

ETH Zürich Foundation

# Uplift

Was Förderung bewirkt **N°3**



## Welche Chance wir in Wasserlinsen sehen

Die Pioneer Fellows  
von LemnaPro

—  
Seite 4

## Mein Legat

Gönner  
Roland von Ballmoos

—  
Seite 12

Unterstützen Sie

# Nachhaltige Ernährung

**«Die wachsende  
Weltbevölkerung nachhaltig  
zu ernähren, gehört  
zu den grossen  
Herausforderungen unserer  
Zeit. Meistern können  
wir diese Herausforderung  
nur, wenn wir die  
vielversprechendsten  
Ideen in diesem  
Bereich intensiv fördern.»**

Detlef Günther,  
ETH-Vizepräsident für Forschung  
und Wirtschaftsbeziehungen

IMPRESSUM

**Herausgeber** ETH Zürich Foundation **Redaktion** Isabelle Vloemans, Andrea Zeller  
**Gestaltung, Illustration** Kristina Milkovic **Fotografie** wo nicht anders angegeben:  
Das Bild – Judith Stadler und André Uster, Zürich  
**Druck** Neidhart + Schön Print AG, Zürich **Lektorat** Supertext AG, Zürich  
**Kontakt** [www.ethz-foundation.ch](http://www.ethz-foundation.ch), [uplift@ethz-foundation.ch](mailto:uplift@ethz-foundation.ch), +41 44 633 69 66



# Die Wasserlinsen- Challenge

Sie brennen für eine Wasserlinse namens Wolffia:  
Zwei Pioneer Fellows der ETH Zürich wollen  
eine neue Proteinquelle auf den Markt bringen.

*Wasserlinsen als Smoothie, als Salat, als  
Proteinpulver – weshalb ist das mehr  
als einfach nur der nächste Foodhype?*

4 **CYRILL HESS** - Wolffia wächst so schnell, dass sich die Menge der Linsen unter optimalen Bedingungen pro Tag verdoppelt. Zudem kann man sie mehrstöckig kultivieren – Stichwort «vertical farming» –, und man isst die ganze Pflanze. Das macht sie auf einzigartige Weise ressourceneffizient. Hinzu kommt, dass der Proteinanteil von Wolffia sehr hoch ist. Die Wasserlinse eignet sich somit hervorragend als alternative Proteinquelle; damit entspricht sie einem Ernährungstrend in den westlichen Ländern, der aufgrund seiner positiven globalen Auswirkungen mehr als nur ein Hype sein dürfte. In Asien, wo Wolffia traditionell aus Weihern abgeschöpft wird, steht die Pflanze schon lange auf dem Speiseplan.

*Weshalb ist vor euch niemand auf die Idee gekommen, sie im industriellen Massstab für den europäischen Markt zu produzieren?*

**MELANIE BINGGELI** - Da wir mit der weltweiten Wasserlinsen-Community, darunter Emeriti aus verschiedenen Ländern, gut vernetzt sind, wissen wir: Es gab bereits vor

Jahrzehnten erste Versuche, die damals aber alle scheiterten. Zu den Herausforderungen zählen Pflanzenkrankheiten, die sich in grossen Produktionsanlagen auszubreiten drohen.

*Weshalb sollte gerade euer Spin-off LemnaPro in der Lage sein, diese Herausforderung zu meistern?*

**CYRILL HESS** - Dank Fortschritten in der Agrartechnologie haben wir derzeit die besseren Karten, dieses Problem zu lösen, als unsere Vorgänger. Wir sind daran, in Zürich ein eigentliches Kompetenzzentrum für Wasserlinsen aufzubauen, indem wir Forscherinnen und Forscher der ETH Zürich und der ZHAW, die wichtige Puzzlesteine beitragen können, für Wolffia begeistern und miteinander vernetzen.

**MELANIE BINGGELI** - Bemerkenswert ist, dass der 2013 leider verstorbene ETH-Emeritus Elias Landolt eine absolute Koryphäe auf dem Gebiet der Wasserlinsen war. Seine einzigartige Sammlung lebender Pflanzen in Zürich wird seinem letzten Willen gemäss durch seinen langjährigen Assistenten weiterhin gepflegt. Diese Sammlung hunderter verschiedener Stämme ist für unsere Forschung von unschätzbarem Wert. →



Er ist Umweltnaturwissenschaftler, sie Agrarwissenschaftlerin. Ein starkes Team geworden sind sie dank Achim Walter, ETH-Professor für Kulturpflanzenwissenschaften.



