

In dieser Ausgabe

innovate!
ZUKUNFTSDIALOG 2025
**Die Ernährungswirtschaft
gemeinsam gestalten**

FOOD CLUSTER HAMBURG
**Neue Plattform für
Innovation & Vernetzung
in Hamburg**

INNOVATION ÜBER
GRENZEN HINWEG
**FoodPlus unterstützt
niedersächsische KMU
bei nachhaltigen
Lösungen**



Christian Kircher, Geschäftsführer der LI Food, im Gespräch mit Wirtschaftsminister Grant Hendrik Tonne beim Niedersachsenabend auf der Grünen Woche in Berlin. Foto: LI Food

INTERNATIONALE GRÜNE WOCHEN 2026

**Dialog, Vernetzung und strategische Impulse für
die Ernährungswirtschaft**

Die Internationale Grüne Woche 2026 in Berlin bestätigte einmal mehr ihre Rolle als zentraler Treffpunkt für Ernährung, Landwirtschaft und Innovation. Für die Landesinitiative Ernährungswirtschaft Niedersachsen (LI Food) stand der Messeauftritt in diesem Jahr ganz im Zeichen des persönlichen Austauschs mit zentralen Akteurinnen und Akteuren aus Politik, Wirtschaft, Wissenschaft und dem Start-up-Ökosystem. Am Mittwoch der Messe nutzte Geschäftsführer Christian Kircher die Gelegenheit, zahlreiche Gespräche zu führen, bestehende Kooperationen zu vertiefen und neue Anknüpfungspunkte für die Weiterentwicklung der niedersächsischen Ernährungswirtschaft auszuloten.

Im Mittelpunkt standen dabei insbesondere die Gespräche mit bundes- und landesweiten Stakeholdern aus dem Wirtschafts- und Landwirtschaftsbereich. Der direkte Dialog auf der Grünen Woche ermöglicht es der LI Food, aktuelle Herausforderungen und Bedarfe aus der Praxis aufzunehmen und gleichzeitig die Perspektiven und Kompetenzen des niedersächsischen Netzwerks sichtbar zu machen. Die Messe bot damit einen wichtigen Rahmen, um Themen wie Innovationsförderung, Transformation der Wertschöpfungsketten und resiliente Ernährungssysteme gemeinsam zu diskutieren.

Ein besonderer Fokus lag auf dem Austausch mit der Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie e.V. (BVE). Aufbauend auf dem gemeinsamen Auftritt auf der Anuga und dem Besuch von Christian Kircher am BVE-Stand wurde der Dialog weiter intensiviert. Die Gespräche unterstrichen das gemeinsame Interesse an einer engen Zusammenarbeit zwischen Wirtschaft, Verbänden und regionalen Innovationsnetzwerken, um Zukunftsthemen der Ernährungsindustrie gemeinsam voranzubringen.

Darüber hinaus traf die LI Food zahlreiche Partnerinnen und Partner aus ihrem Netzwerk, darunter Vertreterinnen und Vertreter von Niedersachsen.next, dem Food Cluster Hamburg, dem Deutschen Forschungszentrum für Künstliche Intelligenz (DFKI), dem Seedhouse sowie dem Niedersächsischen Ministerium für Wirtschaft, Verkehr und Bauen. Diese Gespräche verdeutlichten erneut die Stärke des niedersächsischen Innovationsökosystems und die Bedeutung eines kontinuierlichen Austauschs über institutionelle und thematische Grenzen hinweg.

Der Niedersachsenabend sorgte in der Niedersachsenhalle für einen weiteren bedeutenden Impuls. Gemeinsam mit Niedersachsen.next war die LI Food als Mitvertreter des Landes Nieder-



Austausch über aktuelle Kooperationen: LI Food-Geschäftsführer Christian Kircher im Gespräch mit Olivier Kölsch von der BVE auf der Grünen Woche 2026. Foto: LI Food

sachsen präsent. In entspannter Atmosphäre kamen Akteurinnen und Akteure aus Politik, Wirtschaft, Forschung und dem Start-up-Umfeld zusammen, um bestehende Kontakte zu pflegen und neue Verbindungen zu knüpfen. Auch Kolleginnen und Kollegen der DIL Technologie GmbH, darunter Karin Mastall und Clemens Hollah, sowie Melanie Bolivar aus der Öffentlichkeitsarbeit der LI Food begleiteten den Abend. Der Niedersachsenabend machte einmal mehr deutlich, wie eng Vernetzung, Vertrauen und persönliche Begegnungen mit der erfolgreichen Weiterentwicklung des Innovationsstandorts Niedersachsen verknüpft sind.

Der Auftritt auf der Grünen Woche 2026 zeigte, dass die Messe weit über eine Leistungsschau hinausgeht. Sie ist ein Ort des Dialogs, an dem strategische Weichenstellungen vorbereitet und Kooperationen angestoßen werden. Für die LI Food bot die Grüne Woche erneut eine wertvolle Plattform, um die Interessen der niedersächsischen Ernährungswirtschaft zu vertreten, Impulse aus Politik und Wirtschaft aufzunehmen und gemeinsam mit starken Partnern an zukunftsfähigen Lösungen zu arbeiten. (MB)

Globale Food-Tech trifft Deutsche Fleischindustrie

The Fat Company im HTI Incubator: Wie pflanzenbasierte Fettstrukturen die Fleischverarbeitung verändern

Innovationen in der Ernährungswirtschaft entstehen heute zunehmend an internationalen Schnittstellen. Ein Beispiel dafür ist The Fat Company, ein Food-Tech-Start-up aus Israel, das seit Januar im Batch 2 des HTI Incubators im Seedhouse – einem engen Partner der LI Food – begleitet wird. Das Unternehmen bringt seine technologische Expertise nun gezielt nach Deutschland, nicht zufällig, sondern aus strategischen Gründen.

