

## In dieser Ausgabe

PARLAMENTARISCHER ABEND  
IN BRÜSSEL  
**LI Food trägt das Thema  
Novel Food nach Brüssel**

IST TIERFREIER KÄSE  
EINE NACHHALTIGERE  
ALTERNATIVE?  
**Klimaauswirkungen von  
Milchprodukten**

STARTSCHUSS FÜR DAS  
HAMBURGER FOOD CLUSTER  
**foodactive e. V. gründet  
Food Cluster**



Foto: iStock.

## KOOPERATION FÜR KLARHEIT

## Neue Partnerschaft zur einheitlichen Aufklärung des Nutri-Scores in der Ernährungskommunikation

Zur Förderung von Transparenz und Vertrauen in der Ernährungskommunikation haben sich die LI Food – Landesinitiative für Ernährungswirtschaft und das ZEHN – Zentrum für Ernährung und Hauswirtschaft Niedersachsen zu einer Kooperation zusammengeschlossen. Das Ziel dieser Zusammenarbeit ist die verbesserte Aufklärung von Verbraucherinnen und Verbrauchern über den Nutri-Score, um Falschinformationen und Verunsicherung zu vermeiden.

Der Nutri-Score ist ein farbliches Kennzeichnungssystem, das Verbraucherinnen und Verbrauchern helfen soll, schnell und einfach die Nährwertqualität von Lebensmitteln zu bewerten. Lebensmittelunternehmen, Behörden, Facheinrichtungen der Ernährungskommunikation und mediale Multiplikatoren kommunizieren derzeit unterschiedlich und teilweise widersprüchlich über die Deutung des Nutri-Scores. „Wir müssen immer wieder feststellen, dass trotz der objektiven und messbaren Bewertungskriterien, Stakeholder nicht einheitlich kommunizieren. Das führt teilweise dazu, dass diese Irrtümer in Medienbeiträgen übernommen werden und Verbraucher verunsichern“, so Geschäftsführer der LI Food Christian Kircher.

Mit der Zusammenarbeit des ZEHN und der LI Food sollen die Stakeholder der Ernährungskommunikation an einen Tisch gebracht werden, um eine gemeinsame Grundlage zu schaffen sowie einheitlich, objektiv und auf wissenschaftlicher Grundlage über den Nutri-Score zu kommunizieren. „Damit der Zweck des Nutri-Scores, nämlich Verbraucherinnen und Verbraucher auf vereinfachte Weise über den Nährwertgehalt von Lebensmitteln aufzuklären, auch wirklich erfüllt wird, benötigen wir Klarheit und eine bessere Kommunikation. Nur so bietet der Nutri-Score den Mehrwert, für den er entwickelt wurde“, so Annika Gaurig, Leitung des ZEHN.

Der Nutri-Score wurde in Deutschland 2020 auf freiwilliger Basis eingeführt. Seitdem sind laut BMEL rund 800 Unternehmen mit über 1200 Marken für den Nutri-Score registriert. In dieser Zeit wurden die Berechnungskriterien durch das wissenschaftliche Gremium der Länder, die an der Entwicklung des Nutri-Scores beteiligt sind, überarbeitet. Seit Ende 2023 gilt ein aktualisierter Algorithmus, der unter anderem deutlich strengere Grenzwerte für ernährungsphysiologisch ungünstigere Nährstoffe vorsieht. Mit einer einheitlichen Kommunikation des Nutri-Scores und einer breiten Nutzung im Einzel-

handel wächst auch das Vertrauen der Verbraucherinnen und Verbraucher. Daher bietet die LI Food bereits seit der Einführung des Nutri-Scores Workshops für Unternehmen an, um die Berechnungsweise zu erklären und anhand der Produkte der

jeweiligen Unternehmen den Nutri-Score zu errechnen. In diesem Zusammenhang wird auch die Anpassung von Rezepturen besprochen, um Lebensmittel für eine ausgewogenere Ernährung anbieten zu können. (CK, KL)



#### Über das ZEHN:

Das Zentrum für Ernährung und Hauswirtschaft Niedersachsen fungiert als zentrale Anlaufstelle in den Bereichen Ernährung, Hauswirtschaft und Lebensmittelwertschätzung in Niedersachsen und geht der Vermittlung von Alltagskompetenzen nach. Im Aufgabenfeld Ernährung setzt es sich auf Grundlage von Niedersachsens Ernährungsstrategie für eine gesundheitsfördernde und nachhaltigere Ernährung in Niedersachsen ein.

Das ZEHN ist an die Landwirtschaftskammer Niedersachsen angegliedert und wird durch das Niedersächsische Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz finanziert.

Das ZEHN ist in diesem Jahr strategischer Partner der LI Food im Handlungsfeld Gesunde Ernährung.