Enthält nicht nur alle essenziellen Aminosäuren, sondern schmeckt auch gut: Wolfffia.

**«Die Industrie hat die Relevanz des Themas erkannt; das Interesse an unserer Forschung ist gross.»**

Melanie Binggeli, Pioneer Fellow ETH Zürich

### **Zündenden Ideen zum Leben verhelfen**

**Eine Expertenjury vergibt jedes Jahr rund 10 bis 15 Pioneer Fellowships. Die ETH Zürich möchte dieses wichtige Förderprogramm, das zu einem grossen Teil aus privaten Mitteln finanziert wird, weiter ausbauen. Denn der Weg von der Forschung zum marktreifen Produkt ist oft lang und steinig. Die Unterstützung durch das Pioneer Fellowship bringt ambitionierte Forschende ihrem Ziel einen grossen Schritt näher. Technologien, die das Potenzial haben, die Zukunft in vielen Bereichen unserer Gesellschaft mitzugestalten, kommen rascher auf den Markt. Wer das Programm unterstützt, ist Teil des Erfolgs – von der ersten Idee bis zur erfolgreichen kommerziellen Anwendung. Nicht zuletzt dient die Unterstützung auch dem Innovationsstandort Schweiz.**

6

→ Was bedeutet es für euch, dass Donatorinnen und Donatoren durch die ETH Foundation eure Unternehmensidee mit einem Pioneer Fellowship fördern?

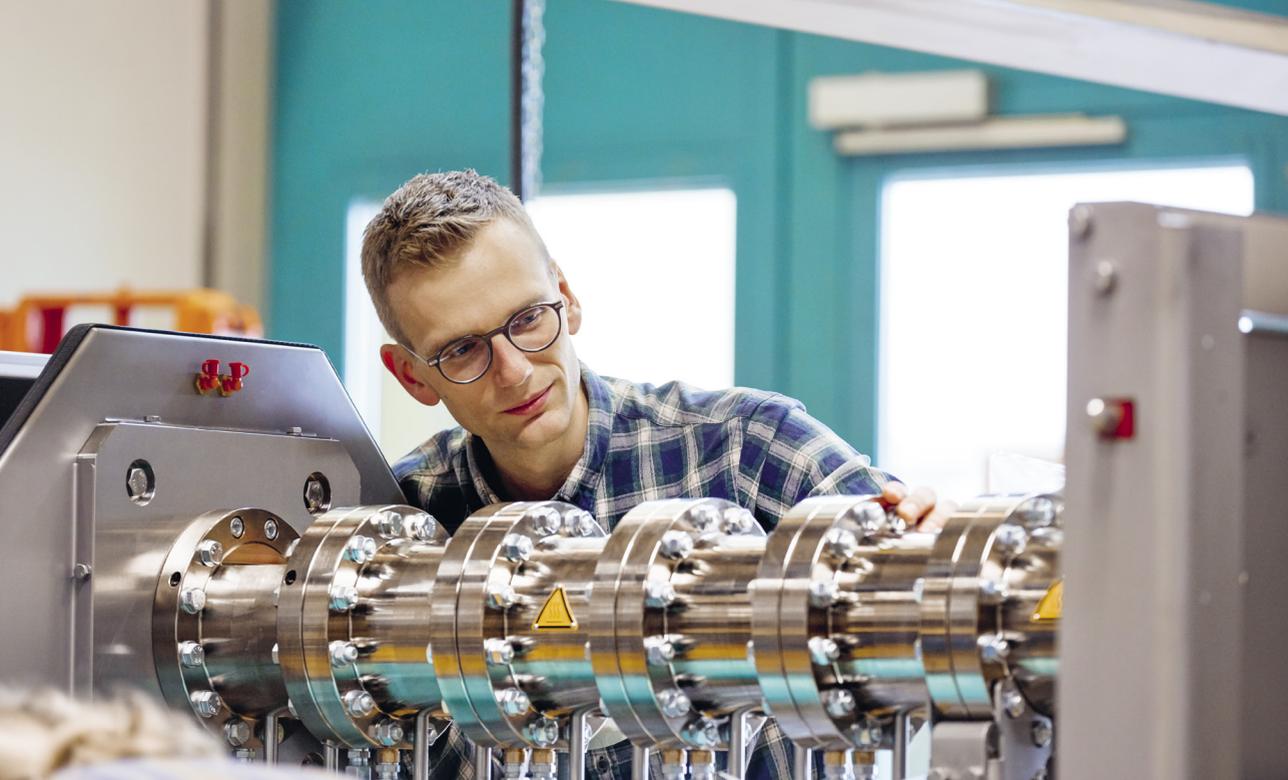
**MELANIE BINGGELI** - Wir sind extrem dankbar für diese Chance! Sie ermöglicht uns, ein Jahr lang alles für unsere Vision zu geben. Hinzu kommt, dass das ETH Innovation and Entrepreneurship Lab (ETH ieLab) mit Expertise, Netzwerk sowie Weiterbildungen fantastische Unterstützung bietet.