Deutschland zählt zu den wichtigsten Standorten der europäischen Fleisch- und Wurstwarenindustrie. Fett prägt Geschmack, Textur und Saftigkeit von Produkten wie Wurst oder Burgern, ist für Verarbeiter jedoch zugleich kostenintensiv, volatil und ökologisch herausfordernd. Tierische Fette unterliegen starken Preisschwankungen und sind zunehmend schwer planbar. Alternativen wie Palmöl erfüllen zwar funktionale Anforderungen, stoßen jedoch bei Nachhaltigkeit, Sensorik und Akzeptanz an Grenzen. Genau hier sieht The Fat Company ein klares Marktpotenzial.

Das Start-up entwickelt strukturierte Fettpartikel aus pflanzlichen Rohstoffen, die tierisches Fett in Funktion, Mundgefühl und Verarbeitungseigenschaften nahezu vollständig nachbilden. Die Lösung ist cholesterinfrei, enthält keine Transfette, benötigt keine Kühlkette und lässt sich als Plug-and-Play-Zutat in bestehende Produktionslinien integrieren. Für die Industrie bedeutet das weniger Abhängigkeit von volatilen Tierfettmärkten und zugleich eine leistungsfähige Alternative zu Palmöl, das zunehmend kritisch bewertet wird.

Die technologische Basis wurde in Israel entwickelt, einem international anerkannten Hotspot für Food- und Deep-Tech-Innovationen. Die Gründer und das Team von The Fat Company vereinen langjährige Erfahrung in Lebensmitteltechnologie, Prozes-

sengineering und industrieller Skalierung. Mit dem Schritt nach Deutschland folgt nun der Übergang von der Technologieentwicklung in die industrielle Anwendung und Marktdurchdringung. Erste industrielle Tests mit deutschen Unternehmen zeigen bereits, dass die Fettstrukturen sensorisch überzeugen und sich stabil in bestehende Prozesse integrieren lassen.

Mit der Aufnahme in den HTI Incubator des Seedhouse wird nun auf diesen Erfahrungen aufgebaut. Ziel ist es, die vorhandene industrielle Resonanz weiter auszubauen, zusätzliche Anwendungsfelder zu erschließen und die nächsten Schritte Richtung Skalierung und Marktdurchdringung in Deutschland strukturiert vorzubereiten. Das Seedhouse begleitet das Start-up strategisch und öffnet Zugänge zu Industriepartnern, Forschungseinrichtungen und Multiplikatoren der Branche.

Der Mehrwert der Lösung geht dabei über einzelne Produkte hinaus. Sie wirkt entlang der gesamten Wertschöpfungskette: stabilere Lieferketten, geringere Kostenrisiken, verbesserte Nährwertprofile und ein reduzierter CO₂-Fußabdruck. Damit adressiert The Fat Company zentrale Transformationsfragen der Ernährungswirtschaft – von Gesundheit über Nachhaltigkeit bis hin zu industrieller Resilienz.

Das Beispiel zeigt, wie internationale Start-ups gezielt nach Standorten suchen, an denen technologische Innovation auf reale industrielle Herausforderungen trifft. Mit der Integration von The Fat Company unterstreicht der HTI Incubator im Seedhouse seine Rolle als Brücke zwischen globaler Food-Tech-Entwicklung und der praktischen Umsetzung in der niedersächsischen Ernährungswirtschaft. (CG)

INNOVATE! ZUKUNFTSDIALOG 2025

Die Ernährungswirtschaft gemeinsam gestalten



Eröffnungszereemonie innovate! Zukunftsdialog 2025: Florian Stöhr (Seedhouse) und Olaf Deininger (DFV) auf der Bühne. Foto: WACH STUDIO

Der innovate! Zukunftsdialog 2025 im Coppenrath Innovation Centre (CIC) in Osnabrück bot erneut eine zentrale Plattform für den Austausch über die Zukunft der Agrar- und Ernährungswirtschaft. Start-ups, Unternehmen, Wissenschaft, Politik und Netzwerke kamen zusammen, um aktuelle Herausforderungen zu diskutieren und gemeinsam Lösungsansätze für ein resilientes, innovatives Ernährungssystem zu entwickeln. Die LI Food war in diesem Jahr mit einem eigenen Stand vertreten und präsentierte zentrale Themen aus ihren strategischen Partnerschaften sowie laufenden Projekten.

