



Cargill, Incorporated  
P.O. Box 5625  
Minneapolis, MN 55440  
Tel: +1 (952) 742-6000  
<http://www.cargill.com/news-center>



evolva

Evolve Holding SA  
Duggingerstrasse 23  
CH-4153 Reinach, Schweiz  
Tel: +41 61 485 2000  
<http://www.evolve.com/media/press-releases>

## MEDIENMITTEILUNG

---

**Datum:** 21. Mai 2014

**Kontaktangaben:**

**Cargill - Nicole Reichert, + 1 (952) 742-4204, [nicole\\_reichert@cargill.com](mailto:nicole_reichert@cargill.com)**

**Evolve - Paul Verbraeken, +41 61 485 2035, [paulv@evolve.com](mailto:paulv@evolve.com)**

### **Evolve erreicht wichtigen Meilenstein bei Stevia-Projekt mit Cargill**

**Minneapolis, USA, und Reinach, Schweiz, 21. Mai 2014 – Cargill und die Evolve Holding AG (SIX: EVE)** haben heute bekannt gegeben, dass bei ihrem gemeinsamen Entwicklungsprogramm für durch Fermentation hergestellte Steviolglykoside – die Bestandteile der Stevia-Blätter, die für deren süßen Geschmack verantwortlich sind – ein wichtiger technischer Meilenstein erreicht wurde. Damit wurde ein wesentlicher Schritt getan, um diese am besten schmeckenden Stevia-Süsstoffe auf kosteneffiziente und nachhaltige Weise für Nahrungsmittel- und Getränkehersteller zur Verfügung stellen zu können.

Aufgrund dieses Erfolgs wird Cargill eine Meilensteinzahlung von USD \$1 Mio. an Evolve leisten. Während der gesamten F&E-Phase ist Evolve zum Erhalt von Meilensteinzahlungen in Höhe von insgesamt bis zu USD \$7,5 Mio. berechtigt.

Im Jahr 2013 schlossen Cargill und Evolve eine Vereinbarung über die gemeinsame Entwicklung und Vermarktung von durch Fermentation hergestellten Steviolglykosiden ab. Im weiteren Jahresverlauf meldeten die beiden Unternehmen, dass ihr Programm früher als geplant in die Pilotphase eintreten würde.

**David Henstrom**, Global Business Director for Health Ingredients von Cargill, kommentierte: „Die Fortschritte bei diesem Projekt ermutigen uns sehr. Wir freuen uns nun darauf, in naher Zukunft kosteneffiziente, hervorragend schmeckende Minor-Steviolglykoside am Markt anbieten zu können.“

**Neil Goldsmith**, CEO von Evolva, fügte hinzu: „Die Teams von Cargill und Evolva arbeiten bestens zusammen und erzielen dabei grossartige Fortschritte. Wir setzen nun alles daran, den nächsten wichtigen Meilenstein bei diesem Projekt zu erreichen.“

### **Über Cargill**

Cargill produziert und vermarktet auf internationaler Ebene Lebensmittel-, Landwirtschafts-, Finanz- und Industrieprodukte und -dienstleistungen. Das 1865 gegründete Unternehmen befindet sich in Privatbesitz und beschäftigt 142 000 Mitarbeitende in 65 Ländern. Cargill verhilft Kunden durch Zusammenarbeit und Innovation zum Erfolg und legt besonderen Wert darauf, seine globalen Kenntnisse und Erfahrungen weiterzugeben, um an jedem Ort seiner Tätigkeit zur Bewältigung wirtschaftlicher, ökologischer und sozialer Herausforderungen beizutragen. Weitere Informationen finden Sie unter [www.Cargill.com](http://www.Cargill.com).

### **Über Evolva**

Evolva ist als Pionier weltweit führend auf dem Gebiet der nachhaltigen, auf Fermentation basierenden Herstellung von Inhaltsstoffen für die Gesundheits-, Wellness- und Ernährungsbranche. Die Produkte von Evolva umfassen Stevia, Vanille, Safran oder Resveratrol. Neben der Entwicklung der eigenen Ingredienzien setzt Evolva ihre Technologie für Partnerunternehmen ein, für die sie einen Wettbewerbsvorteil schafft und gleichzeitig an ihren entsprechenden Erträgen partizipiert. Weitere Informationen stehen auf [www.evolva.com](http://www.evolva.com) zur Verfügung.

### **Über Stevia**

Stevia (*Stevia rebaudiana*) wird in zahlreichen Ländern der Welt angebaut, geerntet und als Süssmittel verwendet. Seine süssen Blätter sind seit Generationen Bestandteil der menschlichen Ernährung. Aufgereinigte Extrakte dieser Blätter werden heute zur Süssung diverser kalorienfreier bzw. -armer Lebensmittel und Getränke verwendet. Stevia-Blätter enthalten verschiedene Substanzen (sog. Steviolglykoside), denen sie ihren süssen Geschmack verdanken. Die einzigen Steviolglykoside, welche derzeit auf dem Markt sind, werden aus landwirtschaftlich angebauten und geernteten Stevia-Pflanzen gewonnen. Evolva ist nach eigenem Wissen das erste Unternehmen, dem es gelungen ist, Fermentationsverfahren so anzupassen, dass damit verschiedenste kommerziell relevante Steviolglykoside erzeugt werden können, und zwar auf der

Basis von nachhaltigen, kostengünstigen Kohlenhydrat-Ausgangsstoffen, die man praktisch überall auf der Welt beschaffen kann.

*Diese Medienmitteilung enthält zukunftsgerichtete Aussagen, die durch Begriffe wie „glaubt“, „nimmt an“, „erwartet“ oder ähnliche Ausdrücke gekennzeichnet sind. Diese zukunftsgerichteten Aussagen bergen bekannte und unbekannte Risiken, Unwägbarkeiten und andere Faktoren, durch die sich die tatsächlichen Ergebnisse bzw. die tatsächliche Finanzsituation, Entwicklung oder Leistung des Unternehmens wesentlich von den in diesen zukunftsgerichteten Aussagen explizit oder implizit geäußerten Prognosen unterscheiden können. Angesichts dieser Ungewissheiten sollte sich der Leser nicht auf zukunftsgerichtete Aussagen verlassen. Das Unternehmen verpflichtet sich nicht, zukunftsgerichtete Aussagen zu aktualisieren oder sie an künftige Ereignisse oder Entwicklungen anzupassen.*

###