**CYRILL HESS** - Wir gehen diesen Weg, weil wir so einen sinnvollen Beitrag für unsere Gesellschaft leisten können. Dank dem Pioneer Fellowship können wir Tag für Tag unser Unternehmen und damit ein Stück weit auch unsere Welt gestalten. Dass auch andere Menschen an unsere Vision glauben, ist dabei eine riesige Motivation.

# Mit Erbsen die Welt retten



Mit Poulet aus Erbsenprotein einen Beitrag zu einer nachhaltigeren Welt leisten: Lukas Böni und seine Mitgründer der Firma «Planted» verbinden Genuss und moderne Lebensmitteltechnologie.



Dieser neue Extruder ist Teil einer Plattform für Wissensaufbau und -transfer, welche Erich Windhab, Professor für Lebensmittelverfahrenstechnik, im Rahmen eines Projektes des Europäischen Innovations- und Technologieinstituts (EIT) ausbaut.

8

«Rette die Welt. Mit jedem Biss.» – Ein Blick auf die Website des ETH-Spin-off Planted zeigt, dass sich Lukas Böni und seine Mitstreiter kein bescheidenes Ziel gesetzt haben. «Nach dem Doktorat an der ETH wollte ich unbedingt etwas auf die Beine stellen, das einen positiven Impact auf die Welt hat», erzählt Böni. Für den Lebensmittelwissenschaftler war klar, dass er im Bereich Lebensmittel die grösste Wirkung erzielen kann. Mit Planted bietet Böni nun pflanzliches Poulet an, hergestellt aus Erbsenprotein.

#### **Erfolg dank Anschubfinanzierung**

Auf die Idee für Planted brachte ihn sein Cousin Pascal Bieri. 2017 arbeitete der HSG-Absolvent in den USA, wo der Fleischersatzmarkt bereits grösser war. Er und Böni erkannten das Potenzial. Sie formulierten eine Idee für die Herstellung von pflanzenbasiertem Fleisch und stellten sie dem ETH-Professor Erich Windhab vor. Böni hatte bei ihm im Labor für Lebens-

mittelverfahrenstechnik zu den «faszinierenden Absonderungen des Schleimaals» doktriert und kannte sich daher mit faserigem, weichem und proteinhaltigem Material, wie Fleisch eines ist, aus. Windhab unterstützte das Vorhaben und empfahl seinen Doktoranden Eric Stirnemann. Bald darauf komplettierte Christoph Jenny das Gründerteam von Planted.

Böni erhielt zudem eine wichtige Starthilfe für den Aufbau des Spin-off: Dank einem von der ETH sowie privaten Donatorinnen und Donatoren finanzierten Pioneer Fellowship standen ihm und seinem Team CHF 150'000 sowie Zugang zu Labors, Geräten und Fachwissen der ETH Zürich zur Verfügung. «Dies war eine wichtige Voraussetzung, um den grossen Schritt von der Idee zum Produkt zu wagen.» Böni ist überzeugt, dass Planted ohne das Pioneer Fellowship den Markteintritt nicht so rasch geschafft hätte.

