

## **Junge Wirtschaftskammer diskutiert über Foodtrends**

**Gesundheit und alternative Ernährungsformen sind parallel zur digitalen Transformation der weltweit aktuelle Mega-Trend. Die junge Wirtschaftskammer Rheintal (JCI Rheintal) widmet nun diesem Thema anlässlich der JCI Academy am Montag, 13. Mai 2019 im Eventraum der St.Galler Kantonalbank einen Schwerpunkt. Für den Anlass konnten äusserst spannende Charakter-Köpfe verpflichtet werden.**

Das anhaltende Wachstum der Weltbevölkerung, ein erhöhtes Klimabewusstsein und der Drang zu Individualität und persönlichem Wohlbefinden sind nur einige wenige Faktoren, welche die Foodtrends in den kommenden Jahren und Jahrzehnten prägen werden. Die JCI Rheintal lädt nun zum Dialog und Input-Event anlässlich der vor einigen Jahren neu ins Leben gerufenen JCI Academy. Eingeladen sind hochkarätige und sehr interessante Persönlichkeiten welche in unterschiedlichsten Bereichen im Food-Sektor tätig sind.

### **Vegi-Kette mit Wurzeln im Rheintal**

Daniel Frei ist in Rheineck aufgewachsen und besuchte die Kantonsschule Heerbrugg. Anschliessend studierte er an der HSG, wo er 1996 in Betriebswirtschaft abschloss, mit Spezialgebiet „Management sozialer Prozesse“. Er und seine Brüder Reto und Christian nahmen 1998 mit der Idee für „hochstehende vegetarische Restaurants“ an einem Businessplanwettbewerb (venture.ch) teil und wurden dafür zweimal prämiert. Daraufhin setzten sie zusammen mit dem Gastronomen Rolf Hiltl ihre Idee um und gründeten das Start-Up-Unternehmen „t-i-b-i-t-s“ mit heute 500 Mitarbeitern aus 70 Nationen und Restaurants in Basel, Bern, Lausanne, Luzern, St.Gallen, Winterthur, Zürich und London. Daniel Frei leitet das Unternehmen heute als CEO. Nach wie wohnt er im Rheintal.

### **Vom Metzger zum Digital Butcher**

Mike Egger wuchs im elterlichen KMU-Betrieb (Gasthaus Metzgerei Brauerei AG) in Berneck auf und hatte dadurch schon früh Kontakt mit Lebensmitteln. So überraschte es nicht, dass sich Egger für eine Ausbildung zum Fleischfachmann EFZ entschied. Anschliessend absolvierte er einige betriebswirtschaftliche Weiterbildungen und steht aktuell kurz vor dem Abschluss zum Executive Master in Business Administration an der HTW in Chur. Beruflich arbeitet Egger als Projekt Support der Direktion bei der Micarna SA, einer führenden Fleischverarbeiterin der Schweiz. In dieser Funktion begleitet der junge Fleischfachmann diverse innovative Projekte des Unternehmens und kennt dadurch die Herausforderungen und Trends der Branche. So fasste er auch den Auftrag Digital Butchers zu gründen und das Projekt nach Intrapreneurship-Ansatz zu führen. Mit diesem Projekt soll eine nachhaltige Fleischproduktion für alle Konsumenten möglich werden. Nebst seiner beruflichen Tätigkeit ist Egger auch in der Politik aktiv und sass 2012 – 2019 für die Schweizerische Volkspartei im Kantonsrat. Seit Kurzem ist er nun sogar als Nationalrat in Bern aktiv.

### **Neuer Pfeffer für den Aescher**

Während seines Zivildienstes hat Gallus Knechtle gemerkt, dass er gerne mit Menschen arbeitet. Immer wieder stellt er deshalb das Team seiner Firma «Pfefferbeere» in den Mittelpunkt. Mit seinem Unternehmen übernimmt der 34-Jährige ab dieser Saison das altehrwürdige Berggasthaus Aescher. Knechtle ist spezialisiert auf Events und Showkochen. Auf der Webseite seines Unternehmens ruft er dazu auf, eine alte Regel zu brechen, wonach man mit Lebensmitteln nicht spielen soll. Doch genau das tut Knechtle sehr gerne. Das Angebot von Knechtle umfasst Workshops, Events rund um Food oder auch Showkochen. Er bewegt sich dabei im Spannungsfeld zwischen Genuss und Kunst. Als eigentlicher Gastronom ist er bisher weniger in Erscheinung getreten, die Übernahme des Berggasthauses Aescher ist daher sicher eine sehr spezielle Herausforderung für Gallus Knechtle.

---

#### **Rückfragen an:**

*Simon Büchel*  
079 675 25 46

## **Beschränkte Platzzahl**

Die JCI Academy zum Thema „Foodtrends“ findet am Montagabend, 13. Mai 2019 statt. Los geht's um 18.30 Uhr mit dem ersten Referat. Im Anschluss an die Vorträge und Dialoge gibt's einen Networking-Apéro bei denen auch die Gelegenheit besteht sich mit den Referenten auszutauschen. Der Anlass ist öffentlich und kostet CHF 20.00 pro Person. Anmeldung bis 8. Mai 2019 an [thomas.blank@epost.ch](mailto:thomas.blank@epost.ch)



## **Bildlegende:**

An der JCI Academy „Foodtrends“ referieren spannende Persönlichkeiten (v.l.n.r.): Gallus Knechtle, Geschäftsführer Pfefferbeere und neuer Bergwirt vom Aescher, Mike Egger, gelernter Fleischfachmann und Mitgründer Digital Butchers, Daniel Frei, Mitgründer und CEO von tibits. Fotos: pd.

---

## **Rückfragen an:**

Simon Büchel  
079 675 25 46