#### PARLAMENTARISCHER ABEND IN BRÜSSEL

### LI Food trägt das Thema Novel Food nach Brüssel



v. l. Christian Kircher (LI Food), Ivo Rzegotta (GFI Europe), Dr. Klaus Berend (EU-Kommission), Miriam Staudte (Nds. Ministerin für Ernährung und Landwirtschaft), Frank Doods (Nds. Staatssekretär für Wirtschaft), Dr. Thomas Janning (PHW), Simone Poppe (NewFood Consulting) Foto: Nds. Ministerium für Ernährung und Landwirtschaft.

Am 20. März hat die Niedersächsische Landesvertretung bei der Europäischen Union zum Parlamentarischen Abend nach Brüssel geladen, um über die Transformation des Ernährungssystems und die Novel-Food Verordnung zu sprechen. Unter dem Titel Nachhaltige und innovative Lebensmittel: EU-Novel Food-Verordnung auf dem Prüfstand moderierte Christian Kircher, Geschäftsführer der LI Food, die Paneldiskussion mit Akteuren aus Politik und Wirtschaft.

Mit diesem Parlamentarischen Abend knüpft die LI Food an die Ergebnisse der LI Food Jahresveranstaltung und anschließend dem Parlamentarischen Abend im vergangenen Jahr in Hannover an. Dort

wurde bereits von Schwierigkeiten für Start-ups und der Novel Food Verordnung berichtet.

Zu Beginn begrüßte die niedersächsische Ministerin für Landwirtschaft und Ernährung Miriam Staudte die Gäste und Panel-Teilnehmer und wies auf die Notwendigkeit eines nachhaltigen Ernährungssystems und die besondere Stellung Niedersachsens als Agrarland Nummer Eins in Deutschland.

Dr. Klaus Berend, Direktor für Lebensmittelsicherheit vertritt die Perspektive der EU-Kommission. Bei Dr. Berend gehen die Novel Food Anträge ein, bevor Sie an die EFSA zur Beurteilung weitergeleitet werden. Dr. Thomas Janning nahm für die

PHW Unternehmensgruppe an der Diskussion teil. Die PHW Gruppe ist neben dem traditionellen Geflügelgeschäft seit einigen Jahren auch mit Produkten aus pflanzlichen Proteinen am Markt, stellte bisher aber keinen Antrag auf Zulassung von Novel Food bei der EU. Des Weiteren ergänzte Simone Poppe die Diskussion. Mit der NewFood Consulting GmbH berät sie Unternehmen und auch Investoren, die neue Produkte entwickeln oder in diese investieren. Ivo Rzegotta vertritt das Good Food Institute Europe, ein Non-Profit Think Tank, der sich der Transformation des Ernährungssystems und insbesondere dem Thema Alternative Proteine widmet.

Christian Kircher berichtet, dass der Novel Food Prozess von Unternehmen bei der EU als komplex und langwierig wahrgenommen wird. Die Folge: immer mehr Start-ups mit innovativen Produkten und Prozessen wenden sich an außereuropäische Märkte wie Israel, Singapur und den USA. Das Panel bestätigt diesen Eindruck und diskutiert, wie der bestehende Novel Food Prozess in Europa optimiert werden kann. Simone Poppe berichtet von ihrer Erfahrung bei der Beratung von Investoren und Start-ups. Insbesondere wenn Risikokapitalgeber involviert sind, steige der Druck bei Start-ups ihre Produkte an den Markt zu bringen und erste Umsätze zu generieren. Dies ginge in anderen Ländern deutlich schneller. Dr.

Berend bemängelt andererseits die Qualität mancher Anträge. Teilweise fehlen Daten und Informationen, welche für die Überprüfung der Lebensmittelsicherheit durch die EFSA notwendig sind. Dies ziehe den Prozess unnötig in die Länge. Ivo Rzegotta erhofft sich aus diesem Grund mehr Unterstützungen von Start-ups bei der Antragstellung. Es müsse in den Mitgliedsländern Anlaufstellen geben, welche Antragsteller beraten und den Prozess begleiten. Tatsächlich werden viele Anträge in Irland gestellt, da dort eine umfangreiche Beratungsinfrastruktur für den Novel Food Prozess bestehe.

Eine weitere große Sorge bestehe in der immer mehr politischen Aushandlung des Themas innerhalb der EU. So erwecke es den Anschein, dass sich eine „Union der Unwilligen“ bilde, wenn Länder wie Italien, Ungarn oder Frankreich, sich aus politischen Gründen gegen die Zulassung aussprechen. Das Panel war sich einig, dass die Entscheidung über Zulassung wissenschaftlich und evidenzbasiert getroffen werden müsse und die Bewertung über die Lebensmittelsicherheit oberste Priorität habe. Am Ende sollen Verbraucher\*innen im Supermarkt eine eigene Entscheidung treffen können. Dr. Berend

betonte an dieser Stelle auch noch mal, dass weder ein Land eigenständig ein Novel Food zulassen kann noch, dass ein Land nach einer EU-weiten Zulassung ein Novel Food verbieten könne. Hier drin besteht auch die Stärke des Novel Food Zulassungsverfahrens. Ist ein Lebensmittel erst einmal zugelassen, besteht Rechtsicherheit in der gesamten EU und die hohen Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit führt auch zu einem Vertrauen bei Verbraucher\*innen.

