



••• PICARD ANGST

# The Food Revolution

Research Paper

April 2025



# Gesund durch Ernährung: Neue Wege im Gesundheitswesen dank Food-Innovation

---

Chronische Krankheiten gehören mittlerweile zu den dringendsten Herausforderungen im Bereich des öffentlichen Gesundheitswesens. Durch medizinische Fortschritte hat sich die Lebenserwartung zwar erhöht, gleichzeitig ist jedoch die Kostenbelastung durch die Betreuung langfristiger Gesundheitsprobleme exponentiell gestiegen. Erkrankungen wie Herz-Kreislauf-Leiden, Diabetes, Krebs und Atemwegserkrankungen sind heute für den Grossteil der Todesfälle weltweit verantwortlich und tragen erheblich zu den Gesundheitskosten, sinkender Produktivität der Arbeitskräfte und einer verminderten Lebensqualität bei.

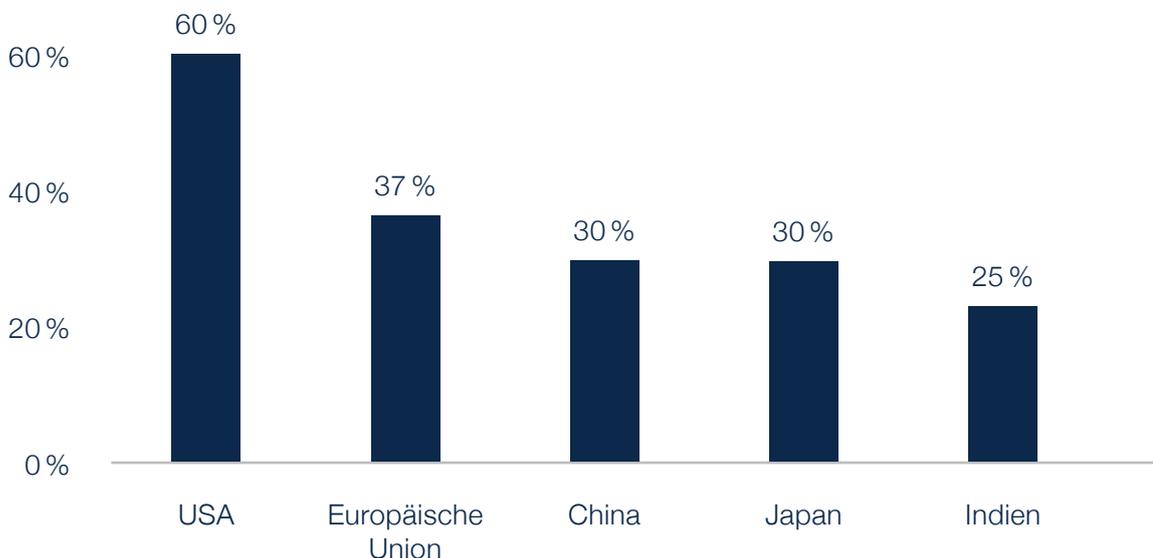
---

## Die weltweite Belastung durch chronische Krankheiten nimmt weiter zu und stellt Gesundheitssysteme und Volkswirtschaften weltweit vor erhebliche Herausforderungen.

---

In den Vereinigten Staaten ist die Lage besonders ernst: Laut dem National Center for Chronic Disease Prevention and Health Promotion der CDC (2023) leben 6 von 10 Erwachsenen (60%) mit mindestens einer chronischen Erkrankung, und 4 von 10 (40%) sogar mit zwei oder mehr. In Europa sind die Zahlen zwar etwas niedriger, aber nach wie vor beträchtlich – zwischen 33% und 40% der Erwachsenen in der EU geben an, an mindestens einer chronischen Krankheit zu leiden. In Asien ist das Ausmass chronischer Erkrankungen sehr unterschiedlich: In Japan sind rund 30% der Erwachsenen betroffen, in China berichten etwa 25-35% über chronische Gesundheitsprobleme, während in Indien 20-30% der Erwachsenen betroffen sind – mit einem raschen Anstieg infolge von Urbanisierung und veränderten Lebensgewohnheiten.

**Abbildung 1: Erwachsene mit mindestens einer chronischen Krankheit**



Quellen: Picard Angst Research, CDE, Eurostat, OECD, WHO

Diese Statistiken unterstreichen, dass chronische Krankheiten ein weltweites Phänomen sind und verdeutlichen den dringenden Handlungsbedarf an umfassenden, regionsspezifischen Strategien zur wirksamen Prävention und Behandlung.

