

# Trudi sorgt für Vegi-Erlebnisse

**Der Speiseölhersteller Sabo investierte in den letzten Jahren viel Geld in neue Technik. Jetzt wurde mit «Trudi» ein Extruder zur Herstellung von Fleischersatzprodukten in Betrieb genommen.**

**HANS PETER SCHNEIDER.** Der Trend zu veganer Ernährung ist da. Diesem will sich auch die Öl- und Fetthersteller Sabo aus Horn nicht verschliessen. «In 50 Jahren essen wir vielleicht noch zehn Prozent jener Menge an Fleisch, die heute konsumiert wird», sagte Lorenzo Centonze, CEO und Inhaber der Sabo, an einer Präsentation. Damit das Unternehmen den Marktbedürfnissen gerecht werden kann, muss es seine Produktion anpassen. Anfang Dezember weihte Centonze zusammen mit seiner Belegschaft «Trudi» ein. Trudi - ein Extruder - ist in der Lage, aus Soja-Presskuchen hochwertige Nahrung zu produzieren. Presskuchen, der «Abfall», der bei der Ölherstellung aus Ölsaaten anfällt, wurde bisher in der Futtermittelindustrie verwendet. Sabo macht daraus nun einen Fleischersatz und kann so die Wertschöpfung steigern.

## Walzen, pressen und extrudieren

Um aber zu einem fleischlosen Schnitzel zu kommen, muss der Presskuchen zuerst einmal gewalzt und gesiebt werden. Das daraus entstandene Mehl wird mit Wasser und Dampf im neuen Extruder verarbeitet. Der extrudierte Soja-Presskuchen wird danach getrocknet und abgefüllt. Wichtig dabei ist, dass die extrudier-



Das extrudierte Sojagranulat.  
*Le granulé de soja extrudé.*



Auf dem neuen Extruder können jährlich 4500 Tonnen Vegi-Rohstoffe hergestellt werden.  
*Le nouvel extrudeur permet de produire 4500 tonnes de matière première végétarienne par an.*

ten Sojaprodukte mit einer optimalen Textur aus dem Extruder kommen. «Die Textur ist entscheidend für einen guten Biss», sagte Dominik Kiener, Leiter der Spezialpresse.

Es bestehe eine grosse Nachfrage aus der Lebensmittelindustrie, diese sei auf der Suche nach hochwertigem Protein, aus dem Fleischersatzprodukte gemacht werden könnten, sagt Centonze. Die extrudierten Sojaprodukte exportiert Sabo heute hauptsächlich in die umliegenden Länder. Dabei ist Soja nicht der einzige Rohstoff. Die Sabo will sich künftig auch mit anderen, auch inländisch angebauten Proteinträgern profilieren, etwa mit Sonnenblumen-Granulat, das laut Centonze kurz vor der Lancierung steht. Auch Presskuchen aus anderen Rohstoffen stehen zur Diskussion.

Damit hat das Unternehmen eine reiche Erfahrung, raffiniert es doch aus den verschiedensten Rohstoffen hochwertige Öle. Zum Bei-

spiel aus Sonnenblumen, auch High Oleic-Sorten, Raps, darunter auch HOLL-Raps, Erdnuss, Disteln, Sesam, Hanf, Mandeln, Mais, Leinsamen, Oliven, Kürbis, Nüssen oder Argan.

Bis jetzt konnten in einem Extruder der älteren Generation jährlich nur rund 1000 Tonnen Presskuchen verarbeitet werden. Mit dem neuen Extruder, der von dem in der Nachbarschaft liegenden Technikkonzern Bühler AG installiert wurde und der über eine Million Franken kostete, sollen 4500 Tonnen hergestellt werden können. Damit könnten weitere Kunden angenommen werden, sagt Centonze. Denn künftig solle auch der Schweizer Detailhandel beliefert werden, dort sei man bereits bestens vertreten mit den Speiseölen. Zudem würde man mit den Produkten nicht nur auf den Vegi-Zug aufspringen, sondern könne auch mit dem Convenience-Trend mithalten.

[hanspeter.schneider@rubmedia.ch](mailto:hanspeter.schneider@rubmedia.ch)

## «Die roten Linien wurden eingehalten»

**Lorenzo Centonze sieht keine Gefahr, dass durch Freihandel mit Indonesien einheimisches Öl verdrängt werden könnte. Er setzt mit seiner Firma auf gesunde Öle und neue extrudierte Produkte.**

**alimenta:** In den letzten Jahren investierte Sabo 25 Millionen Franken in den neuen Set-up der Produktionsstätte in Horn. Somit werden Sie noch lange in der Schweiz Öl produzieren?

**LORENZO CENTONZE:** Die neue Eigentümerschaft der Oleificio Sabo bekennt sich zum Standort Schweiz, als Bestätigung dafür haben wir unseren Mietvertrag für die Räumlichkeiten in Horn mit der Familie Bordonni um 20 Jahre verlängert.

### «Die Nachfrage nach neuen Proteinen ist riesig.»

Aber Sie haben auch einen Teil der Produktion in Rumänien.

