

Diese Woche mit «Bericht des Monats»

Nr. 50/2022 – Woche 12.12.22 bis 18.12.22

Israelische Rockgrösse stirbt nach langer Krankheit

Der legendäre israelische Sänger und Gitarrist Itzhak Klepter starb in dieser Woche im Alter von 72 Jahren an den Komplikationen einer Lungenkrankheit, an der er seit Jahren litt. Klepter war bekannt für Hits wie „Dimion Chofshi“ („Freie Fantasie“) und „Balayla“ („Nachts“). Er gründete in den 1960er Jahren die Rockband The Churchills, benannt nach seinem eigenen Spitznamen Churchill. Nach seinem Militärdienst war er Mitglied der Bands Kaveret, The Platina, Hasignonot („Die Stile“), Tuned Tone und Aharit Hayamim („Ende der Tage“). Seit Ende der 70er Jahre trat er als Solokünstler auf.

Klepter wurde 1950 in Haifa als Sohn polnischer Eltern geboren und lebte die meiste Zeit seines Lebens in Tel Aviv. Er war einer der bekanntesten und beliebtesten Musiker Israels und einer der grössten Gitarristen des israelischen Rock.

Nach dem Misserfolg seines zweiten Albums „Alone“, das 1984 erschien, beschloss Klepter, nicht mehr zu singen. Daraufhin geriet er in finanzielle Schwierigkeiten und Freunde und Fans organisierten 1989 eine Spendenaktion für ihn. Mit dem Geld tat Klepter damals das, was nur ein echter Rockstar in so einer Situation tun kann: Er kaufte sich ein Motorrad.



Itzhak Klepter Profil bei Spotify (Bild: Screenshot)

Israel und Marokko: Neue Nähe

Es war nicht schwer, eine Bar zu finden, in der israelische Fans beim Spiel Marokko gegen Portugal dem ersten afrikanischen Team, das es in ein WM-Halbfinale schaffte, zujubelten. Israel hat allein schon deshalb traditionell ein spezielles Verhältnis zum dem Nord-

Afrikanischem Land, als dass circa 10 Prozent der jüdischen Israelis von marokkanischen Juden abstammen und Israel somit die zweitgrösste Diaspora für Marokkaner nach Frankreich ist.

Aber die beiden Länder kommen sich nicht nur über den Fussball näher: Anfang des Monats führte das Habima-Theater erstmals eines seiner hebräischsprachigen Musicals in einem arabischen Land auf. „Bustan Sephardi“ („Spanische Obstplantage“) ist eine Neufassung des gleichnamigen Originalstücks von 1969, das das tägliche Leben in einem sephardischen Viertel Jerusalems in den 1930er Jahren schildert. Geschrieben wurde es von Yitzhak Navon, der später Israels fünfter Präsident werden sollte und selbst marokkanischer Abstammung war.

Die Aufführung des Stücks im marokkanischen Rabat wird als potenzielles Tor für einen weiteren kulturellen Austausch zwischen den beiden Ländern gesehen.



Eine Szene aus „Bustan Sephardi“, dem ersten Stück das in einem arabischen Land aufgeführt wurde (Bild: Habima Theater)

«Bericht des Monats»

Israel wird zu einer Foodtech-Supermacht

„Der Krieg in der Ukraine beweist einmal mehr, wie wichtig die Ernährungssicherheit als Bestandteil der nationalen Sicherheit ist. Eine starke Foodtech-Industrie, wie sie in Israel im Entstehen begriffen ist, spielt eine wichtige Rolle bei der Gestaltung einer vielversprechenden Zukunft für uns alle mit besserer Ernährungssicherheit“, mit diesen Worten eröffnete Haim Gavrieli, CEO einer der wichtigsten Nahrungsmittelhersteller in Israel, Tnuva, vor ein paar Monaten einen Kommentarartikel im Wirtschaftsmedium Calcalist.