---

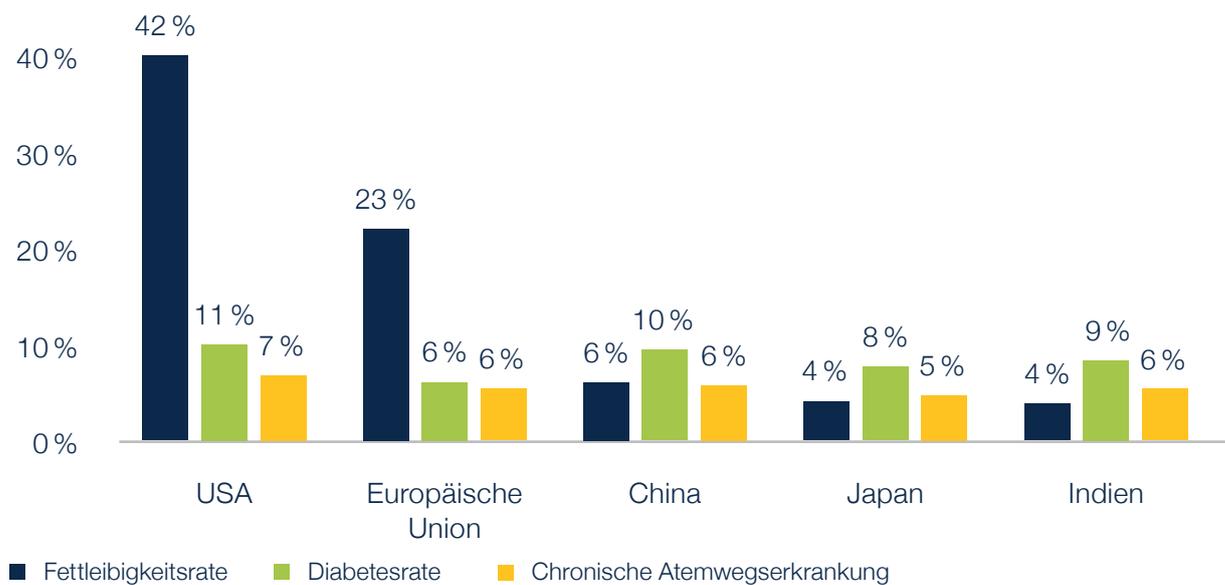
**Einer der entscheidendsten Faktoren zur Bewältigung dieser Herausforderungen ist unsere Ernährung – was wir essen, hat einen tiefgreifenden und nachhaltigen Einfluss auf unsere Gesundheit.**

---

# „Make America Healthy Again“: Regulierung und Auswirkungen auf die gesamte Lebensmittelindustrie

Die Gesundheitslage in den USA hat sich in den vergangenen Jahrzehnten zunehmend verschlechtert, was zu neuen politischen Massnahmen im Bereich der Lebensmittel- und Gesundheitsregulierung geführt hat. Im internationalen Vergleich hinken die Vereinigten Staaten bei der Lebenserwartung hinterher und verzeichnen eine besonders hohe Rate an chronischen Krankheiten.

**Abbildung 2: Häufigkeit chronischer Krankheiten nach Ländern / Regionen**

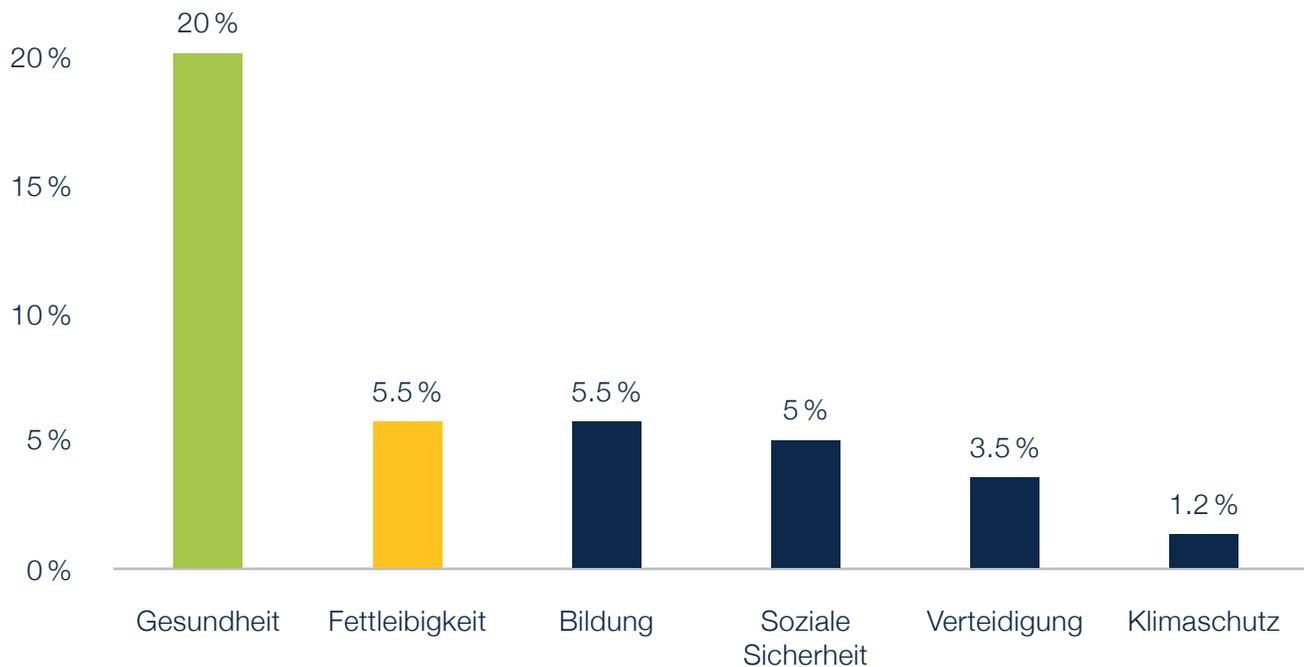


Quellen: Picard Angst Research, CDE, Eurostat, WHO

Als Reaktion darauf startete die US-Bundesregierung Anfang 2025 die Initiative „Make America Healthy Again (MAHA)“. Präsident Donald Trump unterzeichnete eine Executive Order zur Einrichtung der „Make America Healthy Again Commission“, die die Ursachen der Gesundheitskrise des Landes untersuchen und angehen soll. Ein zentraler Schwerpunkt der Initiative liegt auf der Verringerung potenziell schädlicher Inhaltsstoffe in der Lebensmittelproduktion. In der Executive Order wird ausdrücklich auf die zunehmende Verbreitung von stark verarbeiteten Lebensmitteln und Zusatzstoffen als Mitverursacher schlechter Gesundheitszustände hingewiesen.