Im Mittelpunkt des LI Food-Auftritts stand die Verknüpfung von Innovation, Praxis und Kooperation. Gemeinsam mit ihren Partnern zeigte die LI Food, wie neue Technologien, datenbasierte Anwendungen und nachhaltige Wertschöpfungsketten konkret in der Ernährungswirtschaft umgesetzt werden können. Vorgestellt wurde unter anderem die Studie zur Präzisionsfermentation der DECHEMA, die Einblicke in technologische Entwicklungen und Potenziale alternativer Proteinquellen gibt. Ergänzt wurde dies durch digitale Anwendungen aus dem gemeinsamen Projekt mit dem Deutschen Forschungszentrum für Künstliche Intelligenz (DFKI), die verdeutlichten, wie KI-basierte Lösungen Prozesse transparenter, effizienter und robuster gestalten können.

Weitere Impulse lieferte das Agrotech Valley Forum e. V., das Perspektiven aus dem Bereich der Agrartechnologie einbrachte, sowie das Zentrum für Ernährung und Hauswirtschaft Niedersachsen (ZEHN), das mit neuen Informationsmaterialien zum Nutri-Score den Fokus auf Verbraucherinformation und gesunde Ernährung legte. Die Vielfalt der präsentierten Themen spiegelte die Breite der Herausforderungen wider, vor denen die Ernährungswirtschaft aktuell steht – von Technologie und Digitalisierung über Nachhaltigkeit bis hin zu Kommunikation und Akzeptanz.

Ein besonderer Anziehungspunkt am Stand war die vegetarische Erbsenbratwurst aus dem Handlungsfeld Alternative Pro-



Der LI Food-Stand auf dem innovate! Zukunftsdialog 2025, an dem Partner und Gäste Einblicke in aktuelle Projekte und Innovationen der Ernährungswirtschaft erhielten. Foto: WACH STUDIO

teine, die gemeinsam mit Kynda entwickelt wurde. Die Verkostung bot einen niedrigschwelligen Einstieg in Gespräche über nachhaltige Proteinquellen, regionale Wertschöpfungsketten und Innovationsprozesse entlang der gesamten Lebensmittelkette. Viele Besucherinnen und Besucher nutzten die Gelegenheit, sich über konkrete Projektansätze auszutauschen und neue Kontakte zu knüpfen.

Neben dem Messe- und Dialogformat prägten Keynotes, Panels und Workshops das Programm des Zukunftsdialogs. Die Diskussionen machten deutlich, wie wichtig der interdisziplinäre Austausch ist, um Transformationsprozesse in der Agrar- und Ernährungswirtschaft erfolgreich zu gestalten. Themen wie Ressourceneffizienz, Digitalisierung, neue Geschäftsmodelle und der Transfer von Innovationen in die Praxis zogen sich durch viele Programmpunkte und fanden auch am Stand der LI Food großes Interesse.

Die LI Food dankt dem Seedhouse als Gastgeber und starkem Partner des innovate! Zukunftsdialogs sowie allen Beteiligten, die zum Gelingen der Veranstaltung beigetragen haben. Der intensive Austausch vor Ort bestätigte einmal mehr den Wert von Plattformen, die Akteure aus unterschiedlichen Bereichen zusammenbringen und Raum für Dialog, Vernetzung und gemeinsame Weiterentwicklung schaffen. Mit ihrer Teilnahme am innovate! Zukunftsdialog 2025 setzte die LI Food ein klares Zeichen für Kooperation und Innovation – und für die aktive Mitgestaltung der Zukunft der Ernährungswirtschaft. (MB)

LI JOURNAL DIGITAL

Das LI Journal können Sie auch online lesen



Neue Berechnungsregeln für den Nutri-Score ab 2026

Ab dem 1. Januar 2026 gelten neue Berechnungsregeln für den Nutri-Score. Ziel ist es, die Nährwertkennzeichnung weiter zu verbessern und an aktuelle ernährungswissenschaftliche Erkenntnisse anzupassen. Damit rückt erneut eine zentrale Frage in den Fokus: Wie wird der Nutri-Score richtig verstanden und angewendet?

In der öffentlichen Diskussion bestehen weiterhin Missverständnisse. Häufig ist unklar, welche Produktvergleiche sinnvoll sind. Der Nutri-Score unterstützt den Vergleich vorverpackter Lebensmittel, um eine gesündere Produktwahl oder Verzehralternative zu treffen. Dabei sind Vergleiche – entgegen der weit verbreiteten Annahme – nicht nur auf identische Produkte beschränkt. Der Algorithmus ermöglicht auch den Vergleich von Lebensmitteln unterschiedlicher Produktgruppen, insbesondere wenn sie für denselben Verzehranlass, etwa als Hauptmahlzeit oder Snack, gedacht sind. Zudem können verschiedene Sorten eines Produkts oder gleiche Produkte unterschiedlicher Hersteller miteinander verglichen werden. Auch wenn viele Produkte vergleichbar sind, ist jedoch nicht jeder Vergleich alltagspraktisch sinnvoll, etwa wenn Lebensmittel üblicherweise nicht gegeneinander ausgetauscht werden.

Vor diesem Hintergrund haben das ZEHN und die LI Food umfassende Kommunikationsmaterialien zum Nutri-Score entwickelt. Sie greifen bestehende Unsicherheiten gezielt auf, erläutern die Funktionsweise des Nutri-Scores, ordnen seine Aussagekraft ein und zeigen anhand von Beispielen, wie er sinnvoll angewendet wird.