Gavrieli führt weiter an, dass der Foodtech-Bereich für Israel bald schon mindestens genau so wichtig sein wird wie Cybersecurity-Start-ups. In etwa einem Jahrzehnt werde der Markt für Milchprodukte, Geflügel und Fleischalternativen voraussichtlich etwa 140 Milliarden Dollar betragen, wovon Fleischalternativen - entweder kultiviertes Fleisch oder Fleisch auf

pflanzlicher Basis - etwa die Hälfte ausmachen werden, so der Tnuva-Chef. Die Zahlen unterstützen diese These. Bereits jetzt ist Israel global gesehen neben den USA das Land mit den finanziell erfolgreichsten Food-Tech-Start-ups.

Israel zweitwichtigstes Land für Foodtech

Laut dem Israel-Bericht des Good Food Institute haben israelische Start-ups in der ersten Jahreshälfte 2022 etwas mehr als 1 Milliarde Schekel (ca. 278 Mio. Euro, 273 Mio. CHF) aufgebracht - ein Anstieg von 160 Prozent gegenüber dem Vorjahr - und liegen damit nach den Vereinigten Staaten an zweiter Stelle bei der Aufnahme von Investitionen in diesem Bereich. Interessanterweise zeigt der Bericht aber auch, dass dieser hohe Betrag aktuell noch von nur wenigen besonders grossen Unternehmen eingesammelt wurde.

Dazu gehört das israelische Start-up Remilk, welches mikrobielle Fermentation zur Herstellung von milchfreien Proteinen einsetzt. Das Unternehmen hat bisher Investitionen in Höhe von 130 Mio. USD erhalten und will bald mit dem Bau einer Fabrik in Dänemark beginnen, welche die grösste ihrer Art weltweit sein wird. Das Foodtech-Start-up Redefine Meat (pflanzlich hergestelltes Fleisch) konnte sogar 135 Mio. USD einsammeln und plant den Bau einer Fabrik in den Niederlanden. Auch das israelische Start-up Aleph Farms (Hersteller von so genanntem „Laborfleisch“), das kürzlich eine 6.000 Quadratmeter grosse Forschungs- und Produktionsanlage in der israelischen Stadt Rehovot eröffnete, gehört zu den wichtigsten und bekanntesten israelischen Foodtech-Unternehmen.



Fleisch geniessen, ohne Tiere zu töten: Das bietet das israelische Start-up Redefine Meat (Bild: Webseite).

Aber auch kleinere Foodtech-Start-ups spielen durchaus eine wichtige Rolle. Der Guru für fantastisches Essen Uri Buri ist eigentlich eher für sein gleichnamiges Restaurant und sein Nobel-Boutique Hotel Efendi in Akko bekannt. Aber seit einigen Jahren beschäftigt sich der 78-Jährige mehr und mehr mit den technologischen Aspekten der Nahrungsmittel, die er verwendet: „Ich habe mich schon immer für alle Fragen rund um Lebensmittel interessiert. Wie man sie kombiniert, damit ein höchst spannendes Geschmackserlebnis dabei herauskommt, aber auch, wie sie hergestellt werden.“ Mit Gavan baut Uri Buri nun gemeinsam mit zwei Mitgründern ein Foodtech-Start-up auf, das die Kraft von pflanzlichen Ressourcen nutzen will.

Dafür extrahiert die firmeneigene Technologie Proteine aus den Nahrungsquellen, wobei ihre physische Struktur und ihre hohe Funktionalität erhalten bleiben. Herauskommen dabei nicht nur nachhaltige Lebensmittelfarben, sondern auch ein pflanzliches Fett, das herkömmliche pflanzliche Fette an Qualität und Geschmack weit übertrifft und tierische Fette überflüssig macht.



Der einzige natürliche blaue Farbstoff für Lebensmittel- und Getränkeanwendungen, der hitze- und säurebeständig und stabil ist stammt aus der Entwicklung von Gavan (Bild: Webseite).