Die hohe Verbreitung chronischer Krankheiten ist nicht nur ein gesellschaftliches, sondern auch ein wirtschaftliches Problem, wie Abbildung 3 verdeutlicht. Rund ein Fünftel des US-amerikanischen Bruttoinlandsprodukts wird jährlich für das Gesundheitswesen aufgewendet, wobei direkte und indirekte Kosten im Zusammenhang mit Fettleibigkeit etwa 5.5% des BIP ausmachen. Diese Ausgaben sind vergleichbar mit den Ausgaben der USA für Bildung oder soziale Sicherheit – und liegen deutlich über den Verteidigungsausgaben. Der wirtschaftliche Anreiz, ernährungsbedingte Krankheiten und Fettleibigkeit zu bekämpfen, ist daher erheblich.

**Abbildung 3: Kosten in % des US-Bruttoinlandsprodukts**



Quellen: CMS; Milken Institute; Trading Economics; SSA; Statista; Atlantic Counsel; Picard Angst Research

Im März 2025 stellte Robert F. Kennedy Jr., Gesundheitsminister und Vorsitzender der MAHA-Kommission, den großen Lebensmittelkonzernen ein deutliches Ultimatum: Bestimmte künstliche Lebensmittelfarbstoffe müssen aus den Produkten entfernt werden – andernfalls werde die Regierung ein Verbot verhängen. In einem nicht öffentlichen Treffen mit Spitzenvertretern von PepsiCo, General Mills, Smucker's, Kraft Heinz und Kellogg's betonte Kennedy die Dringlichkeit, künstliche Farbstoffe noch vor Ende seiner Amtszeit aus den Produkten zu entfernen.

Neben dem gezielten Vorgehen gegen bestimmte Inhaltsstoffe verschärft die MAHA-Initiative auch die allgemeinen Zulassungsrichtlinien für Lebensmittelzusatzstoffe. Bislang konnten Unternehmen im Rahmen des «Generally Recognized as Safe (GRAS)»-Verfahrens neue Zutaten eigenständig als unbedenklich einstufen – ohne die FDA darüber zu informieren. Kritiker bezeichnen dieses Verfahren als regulatorische Lücke. Gesundheitsminister Kennedy hat die FDA nun beauftragt, ein Regelsetzungsverfahren einzuleiten, um den selbstbestätigten GRAS-Mechanismus abzuschaffen. Künftig sollen neue Zusatzstoffe nur noch nach öffentlicher und behördlicher Prüfung zugelassen werden dürfen.

Grosse Lebensmittelkonzerne in den Vereinigten Staaten verwenden nach wie vor Inhaltsstoffe wie Kaliumbromat, Titandioxid, Roter Farbstoff Nr. 40, Gelber Farbstoff Nr. 5 und Blauer Farbstoff Nr. 1 – allesamt Substanzen, die in mehreren europäischen Ländern und in Kanada aufgrund gesundheitlicher Risiken verboten oder stark reguliert sind. Ziel ist es, ein Verzeichnis chemischer Stoffe in der Lebensmittelproduktion zu erstellen und diese zu regulieren, um Gesundheitsrisiken für den Menschen zu minimieren – ähnlich dem REACH-Programm der EU.

**Tabelle 1: Inhaltsstoffe, die in den Vereinigten Staaten noch verwendet werden, in Europa jedoch weitgehend verboten sind**

Inhaltsstoff	Verwendung	Gesundheitsbedenken	EU-Status	US-Status
Kaliumbromat	Backbeschleuniger in Weissmehl, Brot, Pizzakruste	Möglicher Karzinogen; Nieren- und Nervensystemschäden	Verboten	Erlaubt
Titandioxid (E171)	Farbstoff in Süssigkeiten, Saucen, Backwaren	Genotoxizität; mögliche DNA-Schäden und Krebsrisiko	Seit 2022 verboten	Erlaubt
BHA (Butylhydroxyanisol)	Konservierungsmittel in Cerealien, Snacks	Verdacht auf Karzinogen; Krebsrisiko in Tierstudien	Verboten	Erlaubt
BHT (Butylhydroxytoluol)	Konservierungsmittel in Cerealien, Snacks	Verdacht auf Karzinogen; Krebsrisiko in Tierstudien	Verboten	Erlaubt
Azodicarbonamid (ADA / E927a)	Backbeschleuniger in Brot und verpackten Backwaren	Zusammenhang mit Atemproblemen, Asthma, Karzinogen-Bedenken	Verboten	Erlaubt
Propylparaben	Konservierungsmittel in Backwaren, Süssigkeiten	Endokriner Disruptor; Fruchtbarkeits- und Krebsrisiken	Seit 2006 verboten	Erlaubt
"rBGH/rBST (Recombinant Bovine Growth Hormone)"	Hormon zur Steigerung der Milchproduktion	Krebsrisiken; Tierschutzbedenken	Verboten	Erlaubt
Roter Farbstoff Nr. 3 (Erythrosin)	Farbstoff in Süssigkeiten, Cerealien, Snacks, Getränken	Zusammenhang mit Krebs in Labortieren	Verboten	Bis 2027 erlaubt
Roter Farbstoff Nr. 40 (Allura Red AC)	Farbstoff in Getränken, Snacks	Hyperaktivität bei Kindern	Erlaubt mit Warnhinweis	Erlaubt
Gelber Farbstoff Nr. 5 (Tartazin)	Farbstoff in Getränken, Süssigkeiten	Hyperaktivität bei Kindern	Erlaubt mit Warnhinweis	Erlaubt
Gelber Farbstoff Nr. 6 (Sunset Yellow FCF)	Farbstoff in Getränken, Backwaren	Hyperaktivität bei Kindern	Erlaubt mit Warnhinweis	Erlaubt
Blauer Farbstoff Nr. 1 (Brilliant Blue FCF)	Farbstoff in Süssigkeiten, Getränken	Hyperaktivität bei Kindern	Erlaubt mit Warnhinweis	Erlaubt

