)

Oleificio Sabo, das Unternehmen mit Hauptsitz in Lugano und Werk in Horn am Bodensee hat schon vor 20 Jahren begonnen, neben dem Kerngeschäft, der Herstellung konventioneller und biologischer Speiseöle, ein neues Geschäftsfeld auf- und auszubauen: die Herstellung und Vermarktung von Sojamehl, -granulat und -medaillons. Rohmaterial ist die Sojasaat, die gereinigt und geschält wird.

Bisher arbeitete Sabo im Werk in Horn mit einem Extruder mit einer Jahreskapazität von 1000 Tonnen. Die Sojaprodukte werden vor allem nach Italien, Frankreich und Deutschland exportiert. Begonnen hat Sabo mit dem Verkauf in Bioläden, doch mittlerweile ist die Lebensmittelindustrie die Hauptkundin. Und in Italien und Deutschland sind solche Sojaprodukte auch schon im Detailhandel erhältlich. Kurzum: Die Nachfrage steigt ständig, und die Kapazität der Sabo war ausgelastet. «Wir konnten keine Neukunden mehr annehmen», sagt Centonze.

Deshalb hat das Unternehmen nun über eine Million Franken in einen zweiten Extruder investiert, hergestellt von der Firma Bühler in Uzwil. Die neue Anlage hat eine Kapazität von 4500 Tonnen. Damit kann Sabo nun auch neue Kunden gewinnen, zumal die Schweiz nachzieht.

Am Bodensee setzt man daher auch auf Sojaprodukte. So lassen sich etwa die Sojaerzeugnisse in Convenience-Lebensmitteln verarbeiten, wie sie auch von anderen bekannten Produzenten hergestellt werden.



Sabo-Patron Lorenzo Centonze. (Bild: Sabo)

Drei Fragen an Lorenzo Centonze, CEO Oleificio Sabo

Herr, Centonze, in den letzten Jahren investierte die Firma 25 Millionen Franken in die neue Produktionsstätte in Horn. Somit werden Sie noch lange in der Schweiz Öl produzieren?

Die neue Eigentümerschaft der Oleificio Sabo bekennt sich zum Standort Schweiz, als Bestätigung dazu haben wir unseren Mietvertrag für die Räumlichkeiten in Horn mit der Familie Bordoni um 20 Jahre verlängert.

Wieviel ist der Anteil an Bio?

Ungefähr 35 Prozent von unserem Gesamtumsatz. Nebst den Importen fördern wir auch den Bioknospe Inland Anbau, welcher sich von Jahr zu Jahr äusserst positiv entwickelt. Diese Ölsaaten werden im Werk Horn verarbeitet und durch unsere Kundenschaft in der Schweiz vermarktet.

Welche Produkte?

Zum Beispiel werden wir ab Januar ein Sonnenblumenextrudat lancieren. Danach wird eine Reihe von neuen, veganen Produkten folgen. Unsere Hauptmärkte sind in Italien und Frankreich, wo die Märkte fortgeschrittener sind als in der Schweiz. Gewisse Trends kommen mit einer Verspätung in die Schweiz – aber sie kommen.

Vormerken: Biofach 2019

Der internationale Bio-Sektor trifft sich vom **13. bis 16. Februar 2019** in der deutschen Messestadt Nürnberg. Erwartet werden zur **30. Ausgabe der Biofach** über 2900 Aussteller. Den Sortimentsbereichen Olivenöl, Wein und Vegan sind 2019 erneut eigene Ausstellungsbereiche gewidmet. ■

Oleificio Sabo
www.sabo1845.ch