Für David Biegeleisen, der die Innovationsabteilung in der Schweizer Botschaft in Tel Aviv leitet, verbirgt sich in dem Foodtech-Sektor auch viel Potential für internationale Zusammenarbeit, gerade zwischen Israel und der Schweiz, zwei Länder, die beide viele erfolgreiche Lebensmittelhersteller beheimaten und über viel Innovationspotential verfügen.

Featured: Foodtech zwischen Israel und der Schweiz



„Israelische Start-ups sind fantastisch darin, Ideen zu entwickeln, innovative Start-ups schnell auf den Weg zu bringen, von einem zu 100 Mitarbeitenden zu wachsen. Aber um global erfolgreich zu sein, brauchen sie die Hilfe grosser Unternehmen – das ist der Punkt, an dem die Schweiz helfen kann“, erklärt David Biegeleisen, Innovation adviser der Schweizer Botschaft in Israel. Nachdem sein Team bereits Dutzende Schweizer Unternehmen und israelische Start-ups im Bereich Health-Tech zusammengebracht hat, sind für das kommende Jahr mehrere Events in der Schweiz und in Israel für Kooperationen im Food-Tech-Sektor geplant.

In einem Leuchtturm-Projekt gemeinsam mit der Innoswiss sollen Schweizer Lebensmittelhersteller wie Bühler, Nestlé und Givaudan auf israelische Start-ups im Bereich Foodtech aufmerksam gemacht werden: „Nestlé zum Beispiel kann viel mehr Forschung und Entwicklung nach Israel verlagern, mit mehreren Start-ups im Land zusammenarbeiten und ich hoffe sehr, dass wir hier in den nächsten sechs Monaten einige spannende Kooperationen verkünden können“, sagt Biegeleisen und verweist darauf, dass Nestlé als Mutterkonzern des israelischen Lebensmittelherstellers Osem bereits einen Fuss im Land hat. Ausserdem gäbe es mit Investmentfirmen wie dem VC Peakbridge und dem Incubator

„The Kitchen“ des israelischen Nahrungsmittelherstellers Strauss bereits Geldgeber im Land, die in Foodtech-Start-ups in Israel und der Schweiz investieren.

Weitere Informationen:

Initiative Swiss Launchpad für Innovationen zwischen Israel und der Schweiz

<https://swissleanlaunchpad.ch>

Etwa 230 Foodtech-Unternehmen gibt es momentan in Israel und obwohl die lokale Foodtech-Industrie weniger reif und gewachsen ist, als andere High-Tech-Sektoren im Land, der Wachstum ist schnell und beeindruckend. Im September hat der High-Tech-Unternehmer und Investor Erel Margalit ein weiteres Zentrum für Foodtech im Norden Israels eröffnet. „Israel wird zu einer Foodtech-Supermacht“, sagte er dort in seiner Eröffnungsrede. Daran gibt es kaum einen Zweifel.



Milchprodukte ohne Kühe: Das verspricht das Start-up Remilk, in dem es das „Milchproteingen“ der Kuh einfach kopiert hat (Bild: Webseite).

Ihre Ansprechpartner

Redaktion: Katharina Höftmann Ciobotaru; E-Mail: hoeftmann.k@gmail.com

Projektverantwortlicher für den GIS-Vorstand: Jacques Korolnyk; E-Mail: jacques.korolnyk@israel-schweiz.org.il; Spenden ermöglichen die wöchentliche Publikation der ZWISCHENZEILEN.

Wir hoffen, auch Sie bald zu unseren Gönnern zählen zu dürfen. Hier die Kontoangaben in der Schweiz (Überweisung zu lokalen Bedingungen):

IBAN: CH82 0873 1544 3516 4200 1 - Kontoinhaber: AMUTA*, CH-8702 Zollikon

Bank: Bank Linth LLB AG, Zürcherstrasse 3, CH-8730 Uznach - SWIFT/BIC: LINSCH23XXX