Quellen: Picard Angst Research, European Food Safety Authority, FDA, CFR

Es vollzieht sich ein grundlegender Wandel hin zur präventiven Gesundheit – weg von einem Ernährungssystem, das vor allem auf die Bereitstellung möglichst vieler Kalorien ausgerichtet ist, hin zu einem System, das bessere Ernährung und gesundheitliches Wohlbefinden fördert. Durch die Verbesserung des Ernährungsumfelds – von der Einschränkung schädlicher Zusatzstoffe bis hin zur Förderung von naturbelassenen Lebensmitteln – zielt die MAHA-Initiative darauf ab, Fettleibigkeit, Diabetes und andere ernährungsbedingte Erkrankungen, die in der US-Bevölkerung weit verbreitet sind, einzudämmen. Darüber hinaus könnten selbst Menschen, die auf günstige Fertigprodukte angewiesen sind, von einer verbesserten Nährstoffqualität profitieren, wenn gesündere Rezepturen (ohne künstliche Farbstoffe, überschüssiges Natrium, Transfette usw.) zum neuen Branchenstandard werden.

Diese regulatorischen Veränderungen bringen zweifellos sowohl Herausforderungen als auch Chancen für die Lebensmittelindustrie mit sich. Kurzfristig müssen Hersteller ihre Produkte neu formulieren, um den neuen Vorgaben zu entsprechen – etwa durch den Ersatz synthetischer Farbstoffe durch natürliche Alternativen oder den Verzicht auf umstrittene Konservierungsmittel. Viele Unternehmen haben diesen Weg bereits eingeschlagen. Zahlreiche Marken bieten in Europa bereits Versionen ihrer Produkte ohne künstliche Zutaten an, um den EU-Vorgaben zu entsprechen, und reduzieren auch in den USA schrittweise den Gehalt an Zusatzstoffen, Zucker und Salz.

Die Umsetzung des neuen regulatorischen Rahmens wird unweigerlich mit Kosten verbunden sein. Unternehmen müssen finanzielle Mittel in die Prüfung und Sicherheitsbewertung von Inhaltsstoffen investieren, um den überarbeiteten Anforderungen des GRAS-Meldeverfahrens zu entsprechen.

Gleichzeitig könnte der Wandel Innovationen im Bereich Food-Tech fördern zum Beispiel durch die Entwicklung natürlicher Alternativen für Zusatzstoffen oder durch schonendere und transparentere Verarbeitungsmethoden. Mit der steigenden Nachfrage nach sicheren und gesünderen Produkten wächst auch der Anreiz für Unternehmen, in entsprechende Lösungen zu investieren. Wer sich frühzeitig anpasst, kann nicht nur regulatorische Risiken vermeiden, sondern auch vom gestärkten Vertrauen der Verbraucher profitieren. Werden Produkte als gesünder und vertrauenswürdiger wahrgenommen, entstehen neue Marktpotenziale für Unternehmen, die echte Qualitätsverbesserungen bieten.

Auch wenn konkrete Ergebnisse noch ausstehen, deuten die ersten politischen Schritte im Rahmen der MAHA-Initiative auf ein klares Umdenken in Richtung Lebensmittelsicherheit und Gesundheitsvorsorge hin. Aus unserer Sicht markiert dies den Beginn eines grundlegenden Wandels entlang der gesamten Agrar- und Lebensmittelwertschöpfungskette.

# Neugestaltung des Speiseplans: Der Einfluss von GLP-1 auf die Lebensmittelindustrie

---

Seit 1990 haben sich laut der Weltgesundheitsorganisation die weltweiten Fälle von Fettleibigkeit bei Erwachsenen mehr als verdoppelt, während sich die Fettleibigkeit bei Jugendlichen vervierfacht hat. Inzwischen leben über eine Milliarde Menschen mit Fettleibigkeit, und aktuelle Prognosen der World Obesity Federation deuten darauf hin, dass bis 2035 mehr als die Hälfte der Weltbevölkerung übergewichtig oder fettleibig sein wird. Die wirtschaftlichen Folgen sind besorgniserregend: Die geschätzten Kosten belaufen sich auf über 4 Billionen US-Dollar pro Jahr, was rund 3% des weltweiten Bruttoinlandsprodukts entspricht. Abgesehen von den wirtschaftlichen Folgen erhöht Fettleibigkeit das Risiko eines vorzeitigen Todes durch Krebs, Herz-Kreislauf-Erkrankungen und Diabetes erheblich und unterstreicht damit die dringende Notwendigkeit wirksamer Prävention, klarer Regulierung und eines grundlegenden Wandels unserer Ernährungsgewohnheiten.