Die Materialien richten sich an verschiedene Zielgruppen – von Fachkräften über Multiplikatorinnen und Multiplikatoren bis zur breiten Öffentlichkeit. Ziel ist es, eine sachliche und fundierte Nutzung des Nutri-Scores zu fördern und Fehlinterpretationen entgegenzuwirken. Gerade im Zuge der neuen Berechnungsgrundlagen ab 2026 ist eine klare und transparente Kommunikation entscheidend, um Vertrauen zu stärken und Orientierung zu geben.

Die Materialien stehen kostenfrei zum Download bereit unter: https://www.zehn-niedersachsen.de/thema/391_Nutri-Score. Für Rückfragen zu Materialien, Berechnung und Anwendung steht Dr. Karin Wiesotzki als Ansprechpartnerin zur Verfügung. (KW)



Foto: ZEHN

Rechtssicherheit für innovative Food-Start-ups

Der Weg in die Lebensmittelbranche ist für Start-ups und Gründungsinteressierte anspruchsvoll. Neben Produktentwicklung, Skalierung und Vermarktung stellen insbesondere lebensmittelrechtliche Anforderungen eine zentrale Herausforderung dar. Fehlende Klarheit zu Kennzeichnung, Health Claims oder neuartigen Lebensmitteln kann den Markteintritt verzögern oder unnötige rechtliche Risiken nach sich ziehen.

Niedersachsen.next, die Innovations- und Wirtschaftsagentur des Landes Niedersachsen, unterstützt innovative Unternehmen mit gezielten innovationsfördernden Maßnahmen entlang der gesamten Wertschöpfungskette. Eine dieser Maßnahmen war im vergangenen Jahr die lebensmittelrechtliche Online-Sprechstunde für Start-ups und Gründungsinteressierte, die vom Deutschen Institut für Lebensmitteltechnik (DIL) angeboten wurde. Ziel des Angebots war es, Gründende frühzeitig bei rechtlichen Fragestellungen zu unterstützen und so Innovationshemmnisse abzubauen.

Die rechtliche Beratung übernahm Prof. Dr. Markus Grube, Professor für Lebensmittelrecht an der Hochschule Osnabrück und ausgewiesener Experte für lebensmittelrechtliche Fragestellungen. Er ist Lebensmitteljurist, Rechtsanwalt und Fachanwalt für gewerblichen Rechtsschutz, Mitglied im Rechtsausschuss des Lebensmittelverbandes Deutschland e. V. sowie Gründer und Vorsitzender des Food Lawyers' Network Worldwide e. V.

Im Rahmen der Online-Sprechstunde erhielten die Teilnehmenden jeweils eine 50-minütige individuelle Beratung. Bei den Fragestellungen ging es häufig um die Einordnung von Produkten oder Herstellungsverfahren im Hinblick auf die Novel-Food-Verordnung sowie um den Ablauf entsprechender Zulassungsverfahren. Darüber hinaus wurden Unsicherheiten in den Bereichen Health Claims, Lebensmittelkennzeichnung, Produktschutz, Hygiene und Lebensmittelsicherheit adressiert.

Der Kreis der Teilnehmenden war dabei sehr breit gefächert: von Teams in einer frühen Gründungsphase über Start-ups kurz vor dem ersten Produktlaunch bis hin zu jungen Unternehmen mit bereits am Markt befindlichen Produkten. Entsprechend vielfältig waren auch die Innovationsansätze, die aus unterschiedlichen Technologiebereichen und Produktkategorien stammten.

Insgesamt nutzten 18 Start-ups und Gründungsinteressierte das Angebot. Die lebensmittelrechtliche Online-Sprechstunde stieß auf durchweg positive Resonanz und wurde insbesondere für ihren hohen Praxisnutzen, die verständliche Aufbereitung komplexer Inhalte und die sehr gute Organisation geschätzt. Sie verdeutlichte den hohen Stellenwert praxisnaher und niedrigschwelliger Beratungsangebote für einen rechtssicheren Markteintritt junger Unternehmen und wurde von den Teilnehmenden als wertvoller Baustein der Gründungsunterstützung im Land Niedersachsen bewertet. (KM)

Neue Plattform für Innovation und Vernetzung in Hamburg



Das Team des Food Cluster Hamburg (v. l. n. r.): Dr. Annika Schröder (Lead Business Development & Membership), Celina Zaparkanszky-Wiederhold (Lead Marketing & Communications), Sascha Taube (Geschäftsführer) und Anke Spree (Lead Project Management & QM Expert). Foto: Food Cluster Hamburg

Die LI Food gratuliert dem Hamburger Netzwerk foodactive e. V. zu seiner neuen Rolle als Trägerverein der Food Cluster Hamburg GmbH, die am 2. September 2024 offiziell gegründet wurde. Mit dieser Entscheidung setzt die Hansestadt ein starkes Zeichen für die Zukunft der Ernährungswirtschaft in Norddeutschland.

Das Food Cluster Hamburg verfolgt das Ziel, Unternehmen, Forschungseinrichtungen, Start-ups und weitere Akteure der Lebensmittelbranche über eine gemeinsame Plattform zu vernetzen und Innovationen entlang der gesamten Wertschöpfungskette voranzubringen. Im Fokus stehen

Themen wie Nachhaltigkeit, neue Produkte und Prozesse, die Klimawirkungen der Lebensmittelproduktion sowie der Technologietransfer.