## «Das Pioneer Fellowship war eine wichtige Voraussetzung, um den grossen Schritt von der Idee zum Produkt zu wagen.»

Lukas Böni, Co-Founder Planted

### Marktwachstum durch Umdenken

Die Relevanz von Planted zeigt ein Blick auf aktuelle Zahlen: Rund 18 Prozent der globalen Treibhausgase werden durch die Fleischproduktion verursacht, weitere Auswirkungen sind Überdüngung und Antibiotikaresistenzen. Nicht so bei Planted. «Das Produkt ist ressourcenschonend und besteht aus vier Zutaten: Erbsenprotein, Erbsenfasern, Sonnenblumenöl und Wasser», führt Böni aus. Die Herstellung gleicht derjenigen von Pasta. Die Proteine, Fasern und das Öl werden zu einem Teig geknetet und unter Druck durch einen Extruder gedrückt. So entsteht die poulet-artige Konsistenz. So nah wie möglich am Original zu sein, ist für den Erfolg unabdingbar. «Unsere Zielgruppe sind Flexitarier: Leute, die Fleisch mögen, aber nach nachhaltigen und tierfreundlichen Alternativen suchen», erklärt der 30-jährige Unternehmer.

Lukas Böni ist überzeugt, dass im Bereich Ernährung zurzeit ein ökologisches Umdenken stattfindet. Die Marktprognosen geben ihm recht. Laut dem Industry Report von Barclays könnte das Geschäft mit Pflanzenfleisch bis 2029 auf 140 Milliarden Dollar wachsen und zehn Prozent des globalen Fleischmarkts ausmachen. Doch wie will sich ein kleines ETH-Spin-off da abheben? «Dank unserer Nähe zur ETH verbessern wir das pflanzliche Fleisch mit fortschreitender technologischer Entwicklung stetig weiter», erklärt Böni.

### Weg von der ETH, aber nicht zu weit

Die Strategie scheint aufzugehen. Ende Oktober 2019 schloss Planted die erste Finanzierungsrunde erfolgreich ab und erhielt 7 Millionen Franken. 28 Schweizer Restaurants servieren das Erbsenpoulet bereits und im neu eingerichteten Online-shop treffen täglich Bestellungen ein. Ziel des inzwischen achtköpfigen Teams ist, Anfang 2020 in den Detailhandel einzusteigen. Um die nötigen Mengen produzieren zu können, braucht Planted mehr Platz. Momentan evaluiert das Unternehmen passende Standorte, die mit dem ÖV einfach und schnell von Zürich aus erreicht werden können. «Wir suchen auch in Zukunft die Nähe zur ETH und zum attraktiven Lebensstandort Zürich», sagt Böni. Die Chancen für einen baldigen Umzug stehen gut.

Planted entwächst langsam den Kinderschuhen. Der Antrieb dahinter ist so gross wie zu Beginn. Oder grösser. Seit Lukas Böni im letzten Jahr Vater wurde, nimmt er seine Mission noch ernster: «Ich will nicht nur für mich etwas Sinnvolles schaffen, sondern auch für meine Tochter und ihre Generation», erklärt er ohne Zögern. Nichts weniger als die Welt retten, Biss für Biss.



Pioneer Fellowships und Future Food Initiative unterstützen auf [www.ethz-foundation.ch](http://www.ethz-foundation.ch)  
Mehr über Planted auf [www.planted.ch](http://www.planted.ch)

# Für umfassende Ernährungssicherheit

Eine der grössten Herausforderungen unserer Zeit ist die weltweite Ernährungssicherheit. Wie können wir gewährleisten, dass alle Menschen Zugang zu gesunder Ernährung haben, die nachhaltig ist? Durch die World Food System Initiative findet die ETH Zürich seit 2011 Lösungen.

Bereits gefördert von:  
 Bühler, Coop, fenaco,  
 Givaudan, Migros, Nestlé,  
 Stiftung Mercator Schweiz,  
 Syngenta



**Dank Förderpartnern konnten bereits rund 45 Forschungsprojekte unterstützt werden. Eine Auswahl:**



**Ghana und Äthiopien**  
 Verbesserte Widerstandsfähigkeit der Wertschöpfungsketten von Teff (Zwerghirse) und Kakao



**Lateinamerika**  
 Verringerung des Schwermetalls Kadmium in Böden beim Kakao-Anbau

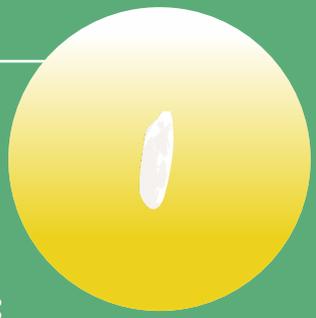


**Mosambik**  
 Möglichkeiten zur Verbesserung der Bodenqualität im biologischen Süsskartoffelanbau

**Ihre  
Unterstützung  
ermöglicht**

- weitere Postdoc-Stellen im Bereich nachhaltige Ernährung
- starken Nachwuchs für die Forschung und exzellente Fachkräfte für die Wirtschaft