In diesem Zusammenhang hat der Einsatz von GLP-1 (Glucagon-like Peptid-1)-Medikamenten wie Ozempic, Wegovy und Mounjaro grosse Aufmerksamkeit erlangt. GLP-1 ist ein Hormon, das den Blutzucker- und Appetitspiegel reguliert, indem es die Insulinausschüttung stimuliert, die Glukagonproduktion verringert und die Magenentleerung verlangsamt. Diese Mechanismen tragen zur Senkung des Blutzuckerspiegels und zur Gewichtsreduktion bei, wodurch GLP-1-Medikamente ein wirksames Instrument zur Behandlung von Typ-2-Diabetes und Fettleibigkeit darstellen.

---

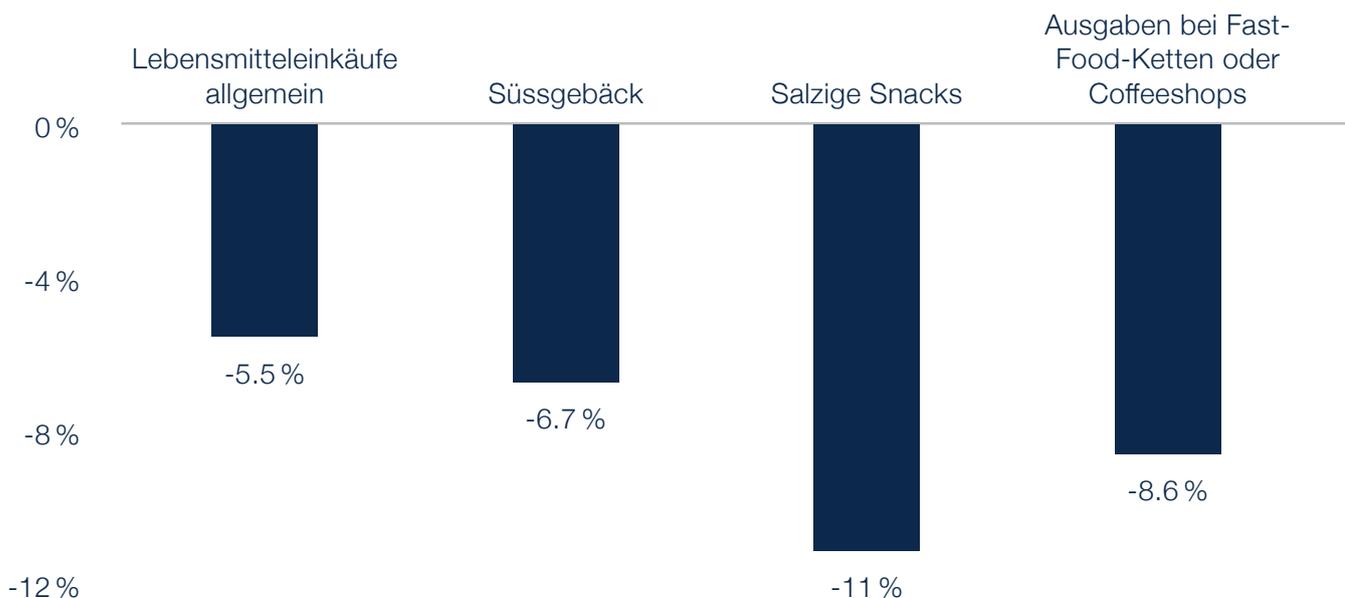
## **Die Verbreitung von GLP-1-Medikamenten nimmt rasant zu und könnte weitreichende Auswirkungen auf unser Ernährungssystem haben mit erheblichen Konsequenzen für die Lebensmittelindustrie und Gastronomie.**

---

Mit der zunehmenden Verbreitung von GLP-1-Medikamenten zeichnen sich spürbare Veränderungen im Konsumverhalten ab. Eine Studie der Cornell Universität zeigt, dass Haushalte mit einem GLP-1-Anwender ihre Lebensmittelausgaben innerhalb von sechs Monaten um durchschnittlich 5.5% reduzierten. In einkommensstärkeren Haushalten fiel der Rückgang mit bis zu 8.6% noch deutlicher aus. Der Haupttreiber dieser Entwicklung war ein deutlich geringerer Konsum kalorienreicher, stark verarbeiteter Produkte. Insbesondere gingen die Ausgaben für salzige Snacks um 11% zurück. Im Gegensatz dazu stiegen die Ausgaben für nährstoffreiche Lebensmittel wie Joghurt und frische Erzeugnisse tendenziell an. Im Gegensatz dazu zeigten sich bei nährstoffreichen Lebensmitteln wie Joghurt und frischen Produkten tendenziell positive Entwicklungen.

Darüber hinaus sanken die Ausgaben bei Fast-Food-Ketten, Coffeeshops und anderen Schnellrestaurants um 8.6 %. Daten aus den USA bestätigen diesen Trend: GLP-1-Nutzer berichteten von deutlichen Rückgängen beim Konsum von Snacks, Tiefkühlprodukten, Schokolade, Softdrinks, Alkohol und stark zuckerhaltigen Lebensmitteln. Gleichzeitig verzehrten sie vermehrt Obst, Gemüse, Geflügel, Fisch und funktionelle Lebensmittel.