#### Ergebnisse des Abends

Die Novel Food Verordnung wurde insgesamt als ein sehr sicheres und starkes Instrument wahrgenommen, um die Lebensmittelsicherheit in der EU zu gewährleisten. Als Kernforderung hat sich herausgebildet, dass die EU oder die auch Mitgliedsstaaten mehr Anlaufstellen schaffen müssen, um Unternehmen bei der Antragstellung zu beraten und zu unterstützen. Eine solche Unterstützung könne auch auf Ebene der Bundesländer erfolgen. Dies könnte zu einer Zunahme an qualitativen Anträgen führen und später zu einer Zulassung von innovativen und nachhaltigen Lebensmitteln, die drin-

gend zur Transformation des Ernährungssystems benötigt werden. Des Weiteren bedürfe es an mehr öffentlicher Grundlagenforschung im Zusammenhang mit neuen Lebensmitteln, um dem gesamten Markt Teilhabe zu ermöglichen, aber auch durch evidenzbasierte Erkenntnisse gesellschaftlichen Vorbehalten entgegenzuwirken.

Zum Ende bedankte sich auch Frank Doods, Staatssekretär für Wirtschaft in Niedersachsen für die interessante Diskussion und nahm die Erwartungen auf, damit sie in Niedersachsen weiterhin Aufmerksamkeit erhalte. Zusammen mit der LI Food wolle man das Thema weiter begleiten, um der der Ernährungswirtschaft die notwendige Unterstützung bei der wichtigen Transformation des Ernährungssystems zu ermöglichen. Staatssekretär Doods stellt hierbei klar, dass bei Zulassungsfragen die Lebensmittelsicherheit oberste Priorität haben sollte. Politische Vorbehalte sollten hingegen keine ausschlaggebende Rolle mehr spielen, damit Verbraucher\*innen bei der Auswahl ihrer Lebensmittel echte Wahlfreiheit haben. (KL)

#### JAHRESTREFFEN DECHEMA/VDI FACHGRUPPE LEBENSMITTELVERFAHRENSTECHNIK

### LI Food präsentiert die Potenziale der Präzisionsfermentation

Am 27. und 28. Februar fand das Jahrestreffen Dechema/VDI Fachgruppe Lebensmittelverfahrenstechnik bei der Geschäftsstelle der LI Food am DIL statt. Hierzu trafen sich über 40 Lebensmitteltechnolog\*innen von verschiedenen Instituten und Unternehmen aus ganz Deutschland, um sich einander aktuelle Forschungsprojekte aus dem Bereich der Lebensmittelverfahrenstechnik vorzustellen. Hierzu gab es über die zwei Veranstaltungstage hinweg 16 Vorträge zu Themen wie Trockenfraktionierung von pflanzlichen Proteinen, Möglichkeiten von Pulsed-Electric-Fields (PEF), ohmsche Erhitzung und vielen weiteren Bereichen der Verfahrenstechnik. Den Preis für den besten Vortrag erhielt Julian Gerhäuser vom Karlsruher Institut für Technologie (KIT) mit dem „Thema Einsatz und Funktionsprinzip von eisbindenden Molekülen in Lebensmitteln“. Während der Veranstaltung gab es auch die Möglichkeit ein Projektposter auszustellen und in Diskussion mit anderen Teilnehmenden zu treten. Hier gewannen Petra Först und Joshua Greiner von der Technischen Universität München den Preis für das beste Poster zum Thema „Impact of milling on the liberation of protein bodies as a prerequisite for dry separation“.

Die Teilnehmenden der Veranstaltung kamen von Forschungsinstituten, die mit Ihrer Forschung eine Grundlage für Unternehmen aus dem LI Food Netzwerk darstellen. Die frühen Erkenntnisse von Forschungsergebnissen bieten Unternehmen aus der Ernährungswirtschaft die Möglichkeit Innovationen von Anfang an in die Produkt- und Prozessentwicklung einzubeziehen. Die LI Food begleitet daher weiter die Grundlagenforschung, um Innovationen voranzutreiben.