Ja. In den Jahren 2012 bis 13 haben wir die zwei Schweizer Standorte konsolidiert, Manno im Tessin geschlossen und in das Werk in Horn integriert. In diesen Jahren hat die Gründerfamilie mit Soloverde eine neue Produktionsstätte in Stamora Germana in der Nähe von Temeschwar in Rumänien errichtet. Oleificio Sabo pflegt heute eine enge strategische Partnerschaft mit Soloverde, die für einen Teil unseres Bioanbaus verantwortlich ist.

Wie hoch ist der Anteil an Bio?

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

Rapsöl gilt ja mittlerweile auch schon als Superfood. Raps ist jedoch im konventionellen Anbau auch eine pestizidintensive Kultur. Sehen Sie dies als Gefahr für das Image von Raps an?

Nein, auf keinen Fall. Raps ist ein sehr gesundes Öl, dank intensiver Forschung benötigen die neuen Sorten immer weniger Behandlungen auf dem Feld. Wir dürfen die riesige Erfolgsstory vom Raps in der Schweiz keinesfalls dämonisieren. Wir haben heute

einen Marktanteil von über 25 Prozent, obwohl wir fast bei Null gestartet sind. Die ganze Branche kann stolz auf ihre Leistung sein, mit dem Inlandanbau decken wir heute 100 Prozent der Nachfrage.

Können Sie eine Einschätzung wagen, wie sich die Rapsmengen entwickeln werden?

Wenn die Mengen ausgeweitet werden, dann geht es zu Lasten von anderen Kulturen. Die Anbauflächen sind nahezu ausgelastet und der Bauer entscheidet nach seinen wirtschaftlichen Überlegungen, was angebaut wird. Seitens Absatz besteht noch etwas Wachstumspotenzial.

Welche weiteren Trends sehen Sie im Schweizer Speiseölmarkt?

Neue hitzeresistente Rapsorten (HOLL) für das Grundgeschäft sowie kaltgepresste Rapsöle aus lokaler Produktion stossen auf grosses Marktinteresse. Weitere Trends zeichnen sich im Bereich der Spezialöle mit

hohem Gehalt an Omega-Fettsäuren ab. Speziell für diesen Bereich führen wir die exklusive Sortimentslinie Grands 1845 Crus mit über 20 ausgesuchten Ölsorten.

Mit Indonesien hat die Schweiz kürzlich ein Freihandelsabkommen abgeschlossen. Ist dies keine Gefahr für den Schweizer Ölmarkt?

Wir verarbeiten kein Palmöl und ich gehe davon aus, dass die Mengen an Palmöl aus Indonesien nicht signifikant steigen werden. Somit sollte es auch keine Verdrängung von einheimischen Ölen geben. Die roten Linien wurden vorgängig definiert und wurden auch vom Seco eingehalten.

Wie stehen zum neuen Verband Primavera?

Dieser Verband vertritt unsere Interessen in der ersten Verarbeitungsstufe und garantiert, dass wir unsere Anliegen einbringen können. Dies ist wichtig, denn wenn alles durchgesetzt würde, was in der AP 2022+ steht, dann gäbe es in ein paar Jahren keinen Rapsanbau und keine erste Verarbeitungsstufe mehr in der Schweiz. All das, was wir in den letzten Jahren aufgebaut haben, würde verschenkt.

Sabo produziert immer mehr Nischenprodukte. Damit sind Sie nicht mehr «nur» ein Unternehmen der ersten Verarbeitungsstufe.

(Fortsetzung auf Seite 20)



Lorenzo Centonze: «Wir dürfen die riesige Erfolgsstory von Schweizer Raps keinesfalls dämonisieren.»  
Lorenzo Centonze: «Nous ne devons pas diaboliser l'immense succès du colza en Suisse.»

## Geschichte der Sabo



Hans Peter Schneider

Im 2017 hat Lorenzo Centonze zusammen mit dem Unternehmensberater Alessandro Cavadini die Sabo aus dem Familienbesitz der Familie Bordini im Rahmen eines Management-Buy-outs übernommen. Das Werk in Horn gehörte bis 2003 als Lipton Sais zum Unilever-Konzern, wo Margarineprodukte unter der Marke Becel, Lätta und Rama hergestellt wurden. Sabo stellte die Produktion dieser Produkte 2009 ein.

Die Wurzeln der Sabo reichen bis ins Jahr 1845 zurück. Als der Tessiner Botaniker, Chemiker und Apotheker Giusia Uboldi begann, kleinere Mengen Öl für medizinische Zwecke und für Lebensmittel herzustellen.

1951 wurde die Sabo als erste produzierende europäische Speiseöl-Raffinerie mit einem kontinuierlichem Verfahren in Viganello gegründet. 1990 wurde das Werk nach Manno verlegt.

Im Jahr 2007 eröffnete Sabo in der Toskana die Sabo Italia. 2013 wurde das Werk in Manno nach Horn verlegt und 2014 wurde in Rumänien eine Bioöl-Produktion aufgebaut, 2016 wurde der Hauptsitz wieder zu seinen Wurzeln nach Lugano zurückverlegt. *hps*

Unser Grundgeschäft bleibt die Verarbeitung der inländischen Ölsaaten. Ohne dieses Mengengeschäft können wir in der heutigen Form nicht überleben. Damit gewisse Klumpenrisiken minimiert werden können, bauen wir den Nischenmarkt mit Premiumprodukten und Innovationen weiter aus.