Getragen wird die Gesellschaft von der Freien und Hansestadt Hamburg, vertreten durch die Behörde für Wirtschaft, Arbeit und Innovation (BWAi), dem Branchenverein foodactive e. V. und der Süderelbe AG. Die Freie und Hansestadt Hamburg ist Hauptgesellschafterin und verankert das Cluster fest in der Clusterpolitik der Stadt. Damit erhalten die Akteure Zugang zu strategischen Programmen, politischen Entscheidungsträgern und internationalen

Netzwerken.

Mit rund 160 Mitgliedsunternehmen im Netzwerk repräsentiert das Food Cluster Hamburg führende Unternehmen der Lebensmittelbranche in der Metropolregion Hamburg. Senatorin für Wirtschaft, Arbeit und Innovation, Dr. Melanie Leonhard, betont die Bedeutung des Clusters als Impulsgeber: „Mit dem Food Cluster Hamburg schaffen wir eine Plattform, die die Ernährungswirtschaft in der Metropolregion Hamburg nachhaltig stärkt. Unser Ziel ist es, Innovationen zu fördern und die Wettbewerbsfähigkeit der Branche auszubauen.“

Die langjährige Zusammenarbeit der LI Food mit foodactive e.V. wird nun im Rahmen des neuen Food Cluster Hamburg konsequent fortgeführt. Bereits seit mehreren Jahren arbeiten beide Netzwerke eng zusammen, etwa im Handlungsfeld „Gesunde Ernährung“ mit praxisnahen Formaten wie dem Nutri-Score-Workshop. Auch bei überregionalen Veranstaltungen, wie parlamentarischen Abenden, ergänzen sich die Netzwerke aus Niedersachsen und Hamburg erfolgreich. Mit dem Food Cluster Hamburg wird diese Partnerschaft weiter ausgebaut, um Innovationen voranzutreiben und die Transformation hin zu einem nachhaltigen Ernährungssystem aktiv mitzugestalten. (MB)

WERTSCHÖPFUNG STÄRKEN UND DABEI KREISLÄUFE SCHLIESSEN

ecos treibt Kreislaufwirtschaft in der Bioökonomie voran

Mit dem Projekt ecos Kreislaufwirtschaft setzt Osnabrück einen wichtigen Impuls für die nachhaltige Transformation der Agrar- und Ernährungswirtschaft in der Region Weser-Ems. Ziel ist es, biogene Rest- und Nebenströme systematisch zu erfassen, besser zu vernetzen und in neue Wertschöpfung zu überführen – ein Ansatz, der sich nahtlos in die strategische Partnerschaft zwischen der LI Food und dem Agrotech Valley Forum e. V. einfügt.

Als erfahrener Projektentwickler übernimmt ecos Consult das Regionalmanagement für den Aufbau tragfähiger Strukturen rund um die Kreislaufwirtschaft in der Bioökonomie. Gemeinsam mit starken Partnern wie dem Agrotech Valley Forum, dem DIL Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik und dem Seedhouse werden Unternehmen, Start-ups, Wissenschaft und Wirtschaftsförderung entlang der gesamten Wertschöpfungskette vernetzt. Im Fokus stehen dabei insbesondere Landwirtschaft und Ernährungswirtschaft – zwei Schlüsselbranchen für Niedersachsen.

Ein zentrales Element des Projekts ist der Aufbau eines regionalen Netzwerks, das den Austausch von Wissen, Technologien und Praxisbeispielen ermöglicht. Ergänzt wird dies durch thematische Arbeitsgruppen, Workshops sowie die Entwicklung einer digitalen Plattform, über die Reststoffströme transparenter gemacht und neue Nutzungspfade identifiziert werden können. So entstehen konkrete Ansatzpunkte für Innovationen, neue Geschäftsmodelle und Pilotprojekte.

Für die LI Food ist das Projekt ecos ein wichtiger Baustein zur Stärkung der Kreislaufwirtschaft als Querschnittsthema der Ernährungswirtschaft. Die enge Anbindung an bestehende Innovationsökosysteme – vom Mittelstand bis zu Start-ups – schafft wertvolle Synergien über Ländergrenzen hinweg. Gemeinsam mit den Partnern leistet ecos damit einen Beitrag, um Ressourcen effizienter zu nutzen, regionale Wertschöpfung zu erhöhen und die Transformation hin zu einem nachhaltigen Ernährungssystem aktiv zu gestalten. (MB)

Rechtssicherheit als Innovationsfaktor

Herr Prof. Dr. Grube, Sie beraten seit vielen Jahren Unternehmen der Ernährungswirtschaft. Welche lebensmittelrechtlichen Fragestellungen beschäftigen Food-Start-ups aktuell am häufigsten?