Auch Christian Kircher, Geschäftsführer der LI Food stellte im Rahmen der Veranstaltung die Tätigkeit der LI Food vor und präsentierte die gemeinsame Studie mit der DECHEMA zu den Potenzialen der Präzisionsfermentation für die niedersächsische Ernährungswirtschaft. In diesem Zusammenhang gab Christian Kircher auch Einblicke in die aktuelle Planung des Reallabors, welches im Raum Osnabrück entstehen soll und unter anderem Infrastruktur für die weitere Entwicklung der Präzisionsfermentation sowie Produktentwicklungen in diesem Bereich ermöglichen soll. Weitere Informationen zum Reallabor finden Sie im entsprechenden Artikel in dieser Ausgabe des Journals. (KL)

## Klimaauswirkungen von Milchprodukten werden von Verbraucher\*innen unterschätzt



Foto: LI Food

### Forschende ermitteln die Akzeptanz von Präzisionsfermentation zur Herstellung von tierfreiem Käse in Deutschland

Verbraucher\*innen schätzen die Klimaauswirkungen von Milchprodukten häufig falsch ein. Dies geht aus einer von der LI Food - Landesinitiative Ernährungswirtschaft Niedersachsen beauftragten Verbraucherstudie hervor. Es zeigt sich jedoch auch: Ein mithilfe von Präzisionsfermentation hergestellter tierfreier Käse würde für viele Menschen eine annehmbare Alternative darstellen. Insbesondere Personen, denen die negativen Klimaauswirkungen von Kuhmilch bekannt sind, wären einem tierfreien Käse gegenüber besonders aufgeschlossen.

In einer repräsentativen Befragung<sup>1</sup> wurden 2035 Verbraucher\*innen zu ihrem Einkaufsverhalten, sowie ihrer Einstellung zu Lebensmitteln, ihrem Käsekonsum und der Milchviehhaltung befragt. Die Ergebnisse zeigen, dass der Käsekonsum von der Mehrheit der Befragten kaum oder gar nicht mit Tierleid oder Umweltaspekten in Verbindung gebracht wird. Während der

teilweise hohe CO<sub>2</sub>-Ausstoß von Fleisch mittlerweile den meisten Befragten bekannt ist, wird Käse von den Befragten als deutlich weniger klimaschädlich eingestuft. Tatsächlich kann der CO<sub>2</sub>-Ausstoß je nach Käsesorte jedoch über dem von Fleisch liegen. Als Beispiel nennt die Studie Parmesankäse, der mit 6,3 CO<sub>2</sub>e/kg deutlich über dem von Schweinefleisch (4,6 CO<sub>2</sub>e/kg) liegt.

### Verbraucher\*innen offen gegenüber tierfreiem Käse als Alternative

Die Studie befasst sich aber auch mit der Akzeptanz möglicher Alternativen zu traditionellem Käse. Hierzu wurden die Verbraucher\*innen zu tierfreiem Käse befragt, der mit Hilfe von Präzisionsfermentation hergestellt wird. Diese Technologie ermöglicht es, die für Käse wichtigen Proteine ohne Milchkühe herzustellen. Dazu werden Mikroorganismen so angepasst, dass sie die entsprechenden Proteine in einer Nährflüssigkeit produzieren. Diese Herstellungsweise verspricht ein Käseprodukt, das herkömmlichem Käse ge-

schmacklich gleich ist, aber tierfrei hergestellt wird. Damit unterscheidet sich dieser Käse auch von pflanzlichen Alternativen. Während die Verbraucher\*innen sowohl Vorteile der Lebensmitteltechnologie erkennen als zum Teil auch Skepsis hegen, zeigen sie sich grundsätzlich offen für einen tierfrei hergestellten Käse. Studienautorin Dr. Clara Mehlhose erklärt: „Insbesondere jüngere Menschen und Liebhaber verschiedener Käsesorten stellen eine spannende Zielgruppe für solche Produkte dar. Mitautorin Dr. Sarah Kühl ergänzt: „Wer grundsätzlich offen für Innovationen ist und sich der negativen Auswirkungen der Milchviehhaltung bewusst ist, würde tierfreien Käse sogar regelmäßig kaufen“.

Produkte, die mit Hilfe der Präzisionsfermentation hergestellt werden, sind in den USA bereits seit einiger Zeit auf dem Markt. Eine Zulassung des Verfahrens in Deutschland bzw. der EU steht jedoch noch aus. Ganz neu ist die Technologie aber auch hier nicht. Bei der Herstellung von Medikamenten, zum Beispiel Insulin, ist die Präzisionsfermentation bereits Standard. Seit einigen Jahren findet sie nun auch Anwendung in der Lebensmittelproduktion und bietet die Chance, das Ernährungssystem nachhaltiger zu gestalten. (KL)

Einblicke in die ersten Ergebnisse der Studie liefert das frei zugängliche Chartbook:

<https://www.li-food.de/service/downloads>

<sup>1</sup>repräsentativ in Bezug auf wichtige Bevölkerungsmerkmale wie Alter, Geschlecht, Bildung (Schulabschluss), Einkommen, Wohnort (Region).