### Mit welchen Produkten?

Die Nachfrage nach neuen vegetarischen Produkten ist riesig. Wir haben uns das Ziel gesetzt, unser Produktportfolio mit neuen Proteinen und innovativen Mischungen weiter auszubauen. Eine Diversifizierung haben wir mit unseren extrudierten Proteinen erreicht. Zum Beispiel werden wir ab Januar ein Sonnenblumenextrudat lancieren. Danach wird eine Reihe von neuen,

veganen Lebensmitteln folgen. Unsere Hauptmärkte sind in Italien, Deutschland und Frankreich, wo die Märkte fortgeschrittener sind als in der Schweiz. Gewisse Trends kommen mit Verspätung in die Schweiz – aber sie kommen.

**«Wir sollten die Nachhaltigkeit und nicht das Verfahren in den Fokus setzen.»**

*Sie haben jetzt mit «Trudi» in eine Extrusionsanlage investiert. Was erhoffen sie sich davon?*

Wir hoffen, dass wir neue Marktsegmente erschliessen können. Bisher mussten wir vorsichtig sein bei neuen Kundenakquisitionen, weil die Kapazitäten fast ausgelastet

waren. Zudem können wir mit der höheren Kapazität auch Zeit gewinnen, um neue Produkte zu entwickeln.

*Mit einem Anteil von 35 Prozent ist Sabo stark mit biologischen Lebensmitteln. Bio Suisse erlaubt aber gar keine extrudierten Produkte. Wie geht das zusammen?*

Wir produzieren im Moment ausschliesslich Bio nach EU-Verordnung. Es ist eine verpasste Chance, dass Bio Suisse die Extrusion bis heute nicht bewilligt. Wir sind aber mit Bio Suisse im Gespräch. Eine Arbeitsgruppe wurde gegründet und wir sind sehr zuversichtlich. Wir sollten nicht das Verfahren, sondern die Nachhaltigkeit in den Fokus setzen.

[hanspeter.schneider@rubmedia.ch](mailto:hanspeter.schneider@rubmedia.ch)

## Trudi au service des végétariens

L'entreprise Sabo, qui produit des huiles et des matières grasses, ne veut pas manquer le train de l'alimentation végétane. Afin de répondre aux besoins du marché, elle adapte sa production. Le nouvel extrudeur, en fonction depuis le mois de décembre, a été acquis dans cette perspective. Cette machine, surnommée «Trudi» par les collaborateurs, permet de produire des aliments de qualité supérieure à base de tourteau de soja. Ce «déchet» de la production d'huile, était jusqu'à présent utilisé par l'industrie du fourrage. Sabo s'en sert désormais pour produire un ersatz de viande, améliorant ainsi sa création de valeur.

Avant d'être une escalope végétarienne, le tourteau doit tout d'abord être laminé et tamisé. La farine obtenue est alors travaillée dans l'extrudeur à l'aide d'eau et de vapeur. Le soja est ensuite séché et emballé. La texture joue ici un rôle essentiel et détermine le succès du produit auprès des clients.

L'industrie est très intéressée par les protéines de qualité permettant d'élaborer des produits remplaçant la viande. Pour Lorenzo Centonze, directeur et propriétaire de l'entreprise, Sabo projette de travailler à l'avenir avec d'autres matières premières, cultivées en Suisse, comme le granulé de tournesol ou les tourteaux d'autres graines.

Alors que l'extrudeur précédent ne permettait de traiter annuellement que 1000 tonnes de tourteau environ, le nouveau modèle, installé

par l'entreprise Bühler AG pour près d'un million de francs, permettra de produire 4500 tonnes.

Dans un entretien accordé à *alimenta*, Lorenzo Centonze est notamment revenu sur le succès du colza en Suisse, dont la part de marché est actuellement de plus de 25%. La culture indigène couvre aujourd'hui 100% de la demande. Si les cultures de colza ne pourront que difficilement être étendues dans notre pays, les ventes d'huile présentent encore un certain potentiel de croissance. Selon lui, les autres tendances sur le marché suisse des huiles alimentaires concernent les nouvelles variétés de colza résistantes à la chaleur (HOLL) ainsi que les huiles de colza pressées à froid de production locale. D'autres tendances se dessinent dans le domaine des huiles spéciales riches en acides gras oméga.

Sabo ne transforme pas d'huile de palme et Lorenzo Centonze part du principe que les quantités importées d'Indonésie ne vont pas augmenter de manière significative après l'accord de libre-échange signé par la Suisse. Selon lui, les huiles indigènes ne devraient donc pas en pâtir. Interrogé sur la création de la nouvelle association Primavera, le CEO de l'entreprise souligne qu'elle défend les intérêts du premier échelon de transformation. Un point essentiel à ses yeux si toutes les mesures prévues dans la PA 2022+ sont mises en œuvre ces prochaines années. *hps*