Die klassischen Grundlagenfragen betreffen die Herstellung von gewerblichen Schutzrechten an Produktentwicklungen, also insbesondere den Patent-, Design- und markenrechtlichen Schutz von Verfahren und Produktgestaltungen bzw. betrieblichen Herkunftskennzeichen. Lebensmittelrechtlich ist die Frage nach der Notwendigkeit einer amtlichen Zulassung für neu entwickelte Produkte sehr präsent. Dies betrifft eine mögliche Zulassung als sogenanntes neuartiges Lebensmittel („Novel Food“), aber auch mögliche Zulassungserfordernisse als z. B. Lebensmittelzusatzstoff, Aromastoff, Pflanzenschutzmittel oder Biozidprodukt. Zulassungserfordernisse können im Übrigen auch Werbeaussagen zu Produkten betreffen, wenn diese als sogenannte gesundheitsbezogene Angabe einer eigenen amtlichen Zulassung bedürfen.

Ein zentrales Thema vieler Beratungen ist die Novel-Food-Verordnung. Was gilt rechtlich überhaupt als „Novel Food“ – und warum wird dieser Begriff in der Praxis so häufig unterschätzt?

Ein Novel-Food ist ein Produkt, das vor dem 15.05.1997 im Raum der Europäischen Union noch nicht in nennenswertem Umfang verzehrt wurde und darüber hinaus einer der gesetzlich definierten Novel-Food-Kategorien unterfällt. Dabei ist anzumerken, dass die zehn gesetzlichen Novel-Food-Kategorien so gut wie alle Lebensmittelbereiche abdecken, sodass es nach meiner Erfahrung in den allermeisten Fällen faktisch auf den Stichtag des 15.05.1997 ankommt. Novel-Foods können auch Produkte sein, die auf Grund von innovativen Herstellungsverfahren so im Markt der Europäischen Union noch nicht bekannt waren bzw. sind. Es gibt aber auch Möglichkeiten, den Novel-Food-Status, mit dem ja die Zulassungspflicht einhergeht, zu widerlegen, wenn eine Verwendungsgeschichte des Produktes als sicheres Lebensmittel in der EU auch im Zeitraum nach dem Stichtag des 15.05.1997 nachgewiesen werden kann – insoweit sind jedoch die Anforderungen umstritten. Unterschätzt wird diese rechtliche Herausforderung, weil Lebensmittelunternehmer/innen häufig „gefühl“ ein Produkt entwickelt haben, das bekannten Standardprodukten nicht unähnlich zu sein scheint. Es kommt aber in jedem Einzelfall auf die genaue Analyse des Endproduktes an, und zwar nicht nur seiner stofflichen Beschaffenheit, sondern auch mit Blick auf seinen Herstellungsprozess. Übersieht man die Novel-Food-Thematik, läuft man Gefahr, Produkte zu vermarkten, die zugelassen sein müssen, aber keine Zulassung besitzen. Das ist wie das Führen eines PKW ohne Zulassung im Straßenverkehr und kann zum sofortigen „Stopp“ führen. Das ist dann das K.O. für die Vermarktung, was zur Implosion des Geschäftsmodells führt.

Auch gesundheitsbezogene Angaben spielen für innovative Produkte eine große Rolle. Welche typischen Fehler beobachten Sie im Umgang mit Health Claims und Nährwertbezogenen Aussagen?

Gesundheitsbezogene Angaben sind im Lebensmittelbereich sehr attraktiv, jedoch streng reguliert, das heißt es dürfen nur zugelassene Angaben verwendet werden, wenn die jeweiligen Verwendungsbedingungen eingehalten sind. Dies führt zu einer schematischen Verwendung einheitlicher Formulierungen im gesamten Lebensmittelsektor, was die Attraktivität dieser Aussagen mindert. Eine besondere Falle können Nährwertbezogene Angaben sein, die zwar objektiv zutreffen, dennoch in Ermangelung einer ausdrücklichen Zulassung verboten sein können. Ein prominentes Beispiel



Prof. Dr. Markus Grube, Lebensmitteljurist und Fachanwalt für Gewerblichen Rechtsschutz bei GPKH Rechtsanwälte. Foto: Prof. Dr. Markus Grube

hierfür ist die Angabe „Low Carb“, übersetzt: „geringer Kohlenhydratgehalt“. Die Angabe „geringer Kohlenhydratgehalt“ ist jedoch in der EU nicht zugelassen. Zugelassen ist alleine die Angabe zu einem reduzierten „geringeren Kohlenhydratgehalt“, also „Lower Carb“. Diese Feinsinnigkeit ist für Unternehmer und Verbraucher nicht mehr nachvollziehbar.

Welche rechtlichen Unsicherheiten bestehen aktuell bei der Bezeichnung pflanzlicher und veganer Produkte?

Das große Problem ist die Frage, inwieweit sich Alternativprodukte an die „Vorbilder“ aus der Welt der tierischen Lebensmittel anlehnen dürfen. Hier gibt es im Bereich der Milcherzeugnisse einen äußerst strikten Bezeichnungsschutz durch die Vermarktungsnormen der Europäischen Union, wodurch die Verwendung der Begriffe wie „Käse“, „Sahne“, „Milch“ oder „Joghurt“ auch in Anlehnung für die rein pflanzlichen Produkte verboten ist. Dies führt dann zu zweifelhaften Begriffskreationen wie „Niilk“ oder „NoMilk“ etc. Die bestehenden gesetzlichen Regelungen erschweren aber auch Verbrauchern, die Art der Alternativprodukte schnell durch einen Bezug auf das „Vorbild“ zu erkennen. Neben dem Milchbereich wird die Diskussion des strikten Bezeichnungsschutzes nun auch im Bereich der Fleischerzeugnisse geführt, sodass zu befürchten ist, dass Begriffe wie „Wurst“, „Schnitzel“ etc. bald ausschließlich den Originalprodukten tierischen Ursprungs vorbehalten sein werden.