🌐 Jetzt unterstützen:  
[www.ethz-foundation.ch/welternaehrung](http://www.ethz-foundation.ch/welternaehrung)



**Nordindien**  
Nachhaltige Steigerung  
der biologischen  
Basmati-Reis-Produktion

11



**Schweiz**  
Vergleich der wichtigsten  
Anbausysteme im Hinblick  
auf Dürre



**Schweiz**  
Mikroalgen als  
zukünftige Quelle  
von Proteinen  
in Lebensmitteln



**Schweiz**  
Verlängerung der  
Haltbarkeit von  
Frischprodukten

# «Mir geht es um die ETH!»

Die Verbundenheit von Roland von Ballmoos mit der ETH ist bis heute gross – so gross, dass der promovierte Chemiker die ETH Zürich Foundation in seinem Testament berücksichtigt.

*Als was für einen Typ Mensch würden Sie sich beschreiben?*

**ROLAND VON BALLMOOS** - Ich bin jemand, der grosse Herausforderungen sucht. Wenn andere «das ist unmöglich!» sagen, spornt mich das nur noch mehr an. Meine Partnerin sagt manchmal: «Kannst du dich nicht mal zurücklehnen?» Nein, kann ich nicht, wenn ich etwas mache, dann voll und ganz – ich schlafe lieber nicht! (lacht) Diese Einstellung hat mich erfolgreich gemacht, sei es in meinem ersten Job bei Mobil Oil (heute ExxonMobil), sei es in meinen späteren Berufsjahren als Berater.

*Welche Erinnerungen verbinden Sie heute noch mit der ETH?*

**ROLAND VON BALLMOOS** - Das Studium und das Doktorat waren sehr hart. Ich habe nichts anderes gemacht als arbeiten, arbeiten, arbeiten. Höchstens ein gelegentlicher Skiausflug in die Berge lag drin. Ich war nicht der beste Student, Mathematik fand ich z. B. eher lästig. Aber die Arbeit im Labor lag mir.

*Sie haben Jahrgang 1952 – weshalb haben Sie sich dazu entschlossen, bereits jetzt in einem Testament festzuhalten, was Ihnen für die Zukunft wichtig ist?*

**ROLAND VON BALLMOOS** - Ich habe in meinem Leben auch Schicksalsschläge erlitten, mir nahestehende Personen verloren. Deswegen wollte ich mich zunächst gar nicht mit der ganzen Thematik befassen. Doch meine Partnerin sagte immer wieder zu mir, es sei wichtig, klare Verhältnisse zu schaffen. Womit sie natürlich recht hat.

*Weshalb berücksichtigen Sie die ETH Zürich Foundation in Ihrem Testament mit einem Legat?*

**ROLAND VON BALLMOOS** - Ohne die ETH wäre ich nicht da, wo ich heute bin. Für mich war deshalb klar, dass ich die ETH Zürich Foundation in mein Testament aufnehmen möchte. Hinzu kommt, dass ich 15 Jahre in den USA gelebt habe und mir die philanthropische Tradition, etwas an seine Hochschule zurückzugeben, aus dieser Zeit vertraut ist. «Giving back» lautet das Motto. →

**«Ich hoffe, andere mit meinem Engagement für die ETH Zürich zu inspirieren.»**

Roland von Ballmoos  
Gönner ETH Zürich





Hier ist er viele Jahre ein- und ausgegangen: im ehemaligen ETH-Chemiegebäude, genannt «CAB». Ein altes Labor (siehe S. 13) im denkmalgeschützten Gebäude dient den Studierenden heute als Lernraum.

→ Mir geht es um die ETH: Sie schlägt in den internationalen Rankings seit Jahren oben aus – das ist doch grossartig und muss so bleiben! Wenn ich an der ETH Anlässe wie Meet the Talent oder den Industry Day besuche, fühle ich mich jedes Mal darin bestätigt, dass mein Engagement für diese Hochschule wertvoll ist. Ich hoffe, damit andere zu inspirieren.

