MÜLLER-THURGAU
STIFTUNG

JETZT ANMELDEN



MÜLLER-THURGAU SYMPOSIUM 2026

RESILIENZ – WIE BITTE?

**Ideen für Lebensmittel von morgen –
Innovation für Obst, Wein und Gemüse**

Freitag,
13. November 2026
ab 11.45–17.45 Uhr

Villa Rosenmatt,
Gessnerweg 5,
8820 Wädenswil
(5 min vom Bahnhof)

PROGRAMM

Klimawandel, wirtschaftlicher Druck, Krankheiten und Schädlinge, Ressourcenknappheit, veränderte Konsumgewohnheiten und geopolitische Unsicherheiten fordern unsere Food-Systeme heraus. Was bedeutet Resilienz konkret – und welche Innovationen braucht es?

11.45 **Individuelles Onboarding mit Networking-Snack**

12.15 **Das Genie vom Bodensee** Dokumentarfilm (für Interessierte)

SYMPOSIUM

13.15 ▸ **Startimpuls**
Christof Wolfer (Stadtpräsident Wädenswil)
Dr. Lukas Bertschinger (Müller-Thurgau Stiftung)

▸ **Krisenfest politisieren – resilient führen**
Walter Schönholzer (Regierungsrat Kanton TG)

▸ **Resiliente Agrar- und Ernährungssysteme für die Zukunft**
Prof. Dr. Robert Finger (ETH Zürich)

▸ **Paneldiskussion: Innovation für resiliente Wertschöpfungsketten**

▹ Innovative Technologien	Christian Saglini (AGROLINE)
▹ Resiliente Betriebe	Prof. Dr. Robert Finger
▹ Erfolgsfaktoren von Innovationen	Rebecca Knoth-Letsch (Vision Landwirtschaft)

Moderation: Dr. Johannes Burkard (SVIAL)

15.00 ▸ **Der Food Innovation Markt: Austausch und Inspiration**
Willkommen zu einem Rundgang, auf dem innovative Köpfe Beiträge zu zukunftsfähigen, resilienten Spezialkulturbranchen zeigen – **mit Degustationen und Demonstrationen.** Ausstellende siehe QR-Code.

16.00 ▸ **Innovation für eine resiliente Landwirtschaft – das Beispiel Südtirol**
Dr. Sabine Öttl (Versuchszentrum Laimburg)

▸ **Resilienz am Teller: Der Einfluss des Konsumverhaltens**
Christine Schäfer (Gottlieb Duttweiler Institut)

▸ **Paneldiskussion: Resiliente Spezialkulturen – Herausforderungen und Lösungen**

▹ Produktion – Obst	Edi Holliger (Schweizer Obstverband)
▹ Verarbeitung – Gemüse	Rosina Dürr (Verdunova AG)
▹ Handel – Wein	Walter Zweifel (Vereinigung Schweizer Weinhandel)
▹ Kompetenzzentrum – Weinbau	Dr. Salome Schneider (Weinbauzentrum Wädenswil)

Moderation: Dr. Johannes Burkard (SVIAL)

17.45 **Abschluss und Networking** Getränkespezialitäten zum Ausklang

Gemeinsam für Innovation – damit's allen gut geht!

Kanton Zürich Baudirektion Amt für Landschaft und Natur · LINSI FOUNDATION · MOHL Das Beste aus dem Apfel · Zürcher Kantonalbank · SWISS WINE ZÜRICH Schweiz. Natürlich. Wein massvoll geniessen.

stadt wädenswil · Thurgau · ETH zürich · LAIMBURG RESEARCH CENTRE · Wädenswiler Anzeiger · OBST+WEIN

svial asial · AGROLINE · Vision Landwirtschaft Weil Ernährung Leben ist · Schweizer Obstverband Fruit-Union Suisse Associazione Svizzera Frutta · verdunova · ASCV VSW Association Suisse du Commerce des Vins Vereinigung Schweizer Weinhandel · Weinbauzentrum WÄDENSWIL

MÜLLER-THURGAU STIFTUNG

DER FOOD INNOVATION MARKT

Austausch und Inspiration

Willkommen zu einem Rundgang, auf dem innovative Köpfe Beiträge zu zukunftsfähigen, resilienten Ernährungssystemen und Branchen zeigen – mit **Degustationen und Demonstrationen**.

Agri-Photovoltaik Grüntal – Pilotanlage für energetische und anbautechnische Resilienz	Aurelio Perot
Innovative Getränkeverarbeitung – IG Swiss Cider	Paolo Spagnolo
Vertical Farming – eine Option mit Zukunft?	Sascha Rohner
Mulchmatten für den herbizidfreien Obst- und Weinbau	Lorenz Rüedi David Rast
Potenzial alter und neuer Obstsorten	Dr. Markus Kellerhals Simone Bühlmann-Schütz
Rebsorten der Zukunft	Thierry Wins
Weine mit keinem/wenig Alkohol	Walter Gasser
Ernährungszukunft Zimmerberg	Prof. Dr. Isabel Jaisli
SZG – Damit Gemüsebaubetriebe auch morgen erfolgreich sind	Michelle König
Resilienter dank Netzwerk	Dr. Stefan Lüthi Clemens Rüttimann
Unabhängige Forschungsförderung	Norina Martig
Dein Netzwerk für berufliche Resilienz	Dr. Johannes Burkard
Innovationsförderung von der Idee in den Markt	Dr. Lucas Grob
Resilient dank Wissensvorsprung	Markus Matzner
Mein Food Start-up	Schülerinnen und Schüler