Sie haben Start-ups in sehr unterschiedlichen Entwicklungsphasen beraten. Gibt es typische Muster oder wiederkehrende Fehlannahmen, unabhängig vom Reifegrad des Unternehmens?

Aus meiner Sicht als Jurist ist ein Standardfehler eines Start-ups, sich alleine auf die Produktentwicklung zu fokussieren, ohne die regulatorischen Anforderungen ernst zu nehmen. Ich habe es öfter erlebt, dass hervorragende erfinderische Leistungen in der Praxis nicht realisiert werden konnten, weil beispielsweise Zulassungserfordernisse oder Verbote übersehen wurden. Auch sollte sich kein Start-up Illusionen darüber machen, wie hart umkämpft der Lebensmittelsektor ist. Ideenklau und Nachahmungen sind an der Tagesordnung und am Ende entscheidet häufig die Preisgestaltung über den Erfolg oder Misserfolg eines Produktes.

Ihr abschließender Rat: Was sollten Gründerinnen und Gründer unbedingt beachten, um Innovation und Rechtssicherheit von Anfang an zusammenzudenken – auch mit Unterstützung von Initiativen wie der LI Food?

Die Gründerinnen und Gründer sollten die lebensmittelrechtliche Sprechstunde besuchen!

Das vollständige Interview finden Sie unter www.li-food.de (MB)

FoodPlus unterstützt niedersächsische KMU bei nachhaltigen Lösungen für die Agrar- und Ernährungswirtschaft

Die Transformation der Agrar- und Ernährungswirtschaft erfordert neue technologische Lösungen, belastbare Kooperationen und den gezielten Transfer von Wissen in die Praxis. Genau hier setzt das Projekt FoodPlus an. Als grenzüberschreitendes Innovationsvorhaben unterstützt FoodPlus über 130 kleine und mittlere Unternehmen (KMU) dabei, zukunftsorientierte Ideen in marktfähige Lösungen zu überführen. Für niedersächsische Unternehmen eröffnet sich damit die Möglichkeit, Innovationen systematisch voranzubringen und sich im internationalen Kontext weiterzuentwickeln.

FoodPlus knüpft an die erfolgreichen Erfahrungen des Interreg-Projekts Food2020 an, das von 2015 bis 2022 umgesetzt wurde. Bereits damals konnten zahlreiche Unternehmen aus der deutsch-niederländischen Grenzregion bei der Entwicklung neuer Produkte, Prozesse und Geschäftsmodelle begleitet werden. Aufbauend auf diesen Ergebnissen wird mit FoodPlus nun ein weiterentwickeltes Angebot geschaffen, das gezielt auf aktuelle Herausforderungen wie Nachhaltigkeit, Ressourceneffizienz und Digitalisierung reagiert. Die Projektlaufzeit ist bis zum 30. Juni 2029 angelegt und bietet damit langfristige Planungssicherheit für interessierte Unternehmen.

Im Projektverbund arbeitet das DIL als Regionalkoordinator für den niedersächsischen Teil des Projektgebiets eng mit internationalen Partnern zusammen. Leadpartner ist die EDR, weitere Projektpartner sind TCNN, NOM, ZENIT, Oost NL und BOM. Diese Struktur ermöglicht es, Unternehmen nicht nur regional, sondern auch grenzüberschreitend zu vernetzen und Innovationsprozesse entlang der gesamten Wertschöpfungskette zu unterstützen. Die LI Food begleitet das Projekt inhaltlich und kommunikativ, da zentrale Themen von FoodPlus – wie Kreislaufwirtschaft, Energieeffizienz und technologische Innovationen – zu den Schwerpunkten der Landesinitiative zählen.

Inhaltlich fokussiert sich FoodPlus auf vier zentrale Themenfelder: Präzisionslandwirtschaft mit dem Einsatz moderner Technologien wie Drohnen, Robotik, Sensorik und digitalen Anwendungen, die



Auftakt zum Projekt FoodPlus: Projektpartner und Beteiligte beim Kick-off des grenzüberschreitenden Innovationsprojekts. Bild: KPF Foodplus

Verringerung von Lebensmittelverlusten und -verschwendung entlang der gesamten Wertschöpfungskette, die Kreislaufwirtschaft mit der Rückgewinnung und Wiederverwertung von Rohstoffen und Nährstoffen sowie die energieeffiziente Lebensmittelproduktion durch innovative Produkt- und Prozesslösungen. Ziel ist es, Ressourcen effizienter zu nutzen, Emissionen zu reduzieren und gleichzeitig wirtschaftlich tragfähige Geschäftsmodelle zu ermöglichen.