*Sie sind sehr viel unterwegs – welche Projekte halten Sie dermassen auf Trab?*

**ROLAND VON BALLMOOS** - Einerseits habe ich 2017 das Start-up CabinCracks gegründet. Mit unseren Programm-Managern und der Software wollen wir die Art und Weise, wie Flugzeugkabinen geplant und produziert werden, auf ein neues Level heben. Hier profitiere ich sehr davon, dass ich früher mit der Firma Lantal Textiles Luftkissen für Flugzeuge entwickelt habe. Diese Kissen kamen übrigens auch in Bertrand Piccards und André Borschbergs «Solar Impulse» zum Einsatz! Neben meinem Start-up sind Skifahren und Oldtimer eine grosse Leidenschaft von mir. Ich liebe es, um 5 Uhr früh Pässe zu fahren – und manchmal nehme ich auch an Rallyes teil!

 Über Legate und Erbeinsetzungen zugunsten der ETH Zürich Foundation informieren auf [www.ethz-foundation.ch/legate](http://www.ethz-foundation.ch/legate)

## **Legat und Erbeinsetzung**

**Mit einem Legat (Vermächtnis) können Sie der ETH Zürich Foundation einen festen Betrag, bestimmte Wertsachen oder Immobilien vermachen und dafür, sofern Sie dies möchten, einen Verwendungszweck angeben. Im Gegensatz dazu hinterlassen Sie der ETH Zürich Foundation mit einer Erbeinsetzung einen quotalen bzw. prozentualen Anteil Ihres Nachlasses.**

# Neue Impulse für die Ernährung der Zukunft

Um Talente und Ideen für eine nachhaltige Lebensmittelproduktion und Ernährung noch stärker zu fördern, haben die ETH Zürich und die EPFL zusammen mit ihren langjährigen Schweizer Industriepartnern Bühler, Givaudan und Nestlé die «Future Food Initiative» lanciert.

Bild: ETH Zürich / Rainer Spitzenberger



Im Labor für Lebensmittel-Biochemie untersucht Doktorandin Cristina Lupo gesundheitsfördernde Eigenschaften von Lebensmittelkomponenten.



Mit der Feldphänotypisierungsanlage der ETH Zürich in Lindau-Eschikon lassen sich Nutzpflanzen untersuchen.

Bis zum Jahr 2050 werden voraussichtlich 9,7 Milliarden Menschen die Erde bewohnen, rund 2 Milliarden mehr als heute. Wie können wir die wachsende Weltbevölkerung ernähren und gleichzeitig unsere natürlichen Ressourcen schonen? Die Antwort auf diese Frage drängt. Es braucht Innovationen, weil sich Umwelt- und Klimaeinflüsse verändern, ebenso bahnbrechende neue Ansätze für die Produktion, Verarbeitung und den Konsum von Lebensmitteln. Hier setzt die «Future Food Initiative» an: Ziel ist, die Forschung in den Lebensmittel- und Ernährungswissenschaften der Schweiz zu stärken und den Transfer von den Hochschulen in die Industrie zu intensivieren. Dreh- und Angelpunkt der Initiative ist ein neues Förderprogramm für Postdocs an der ETH Zürich und der EPFL, welches Talente aus dem In- und Ausland für die Forschung und Innovation in der Schweiz gewinnt.

### Exzellente Forschung und industrielle Relevanz

Im Vordergrund der Initiative steht die Entwicklung hochwertiger, gesunder und erschwinglicher Lebensmittel, die zum Beispiel Verbrauchertrends wie alternative Proteinquellen aufnehmen oder zur Behebung von Mangelernährung und Hungersnöten beitragen. Erforscht werden auch neue Lösungen für Verpackungen, welche Kunststoffe ersetzen sollen. Durch die enge Zusammenarbeit von Hochschulen und Unternehmen gelan-

gen Erkenntnisse aus der Forschung rascher in die Gesellschaft und zu den Konsumenten.