LI JOURNAL DIGITAL  
Das LI Journal  
können Sie  
auch online  
lesen



## Schwesterorganisation Foodactive e. V. gründet Food Cluster in Hamburg



v. l. Karl-Heinz Krämer (foodactive e. V.), Wirtschaftssenatorin Dr. Melanie Leonhard (BWI Hamburg) und Dr. Olaf Krüger (Süderelbe AG) Foto: foodactive e. V.

Die LI Food gratuliert der Schwesterorganisation foodactive e.V. aus Hamburg zur institutionellen Förderung des Food Clusters.

Nach dem Beschluss des Hamburger Senats werden die Behörde für Wirtschaft und Innovation, foodactive e. V. sowie die Süderelbe AG das Food Cluster Hamburg gründen. Das neue Cluster soll Unternehmen und Akteure der Foodbranche in Hamburg und der Metropolregion eine vielfältige Plattform bieten und gemeinsam mit Wirtschaft und Wissenschaft durch Vernetzung, Kooperation und Innovation die Region stärken.

Die LI Food arbeitet mit foodactive bereits seit einigen Jahren zusammen. Insbesondere im Handlungsfeld Gesunde Ernährung wurde mehrfach der Nutri-Score Workshop durchgeführt, um Unternehmen das Konzept zu erklären und Verbesserungen der Rezeptur zu erörtern. Auch bei gemeinsamen Netzwerkveranstaltungen wie der vergangene Parlamentarische Abend ergänzen sich das niedersächsische Netzwerk der LI Food ideal mit dem Hamburger Netzwerk von foodactive e. V.

Das Food Cluster Hamburg soll maßgeblich vom Verein foodactive getragen werden. foodactive ist mit rund 140 Mitgliedsunternehmen Deutschlands größtes Ernährungsnetzwerk und bereits seit Mai als Trägerverein für das Food Cluster Hamburg von den Mitgliedern bestätigt. „Wir von foodactive freuen uns sehr, der Trägerverein des neu zu gründenden Food Clusters zu sein und so die langjährige und vertrauensvolle Zusammenarbeit mit der Freien und Hansestadt Hamburg zu vertiefen. Als Cluster können wir nun noch stärker die relevanten Themen der

Foodbranche vorantreiben, Lösungen erarbeiten und die Region mit all ihren Akteuren stärken“, erklärt Karl-Heinz Krämer, Vorstandsvorsitzender foodactive e.V. und Vorstandsvorsitzender der Block Foods AG.

Senatorin Dr. Melanie Leonhard von der Behörde für Wirtschaft und Innovation (BWI) Hamburg betont die Bedeutung des Food Clusters für die Ernährungswirtschaft in Norddeutschland: „Hamburg bekommt nun ein Food Cluster, welches die Stärken der Akteure in unserer Stadt weiter bündelt und ausbaut. Mit dem Cluster werden wir die Chancen, die in der Veränderung der Ernährungsbranche liegen, noch besser nutzen. Die Ernährungsbranche in Hamburg ist bereits seit jeher breit aufgestellt. Wir decken von der industriellen Produktion, dem Handwerk, dem Handel, der Logistik und der Gastronomie eine große Bandbreite ab. Bei uns gibt es neben den großen weltweit tätigen Lebensmittelunternehmen auch etablierte kleine und mittlere Unternehmen sowie zahlreiche Start-ups, die an der Versorgung und an Food-Innovationen arbeiten. Ich freue mich deshalb sehr, dass wir nun mit etablierten Partnern und auch neuen Unternehmen Hamburg gemeinsam zu einem europäischen Ankerplatz der Food-Branche ausbauen.“

Dr. Olaf Krüger, Vorstand der Süderelbe AG verdeutlicht: „Seit 2007 engagiert sich die Süderelbe AG für die Ernährungswirtschaft in der Region und tritt gemeinsam mit foodactive für deren Interessen ein. Wir begrüßen die Gründung des Food Clusters Hamburg. Hamburg und die Metropolregion haben eine starke Ernährungswirtschaft, die es gilt, zusammenzubringen, zu stärken und gemeinsam den Standort auch auf der internationalen Ebene sichtbarer zu machen.“

### Mehr als 150 Mitgliedsunternehmen im Food Cluster Hamburg

Das neue Food Cluster Hamburg startet mit aktuell rund 150 Mitgliedsunternehmen des Trägervereins foodactive. Foodactive ist seit mehr als zehn Jahren das Food-Netzwerk und vernetzt Wirtschaft, Wissenschaft, Start-ups sowie Akteure entlang der Wertschöpfungskette. Aktuelle Herausforderungen wie Nachhaltigkeit, Einfluss der Lebensmittelproduktion auf Klimathemen, Innovationen sowie neue Produkte und Prozesse werden bereits durch foodactive vorangetrieben. Mit den Aktivitäten von foodactive in Hamburg wird die Arbeit und das Netzwerk der LI Food auch über die Grenzen Niedersachsens ergänzt, um so auch die Ernährungswirtschaft zu unterstützen. Damit hat die LI Food einen großartigen Partner an ihrer Seite, um Innovationen für ein nachhaltiges Ernährungssystem voranzutreiben.