Die Zielgruppe von FoodPlus sind kleine und mittlere Unternehmen der Agrar- und Ernährungswirtschaft in der deutsch-niederländischen Grenzregion. Angesprochen werden Unternehmen aus dem Lebensmittelsektor ebenso wie aus angrenzenden Bereichen, darunter Verarbeitungsbetriebe, Zulieferer, Maschinen- und Anlagenbauer, IT- und Verpackungsunternehmen, Zutatenhersteller sowie Unternehmen aus der Vermarktung. Auch Start-ups sind ausdrücklich eingeladen, da sie mit neuen Geschäftsmodellen und Technologien wichtige Impulse für Transformationsprozesse liefern. Ergänzend können sich Wissenseinrichtungen wie Hochschulen und Universitäten als Partner an Innovationsprojekten oder Machbarkeitsstudien beteiligen.

FoodPlus bietet damit einen praxisnahen Rahmen, um Innovationen gezielt voranzubringen und die Wettbewerbs-

fähigkeit der Agrar- und Ernährungswirtschaft langfristig zu stärken. Für niedersächsische KMU entsteht eine niedrigschwellige Einstiegsmöglichkeit, um neue Ideen zu testen, internationale Kooperationen aufzubauen und Innovationsrisiken zu reduzieren.

KPF FoodPlus wird aus dem Interreg VI A-Programm Deutschland-Niederlande finanziert, mit Kofinanzierung durch den EFRE, das niederländische Ministerium für Wirtschaft und Klima, die Bundesländer Niedersachsen und Nordrhein-Westfalen sowie verschiedene niederländische Provinzen (u. a. Drenthe, Flevoland, Fryslân, Gelderland, Groningen, Limburg, Noord-Brabant und Overijssel). Gesamtbudget: 9,55 Mio. €

Unternehmen aus Niedersachsen, die Interesse an einer Projektbeteiligung, weiteren Informationen oder den Antragsunterlagen haben, können sich direkt an die Projektkoordination beim DIL wenden: Vera Netz, Project Manager, Networks, DIL Innovation Hub. E-Mail: v.netz@dil-ev.de Telefon: +49 5431 183 193

Mehr Informationen unter: www.foodplus-interreg.eu (MB)

In eigener Sache

Vielen Dank für Ihr Vertrauen in das Team der LI Food. Dieses Vertrauen ist für uns Antrieb und Verpflichtung zugleich. Gemeinsam mit unserem starken Netzwerk konnten wir auch im Jahr 2025 wieder Außergewöhnliches erreichen. Über 300 intensive Beratungsgespräche mit innovativen Unternehmen, mehr als 1.500 Besucher:innen auf unseren LI-Food-Veranstaltungen sowie beantragte Projektvolumina von über 100 Mio. €, davon mehr als 20 Mio. € für niedersächsische Partner, zeigen eindrucksvoll, was möglich ist und erfüllen mein Team und mich mit Stolz.

Das niedersächsische Netzwerk lebt. Es funktioniert, es wächst und es ist bereit, sich den globalen Herausforderungen unserer Zeit zu stellen. Innovationskraft, verlässliche Partnerschaften sowie die Stärke deutscher Ingenieurskunst, gepaart mit Ausdauer und Beharrlichkeit, sind dabei unser gemeinsamer Schlüssel zum Erfolg.

Stellvertretend für die vielen inspirierenden Aktivitäten der vergangenen Jahre möchte ich die Einweihung der neuen Räumlichkeiten des Unternehmens Kynda hervorheben. Sie steht sinnbildlich für das, was durch echte Zusammenarbeit entstehen kann. Investoren, Wissenschaft, politische Unterstützung sowie die Kreativität und die unermüdliche Einsatzbereitschaft des Kynda-Teams haben diesen wichtigen Meilenstein ermöglicht. Das „Projekt“ Kynda vereint alle fünf Handlungsfelder sowie die drei Querschnittsthemen der LI Food und zeigt eindrucksvoll, welches Potenzial im niedersächsischen Netzwerk steckt.

TERMINE

18.
Juni
2026

Food Innovation Conference

Zürich

www.gdi.ch/events/konferenzen/6th-international-food-innovation-conference/register

9. bis 10.
Juni
2026

DIL Technology Day 2026

Quakenbrück

www.dil-technology-day.com

25.
Juni
2026

LI Food Jahresveranstaltung 2026

Hannover

www.li-food.de

6.
Mai
2026

Save the date:

ECOS Kick-off Konferenz

voraussichtlich in Osnabrück

www.ecos.eu



Weitere Termine im Veranstaltungskalender unter www.li-food.de

Auch im Jahr 2026 werden wir nicht nachlassen. Die erreichten Erfolge führen nicht dazu, dass wir uns zurücklegen, sondern sind Motivation und Ansporn, den eingeschlagenen Weg mit noch mehr Energie weiterzugehen und die Messlatte erneut höher zu legen. Das gesamte Team freut sich darauf, gemeinsam mit Ihnen neue Herausforderungen anzunehmen, Ideen weiterzudenken und Zukunft aktiv zu gestalten.

Viele Grüße,

Christian Kircher

Geschäftsführer LI Food

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



Seedhouse Accelerator GmbH

Marie-Curie-Str. 3

49076 Osnabrück

Tel. 0160 954 536 30

Email: info@li-food.de



Niedersachsen

Beiträge: Christian Kircher (CK), Melanie Bolivar (MB), Charlotte Große-Rechtien (CG),

Karin Wiesotzki (KW), Karin Mastall (KM)

Layout/Prepress: Running Frames GmbH

Auflage: 1000 Exemplare