



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 Angefragt
 - ▶ 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!



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 Spagnuolo



- ▶ **Vertical Farming – eine Option mit Zukunft?**

Sascha Rohrer



Lorenz Rüedi



- ▶ **Mulchmatten für den herbizidfreien Obst- und Weinbau**

David Rast



Dr. Markus Kellerhals



- ▶ **Potenzial alter und neuer Obstsorten**

Simone Bühlmann-Schütz



- ▶ **Rebsorten der Zukunft**

Thierry Wins (angefragt)



- ▶ **Ernährungszukunft Zimmerberg**

Prof. Dr. Isabel Jaisli



- ▶ **Dienstleistungen für einen resilienten Gemüsebau**

Rolf Matter (angefragt)



Schweizerische Zentralstelle für Gemüsebau und Spezialkulturen
Centrale Suisse de la culture maraîchère et des cultures spéciales
Centrale svizzera dell'orticoltura e delle culture speciali

- ▶ **Resilienter dank Netzwerk**

Dr. Stefan Lüthi



Clemens Rüttimann



- ▶ **Unabhängige Forschungsförderung**

Norina Martig



- ▶ **Dein Netzwerk für berufliche Resilienz**

Dr. Johannes Burkard