Ende Januar hat nun auch die Hamburgische Bürgerschaft dem Beschluss des Senats zugestimmt, womit die letzte Hürde genommen ist, um das Food Cluster Hamburg zu gründen.

Die LI Food beglückwünscht foodactive zur Weiterentwicklung und freut sich auf weitere Jahre der guten Zusammenarbeit in den Handlungsfeldern. (foodactive)

## Wichtiger Transformationsbaustein auf dem Weg zu einer nachhaltigen Ernährungswirtschaft

Auf dem ehemaligen Magnum-Areal in Osnabrück soll ein multilaterales biotechnisches Reallabor entstehen. Mit den Schwerpunktthemen „Alternative Proteine“ und „Kreislaufwirtschaft“ soll das Reallabor ein wichtiger Transformationsbaustein auf dem Weg zu einer nachhaltigen Ernährungswirtschaft werden. Die Hoffnung besteht darin, mit diesen Themen Anschluss an Vorreiter wie den USA, Singapur oder Israel nicht zu verlieren und so die niedersächsische, aber auch deutschlandweite Ernährungswirtschaft zukunftsfähiger zu gestalten.

Als eine der Kerntechnologie gilt die Präzisionsfermentation, die eine fortschrittliche Technologie zur Herstellung biologischer Produkte ist. Bereits heute wird das Verfahren zur Herstellung von Rohstoffen für die Pharmaindustrie eingesetzt. Es ermöglicht die gezielte, effiziente und sichere Produktion von gewünschten Zellen, wie beispielsweise Proteine und Lipide. In der von der LI Food und der DECHEMA vorgestellten Studie im Rahmen der Jahresveranstaltung werden die Potenziale dieser Technologie für die Ernährungswirtschaft aufgezeigt, aber auch Herausforderungen werden genannt, die es zu überwinden gilt. Eine der größten Hürden beim Aufbau einer Präzisionsfermentationsindustrie in Niedersachsen ist das Fehlen dedizierter Anlagen. Auch bestehende Anlagen lassen sich nur bedingt für die Präzisionsfermentation von Lebensmitteln nutzen oder entsprechend umbauen. Hier braucht es starke gemeinsame Anstrengungen von Politik und Wirtschaft, um Finanzierungsstrukturen zur Unterstützung größerer Kapitalprojekte zu entwickeln, sowie dringend benötigte Infrastruktur zur Verfügung zu stellen. Unternehmen, die in Niedersachsen eine Präzisionsfermentation etablieren wollen, sollten innovative Finanzierungskonzepte zur Verfügung gestellt und Infrastrukturinvestitionen finanziell abgesichert werden.“ Das geplante Reallabor soll eine Versuchsanlage für Präzisionsfermentation bilden, welche den mittelständischen Unternehmen der Ernährungsindustrie und den Start-ups dabei helfen soll, die Lücke zwischen dem akademischen Labor und eigenen, unternehmerischen Laboreinrichtungen oder Fertigungskapazitäten zu

schließen. Ziel ist es die Produktentwicklung und die Erprobung neuer Anwendungen unter günstigen Rahmenbedingungen zu unterstützen.

Ein weiterer Teil des Konzepts sieht die Weiterentwicklung einer Kreislauf orientierten Lebensmittelproduktion vor, bei der unterschiedliche Produktionspartner zusammengebracht werden und von der gegenseitigen Einbindung verschiedener Nebenströme profitieren können. Auf dem Weg zu einem nachhaltigen Ernährungssystem ist die Nutzung von Nebenströmen aus der Land- und Ernährungswirtschaft unumgänglich. Auch im Rahmen der Präzisionsfermentation können Nebenströme eine sinnvolle Ergänzung für das benötigte Nährmedium darstellen.

Die LI Food begleitet den Prozess bereits seit einigen Jahren und auch die Kooperationspartner DIL Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e. V. will zusammen mit dem Seedhouse Accelerator die Planung des Reallabors unterstützen, um eine Infrastruktur mit Expert\*innen bereitzustellen, die für Lebensmittelindustrie, Start-ups und Wissenschaft in dieser Form bisher bundesweit einmalig wäre. Neben den beiden Kernpartnern stellt Niedersachsen als Agrar- und Ernährungsland Nr. 1 mit einer Reihe von weiteren fachspezifischen Instituten den besten Standort dar, um weitere Anknüpfungspunkte in diesem Sektor zu finden und die Ernährungswirtschaft weiter zu stärken und beim Transformationsprozess zu unterstützen.