Junge Forschende, die sich als hochqualifizierte Fachkräfte für die Grundlagenforschung, für die Industrie oder als Unternehmensgründer qualifizieren wollen, spielen in diesem Wissenstransfer eine wichtige Rolle. Entsprechend richtet sich das Fellow-Förderprogramm an Forschende, die ihr Doktorat abgeschlossen haben und die wissenschaftliche Exzellenz mit industrieller Relevanz zu verbinden verstehen. Bewerberinnen und Bewerber, deren Projekt ausgewählt wird, erhalten finanzielle Unterstützung für drei Jahre. Ziel des Programms ist es, jährlich bis zu 10 Fellowships zu ermöglichen, das heisst rund 50 bis in fünf Jahren. Die ETH Foundation sucht weitere Gönnerinnen und Gönner, Stiftungen und Industriepartner, die Talente im Bereich Future Food unterstützen möchten.



Future Food Initiative unterstützen auf [www.ethz-foundation.ch/welternahrung](http://www.ethz-foundation.ch/welternahrung)

## World Food System Center

**Vonseiten der ETH Zürich wird die «Future Food Initiative» vom World Food System Center gemanagt. Dieses interdisziplinäre Kompetenzzentrum sucht seit 2011 gezielt die Zusammenarbeit mit lokalen und globalen Partnern. Dies ist deshalb zentral, weil es nachhaltige Lösungen über die ganze Wertschöpfungskette hinweg braucht. Neue Technologien können sich nur dann entfalten, wenn sie einen grossen gesellschaftlichen Nutzen bringen und von Konsumentinnen und Konsumenten akzeptiert werden.**



Mehr erfahren auf [www.worldfoodsystem.ethz.ch](http://www.worldfoodsystem.ethz.ch)

**«Alle Menschen gesund  
zu ernähren, ist möglich.  
Ein Patentrezept,  
um die Welternährung  
langfristig zu sichern,  
gibt es jedoch nicht.  
Wir müssen unzählige  
Möglichkeiten erforschen,  
wenn wir tragfähige  
Lösungen für das  
Welternährungssystem  
finden wollen.»**



Nina Buchmann,  
Professorin für Graslandwissenschaften  
am Institut für Agrarwissenschaften  
der ETH Zürich



**DANKE!**

Impression ETH-Woche 2015 zum Thema «The Story of Food»

Bild: ETH Zürich / Alessandro Della Bella

# Ihr Beitrag für unsere Zukunft

Wissenschaft und technologische Innovation sind heute wichtiger denn je. Denn wir brauchen Antworten auf globale Herausforderungen, die uns alle betreffen: vom Klimawandel bis zu unserer Gesundheit. Entscheidend für den Erfolg sind die grössten Talente, exzellente Forschung und Lehre, starke Partner – und Sie: **Unterstützen auch Sie Talente und Forschung der ETH Zürich!**



## SMS

Senden Sie das Keyword «ethzf» und den gewünschten Spendenbetrag als Zahl per SMS an die Nummer 488. Beispielsweise «ethzf30» für eine Spende von CHF 30.– (Höchstbetrag CHF 100.–).



## Kreditkarte

Spenden Sie per Kreditkarte, PostFinance, PayPal oder TWINT: [www.ethz-foundation.ch/foerdern](http://www.ethz-foundation.ch/foerdern)



## Banküberweisung

Benutzen Sie den beiliegenden Einzahlungsschein oder folgende Angaben:

Bankinstitut: Credit Suisse AG, 8070 Zürich

IBAN: CH87 0483 5027 0482 3100 0

Postkonto der CS: 80-500-4

Zahlungszweck: Uplift 3DE

Für Zuwendungen in Euro oder in US-Dollar:  
[www.ethz-foundation.ch/bankangaben](http://www.ethz-foundation.ch/bankangaben)



## Persönliche Unterstützung

Es gibt verschiedene Wege, Forschung und Lehre an der ETH Zürich in kleinerem oder grösserem Umfang zu unterstützen. Gerne zeigen wir Ihnen diese im persönlichen Gespräch – damit Ihre Förderung die grösste Wirkung entfaltet.

Wir freuen uns über Ihre Kontaktaufnahme!  
E-Mail: [uplift@ethz-foundation.ch](mailto:uplift@ethz-foundation.ch)  
Tel.: +41 44 633 69 66



**«Unser pflanzliches Poulet ist eine nachhaltige und leckere Antwort auf den Proteinbedarf der Zukunft.»**

Lukas Böni  
ETH-Alumnus, Co-Founder Planted