**Abbildung 4: GLP-1- Nutzer – Veränderungen im Konsumverhalten**



Quelle: Cornell University, "The No-Hunger Games: How GLP-1 Medication Adoption is Changing Consumer Food Demand"

Die daraus resultierenden Verhaltensänderungen stellen die Lebensmittelbranche vor neue Herausforderungen – eröffnen jedoch zugleich auch bedeutende Chancen. Hersteller, deren Geschäftsmodell stark auf kalorienreiche Genussprodukte ausgerichtet ist, könnten mit rückläufiger Nachfrage rechnen. Im Gegenzug gewinnen Produktkategorien wie Joghurt, Käse, Proteinpräparate, aromatisiertes Wasser, Obst, Nüsse und Trockenfrüchte zunehmend an Bedeutung. Um wettbewerbsfähig zu bleiben, werden Lebensmittelproduzenten und Einzelhändler ihre Sortimente anpassen müssen – etwa durch reformulierte Produkte, kleinere Verpackungseinheiten und praktische, nährstoffreiche Angebote, die dem veränderten Konsumverhalten Rechnung tragen.

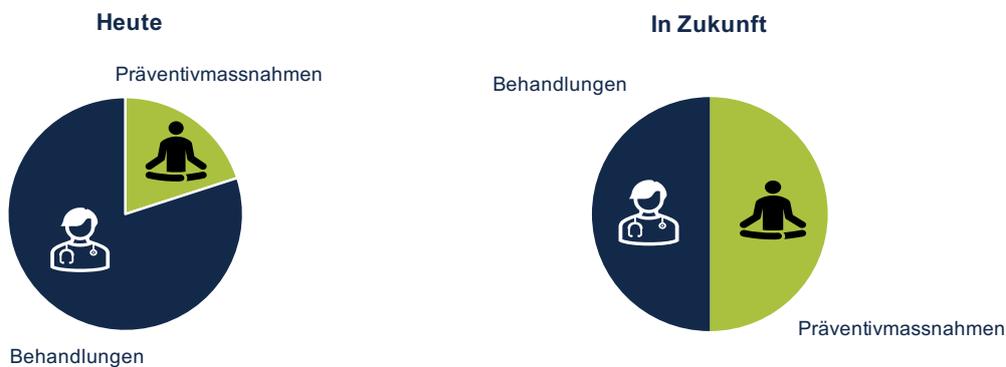
Auch Restaurants, insbesondere Fast-Food-Ketten, könnten von dieser Entwicklung betroffen sein. Eine Umfrage von MS AlphaWise weist auf einen rückläufigen Konsum und eine Abkehr von übermäßig üppiger bzw. genussorientierter Gastronomie hin. Ketten mit flexiblen Menüangeboten dürften jedoch besser aufgestellt sein, um diesen Wandel abzufedern. Klassische Bedienrestaurants könnten sich anpassen, indem sie gesündere Optionen anbieten und den sozialen Aspekt des Essens stärker in den Vordergrund stellen.

Es ist zu erwarten, dass GLP-1-Medikamente das Konsumverhalten weiterhin nachhaltig verändern werden, möglicherweise mit einem messbaren Rückgang beim Verzehr ungesunder Lebensmittelkategorien. Gleichzeitig sollte man einen Aufschwung bei Unternehmen sehen, die auf gesunde Lebensstile ausgerichtet sind, wie etwa **Glanbia**, **Simply Good Foods**, **Bellring Brands** und **Vital Farms**. Die langfristigen Auswirkungen von GLP-1 auf das öffentliche Gesundheitswesen und die Wirtschaftlichkeit der Lebensmittelindustrie sind noch nicht vollständig absehbar, doch die aktuellen Entwicklungen deuten auf einen grundlegenden Wandel hin, wie Menschen ihre Ernährungsgewohnheiten hinterfragen und zunehmend gesündere Lebensweisen annehmen.

# Gesundheit neu gedacht: Reformulierung und Innovation in der Lebensmittelbranche

Mit dem wachsenden Bewusstsein für Langlebigkeit und Gesundheit rückt nährstoffreiche und gesunde Ernährung immer stärker in den Mittelpunkt. Verbraucher vollziehen einen Wandel von einer reaktiven hin zu einer proaktiven Haltung gegenüber ihrer Gesundheit. Weg vom blossen Behandeln von Beschwerden hin zur gezielten Vorbeugung, Kontrolle und sogar Umkehr von Erkrankungen wie Fettleibigkeit, Diabetes und Herz-Kreislauf-Leiden durch die richtige Ernährung. Die passenden Lebensmittel können wie Medizin wirken, während falsche – insbesondere stark verarbeitete Produkte – Entzündungen, Verdauungsprobleme und langfristige Gesundheitsrisiken begünstigen können.

**Abbildung 5: Aufteilung der Gesundheitskosten: Behandlungen vs. Präventivmassnahmen**



Quellen: DSM-Firmenich 2024 CMD, Picard Angst Research

Vor diesem Hintergrund wächst das Interesse von Verbrauchern und Lebensmittelherstellern an Inhaltsstoffen, die Lebensmittel mit zusätzlichen gesundheitlichen Vorteilen anreichern. Die Nachfrage nach gesünderen Alternativen – wie biologischen, glutenfreien oder pflanzenbasierten Produkten – nimmt stetig zu. Als Antwort darauf setzen Lebensmittelhersteller und Markenanbieter zunehmend auf sogenannte Clean-Label-Produkte, die ohne künstliche Zusatzstoffe auskommen und einen hohen Nährwert aufweisen.