Das Reallabor könnte somit die Antwort auf die aktuell fehlende Infrastruktur für diese Technologien sein, da der Investitionsaufwand, der nötig wäre, nicht von einem einzigen Unternehmen getragen werden kann. Ziel ist es das Reallabor so zu konzipieren, dass ideale Voraussetzungen für verschiedene Stakeholder gegeben sind.

Aktuell befindet sich das Vorhaben noch in der Vorplanung. Im Laufe des Jahres sollen im Rahmen von Feedbackgesprächen mit Politik, Wissenschaft, Verwaltung und Wirtschaft und Analysen der Rahmenbedingungen die Pläne konkretisiert werden, sodass im nächsten Jahr mit der eigentlichen Planungsphase begonnen werden kann.



Fermentationsanlage am DIL. Foto: Jörg Sarbach

## Nachrichten aus der Ernährungswirtschaft



### Grünes Licht für die Übernahme von Rügenwalder Mühle

Die EU-Kommission genehmigt die Übernahme von Rügenwalder Mühle durch den Nahrungsmittelkonzern Pfeifer & Langen. Laut Pfeifer & Langen soll die Marke und das Unternehmen erhalten bleiben. Ebenso ist kein Abbau von Stellen geplant. Bisher ist das Unternehmen insbesondere für Marken wie funny-frisch und Diamant Zucker bekannt.

# 100 Mio. €

### Neues Geschäftsfeld: Nordzucker investiert in pflanzenbasierte Proteine - neues Werk geht 2026 in Betrieb

Nordzucker ist weiter auf Wachstumskurs und erweitert das Portfolio. Mehr als 100 Millionen Euro investiert das Unternehmen in die Produktion von pflanzenbasierten Proteinen. Für das neue Geschäftsfeld wird Nordzucker am Standort in Groß Munzel, Niedersachsen, bis Mitte 2026 ein neues Werk in Betrieb nehmen. Rund 60 zusätzliche Arbeitsplätze sind mit der Erweiterung verbunden.



### Niedersächsisches Start-up Kynda schafft es ins FoodTech 500 Ranking

Kynda Biotech GmbH schafft es mit seiner Plug-and-play Lösung für Bioreaktoren zur Fermentation ins FoodTech 500 Ranking. Der FoodTech 500 präsentiert ausgewählte internationale AgriFood-Tech-Start-up- und Scale-up-Unternehmen, die sich für eine bessere Zukunft der Lebensmittel einsetzen. Aus über 1.500 Bewerbungen aus 57 Ländern wurde eine Liste der innovativsten globalen Unternehmen erstellt, die sich mit der Konvergenz von Lebensmitteln, Technologie und Nachhaltigkeit beschäftigen.

### 15,1 Million Euro für niedersächsischen Start-up Neotaste

Die Gastro-App Neotaste meldet ihre bisher größte Finanzierungsrunde. Neuer Leadinvestor ist Earlybird. Ausgeheuerliche Menschen sollen mit der App neue Lokale in ihrer Gegend entdecken. Restaurants bieten ihren dort Deals wie „zwei Burger zum Preis von einem“, bewerben Events oder posten die Speisekarte.



Foto: freepik

### Infinite Roots hat die Zulassung seiner Produkte aus Pilzwurzeln auf EU-Ebene beantragt.

Noch in diesem Jahr hofft das Hamburger Start-up „Infinite Roots“ auf die Zulassung von Produkten aus Pilzmyzel, die als Fleischersatz dienen sollen. Wie ein Unternehmenssprecher gegenüber der *Lebensmittel Praxis* sagte, hat das Hamburger Unternehmen die Zulassung auf EU-Ebene beantragt. Infinite Roots arbeitet zusammen mit dem südkoreanischen Lebensmittelkonzern Pulmuone.

### Finanzierung von Agrar- und Lebensmitteltechnologien geht weltweit um

# 50 % zurück

Die globale Finanzlandschaft für Agrartechnologien bleibt schwierig. Laut einem neuen Bericht von *AgFunder* sind die Finanzmittel für diesen Sektor im Zeitraum 2022-23 um 49,2 % auf 15,6 Mrd. USD zurückgegangen – der niedrigste Stand seit sechs Jahren.

### Welcher Fleischersatz kommt in Europa auf den Tisch?

Europa verzeichnet eine steigende Nachfrage nach pflanzlichen Alternativprodukten. Welche Produkte dabei am häufigsten auf den Tellern landen, ist je nach Region unterschiedlich. Damit sind die Konsumenten hierzulande etwas weniger neugierig auf Fleischalternativen als das in Großbritannien der Fall ist, aber aufgeschlossener als unsere französischen Nachbarn.