Jüngste Fortschritte in der Lebensmitteltechnologie insbesondere in der Zutatenentwicklung und bei Fermentationsverfahren treiben den Wandel in der Branche voran. Sie ermöglichen gesündere und nachhaltigere Alternativen zu bestehenden Produkten und herkömmlichen Herstellungsverfahren.

## Fermentation

Die Fermentation, eine jahrtausendealte Methode zur Konservierung von Lebensmitteln, steht heute im Zentrum moderner Lebensmitteltechnologie. Durch den gezielten Einsatz von Mikroorganismen wie Pilzen, Hefen und Bakterien bietet die Fermentation effiziente und umweltfreundliche Alternativen zur herkömmlichen tierischen und grossflächigen landwirtschaftlichen Produktion. Sie spielt eine zentrale Rolle bei der Herstellung von Käse, Milch, Joghurt, verschiedenen Brotsorten, Bier und vielen weiteren Lebensmitteln.

Darüber hinaus treibt die Fermentation einen Wandel in der Proteinproduktion voran, indem sie den Einsatz natürlicher Ressourcen erheblich minimiert. Im Vergleich zur Soja- und Fleischproduktion benötigt sie bis zu 100% weniger Wasser, 95-100% weniger Land und liefert 10 bis 175 mal mehr Ertrag pro Flächeneinheit. Fermentation erreicht ein Nahrungs- zu-Futtermittel-Verhältnis von 1:1 – deutlich effizienter als bei Rindern (10:1) und Hühnern (3:1) – und bietet gleichzeitig einen vollständigen Nährwert, einschliesslich eines Proteingehalts von 60-90%, Ballaststoffen, B-Vitaminen und essenziellen Mineralstoffen.

Pioniere wie Solar Foods zeigen eindrucksvoll das Potenzial der Fermentation. Das Unternehmen hat „Solein“ entwickelt – ein Protein, das aus Mikroorganismen gewonnen wird, die sich von Luft und Elektrizität ernähren. Es enthält 78% Protein, 6% Fett (überwiegend ungesättigte Fettsäuren), 10% Ballaststoffe, 2% Kohlenhydrate und 4% Mineralstoffe. Diese bahnbrechende Innovation ist ein gutes Beispiel für eine Zukunft, in der Lebensmittelproduktion sowohl nachhaltig als auch skalierbar ist.

## Lebensmittelzutaten

Wichtige Innovationstrends in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie umfassen die Reduktion von Salz und Zucker, der verstärkte Einsatz natürlicher Inhaltsstoffe sowie optimierte Nährwertprofile mit zusätzlichen gesundheitlichen Vorteilen – etwa zur Unterstützung des Mikrobioms und der Darmgesundheit. Fortschritte in der Lebensmitteltechnologie ermöglichen heute die Entwicklung massgeschneiderter und funktioneller Zutaten. Markenhersteller können sich durch klar gekennzeichnete, nährstoffreiche Produkte mit essenziellen Vitaminen deutlich vom Wettbewerb abheben.

Anbieter von Spezialinhaltsstoffen stehen an vorderster Front dieser Entwicklungen und nutzen dabei ihre spezialisierte Expertise. **Kerry** etwa ist besonders stolz auf seine Plattform zur Salzreduktion, während **Tate & Lyle** eine der am schnellsten wachsenden Plattformen für kalorienarme Süsstoffe auf Stevia-Basis anbietet. **Novonesis** liefert ein Probiotikum, das bekannt dafür ist, die Darm-Hirn-Achse zu beeinflussen, wodurch das mentale Wohlbefinden gefördert und der Weg für stressreduzierende Lebensmittel und Getränke geebnet wird. **Symrise** hat natürliche Inhaltsstoffe in den Mittelpunkt seiner Strategie gestellt, während **Givaudan** eine attraktive Plattform für Hydratation und Erfrischung entwickelt, die gesunde Getränke mit funktionalen Vorteilen kreiert. **DSM-Firmenich** wiederum revolutioniert die frühkindliche Ernährung durch die Einführung von Humanen Milch-Oligosacchariden (HMO), wodurch die Säuglingsnahrung noch mehr den Eigenschaften der Muttermilch entspricht.

Hersteller von Aromen und Spezialinhaltsstoffen können erheblich von der aktuellen Innovationswelle profitieren, die bereits konkrete Ergebnisse hervorbringt. Alternative Proteine, Anbieter von Spezialinhaltsstoffen sowie Unternehmen die Bio-, gesunde und funktionelle Lebensmittel anbieten, machen zusammen etwa 50% des „The Food Revolution“ Portfolios aus. Der Fonds ist damit strategisch gut positioniert, um langfristig vom zunehmenden Verbraucherinteresse an gesunden, transparent gekennzeichneten Produkten zu profitieren.

# Wichtiger Hinweis

---

“Diese Offenlegung wurde unter Verwendung von Informationen von MSCI ESG Research LLC oder deren verbundenen Unternehmen oder Informationsanbietern erstellt. Obwohl die Informationsanbieter der Picard Angst AG, insbesondere die MSCI ESG Research LLC und ihre verbundenen Unternehmen (die “ESG Parteien”), Informationen (die “Informationen”) aus Quellen beziehen, die sie für zuverlässig halten, übernimmt keine der ESG Parteien eine Garantie für die Originalität, Genauigkeit und/oder Vollständigkeit der hierin enthaltenen Daten und lehnt ausdrücklich alle ausdrücklichen oder stillschweigenden Garantien ab, einschliesslich derjenigen der Marktgängigkeit und der Eignung für einen bestimmten Zweck. Die Informationen dürfen nur für den internen Gebrauch verwendet werden, sie dürfen in keiner Form vervielfältigt oder weiterverbreitet werden und dürfen nicht als Grundlage oder Bestandteil von Finanzinstrumenten, Produkten oder Indizes verwendet werden. Darüber hinaus kann keine der Informationen dazu verwendet werden, um zu entscheiden, welche Wertpapiere zu kaufen oder zu verkaufen sind oder wann diese zu kaufen oder zu verkaufen sind. Keine der ESG Parteien haftet für Fehler oder Auslassungen im Zusammenhang mit den hierin enthaltenen Daten oder für direkte, indirekte, besondere, strafende, Folgeschäden oder andere Schäden (einschliesslich entgangener Gewinne), selbst wenn sie über die Möglichkeit solcher Schäden informiert wurde.”

Der in der vorliegenden Unterlage genannte Fonds (nachstehend der “Fonds”) gewährleistet nicht, dass die in diesem Bericht enthaltenen Daten (nachstehend die “Daten”) vollständig und genau sind. Der Fonds haftet in keiner Weise für diesen Bericht. Diese Marketing Unterlage wird vom Fonds oder von zugelassenen Vertriebssträgern ausschliesslich zu Informationszwecken verteilt und stellt in keinem Fall ein Angebot zur Zeichnung von Anteilen des Fonds dar. Zeichnungen des Fonds, eines Investmentfonds nach Luxemburger Recht (SICAV), sollten in jedem Fall auf der Grundlage des jeweiligen Verkaufsprospekts, der Wesentlichen Anlegerinformationen (KIID), der Statuten sowie des letzten Jahres und Halbjahresberichts erfolgen und sind erst nach Einholen einer unabhängigen Expertenmeinung zu Finanz, Rechts, Buchhaltungs und Steuerfragen zu vollziehen. Interessenten können diese Unterlagen kostenlos bei zugelassenen Vertriebssträgern und am Sitz des Fonds, Avenue John F. Kennedy 15, L 1855 Luxemburg, beziehen. Sie stehen auch im jeweiligen Bereich auf der Website [www.fundsquare.net](http://www.fundsquare.net).

Die Fondserträge können aufgrund von Wechselkursschwankungen steigen oder sinken. Die in diesem Bericht enthaltenen Bewertungen von Wertpapieren oder anderen Finanzinstrumenten basieren auf Daten von üblichen Finanzinformationsquellen (nachstehend “Datenlieferanten”) und können ohne vorherige Ankündigung aktualisiert werden. Die Datenlieferanten geben keine Gewähr für Stichthaltigkeit, Genauigkeit, Rechtzeitigkeit und Vollständigkeit ihrer Daten und Informationen (nachstehend die “Drittpartei daten”). Die Datenlieferanten geben keine Erklärungen zur Zweckmässigkeit von Kapitalanlagen ab. Diese werden von ihnen weder unterstützt noch gefördert, emittiert, verkauft oder sonstwie empfohlen. Anlagen in einen Teilfonds sind mit verschiedenen Risiken verbunden, die im Verkaufsprospekt erläutert werden.

Die Drittparteidaten werden im „Ist“-Zustand bereitgestellt; die Datenlieferanten schliessen jegliche Garantie (u.a. die impliziten Garantien für die Verwendbarkeit und Tauglichkeit für einen bestimmten Zweck) aus. Datenlieferanten, ihre Tochtergesellschaften und alle anderen Personen, die an der Zusammenstellung, Berechnung oder Erstellung von Drittpartei-daten beteiligt sind, haften in keinem Fall für Schäden im Zusammenhang mit Drittparteidaten, auch nicht für solche, die durch den Gebrauch von bzw. das Vertrauen auf solche Drittparteidaten entstehen könnten.

Die Daten dürfen nur von der Person gelesen und/oder benutzt werden, für die sie bestimmt sind. Der Fonds übernimmt keine Haftung für die Verwendung, Übermittlung oder Nutzung der Daten. Folglich erfolgt jegliche Wiedergabe, Vervielfältigung, Offenlegung, Änderung und/oder Veröffentlichung der Daten unter alleiniger Verantwortung des Empfängers dieses Berichts und unter Ausschluss jeglicher Haftung des Fonds. Der Empfänger des Berichts verpflichtet sich, die geltenden Gesetze und anwendbaren Bestimmungen der Jurisdiktionen einzuhalten, in denen er die Daten nutzt.

Die künftige Performance unterliegt der Besteuerung, die von der persönlichen Situation des jeweiligen Anlegers abhängt und sich in Zukunft ändern kann. Eine Zusammenfassung der Anlegerrechte finden Sie unter folgendem Link: <https://www.group.pictet/media/sd/176b100ab205a6e6aef82b0250138f889675b903>.

Quelle: MSCI ESG Plattform



**Jann Breitenmoser, CIIA**

Senior Investment Manager  
«The Food Revolution»

[jann.breitenmoser@picardangst.com](mailto:jann.breitenmoser@picardangst.com)

+41 55 290 50 29



**Elad Ben-Am, CFA**

Head  
«The Food Revolution»

[elad.ben-am@picardangst.com](mailto:elad.ben-am@picardangst.com)

+41 55 290 51 15



**Boris Ivankovic, CFA**

Product Specialist  
«The Food Revolution»

[boris.ivankovic@picardangst.com](mailto:boris.ivankovic@picardangst.com)

+41 55 290 50 19