### Welcher Fleischersatz kommt auf den Tisch?



### The Plantly Butcher Marke Billy Green peilt Erlössprung an

Im Rennen um Marktanteile bei Fleischalternativen ist The Plantly Butchers zuletzt nach vorne gerückt. Für das laufende Jahr peilt der Produzent ein Umsatzplus von mindestens 50 Prozent an. Die Marke ergänzt seit eineinhalb Jahren mit veganen Wurstartalternativen das Sortiment im Lebensmitteleinzelhandel.



# In eigener Sache

Auch im zweiten Jahr haben die beiden LI Food-Partner DIL und Seedhouse sehr erfolgreich die geplanten Aktivitäten umgesetzt und das Netzwerk kontinuierlich erweitert. Neben den zwei LI Food Besuchen des Wirtschaftsministers im Rahmen der Sommertour in Quakenbrück und bei der innovate in Osnabrück, sind die Jahresveranstaltung mit anschließendem Parlamentarischem Abend in Hannover, die Erstellung der Studie zur Präzisionsfermentation durch den strategischen Partner DECHEMA und der Start der strategischen Partnerschaft mit dem DFKI zur Entwicklung eines KI-Testfelds als mediale Highlight des Jahres 2023 zu nennen. Die eigentliche Arbeit der LI Food findet in der Regel in kleineren Gruppen und teilweise im vertraulichen Rahmen statt. Individuelle Beratungsgespräche und zielgerichtete Innovationsprojekte bilden seit Jahren das Fundament der Landesinitiative. Insgesamt hat das LI Food Team im letzten Jahr mehr als 300 dieser Beratungsgespräche mit Unternehmen geführt, mehr

als 40 Projektanträge begleitet, 30 Veranstaltungen organisiert und die strategischen Partnerschaften in den Handlungsfeldern der LI Food ausgebaut. Hierbei wurden mehr als 44 Mio. € Projektvolumen beantragt und über 1.600 Teilnehmende auf den Veranstaltungen begrüßt. Darüber hinaus hat die LI Food im gesamten Jahr 2023 inhaltlich und konzeptionell an der Skizze für ein Biotechnologie Reallabor mitgewirkt und damit die Biologisierungstrategie des Landes Niedersachsen unterstützt. Ziel ist es, noch in diesem Jahr eine Machbarkeitsstudie durchzuführen und möglichst in 2025 mit der Umsetzung des Projektes zu beginnen. Alle LI Food Teammitglieder freuen sich auf spannende Gespräche mit Unternehmen, innovative Projektideen, den Ausbau der strategischen Partnerschaften und die Pflege der bestehenden Kontakte sowie die Erweiterung des Netzwerks im Jahr 2024.

## TERMINE

- 11. April 2024**  
**Growth Convention - Boden, Pflanze, Klimawandel: Landwirtschaft von morgen**  
Osnabrück  
[www.hs-osnabrueck.de](http://www.hs-osnabrueck.de)
- 16. April 2024**  
**22. FEI-Kooperationsforum**  
Bonn  
[www.fei-bonn.de](http://www.fei-bonn.de)
- 22. bis 26. April 2024**  
**Hannover Messe**  
Hannover  
<https://www.hannovermesse.de/de>
- 28. Mai 2024**  
**LI Food Cybersecurity Webinar**  
Online  
[www.li-food.de](http://www.li-food.de)
- 11. bis 12. Juni 2024**  
**DIL Technology Day 2024**  
Quakenbrück  
[www.dil-technology-day.com](http://www.dil-technology-day.com)

 Weitere Termine im Veranstaltungskalender unter [www.li-food.de](http://www.li-food.de)

## LEGENDE

Die Themen in dieser Ausgabe sind den Handlungsfeldern zugeordnet:

-  Gesunde Ernährung
-  Alternative Proteine
-  Digitalisierung
-  Wertstoffströme
-  Lebensmittelverarbeitung

## SOCIAL MEDIA KANÄLE

Hier finden Sie mehr aktuelle Beiträge von uns:



## IMPRESSUM

Herausgeber und v.i.S.d.P. LI Food, Landesinitiative Ernährungswirtschaft in Niedersachsen



### DIL Technologie GmbH

Professor-von-Klitzing-Straße 7  
49610 Quakenbrück  
Tel. 05431 183-135  
Fax 05431 183-114  
info@li-food.de

[www.li-food.de](http://www.li-food.de)



### Seedhouse Accelerator GmbH

Marie-Curie-Str. 3  
49076 Osnabrück  
Tel. 0160 954 536 30  
Email: [info@li-food.de](mailto:info@li-food.de)



## Niedersachsen

**Beiträge:** Christian Kircher (CK), Kristoph Leonhard (KL)

**Layout/Prepress:** Running Frames GmbH

**Auflage:** 1000 Exemplare