

Verarbeitung von Algen- und Insektenbiomasse

Projektstart: Sustainability Transitions in der Lebensmittelproduktion



Die Nutzung alternativer Proteinquellen auf Algen- und Insektenbasis bietet für die Zukunft der Human- und Tierernährung große Potenziale | Foto: Jörg Sarbach

> In unserer letzten Ausgabe berichteten wir über die Bewilligung des Projekts »Sustainability transitions in der Lebensmittelproduktion« von ISPA, DIL und weiteren Partnern. Ziel des Projekts im Programm »Wissenschaft für nachhaltige Entwicklung« ist die Erforschung der Potenziale durch die Nutzung alternativer Proteinquellen. Dazu verfolgen die Wissenschaftler zwei Ansätze: Die Erforschung alternativer Proteinquellen auf Algenbasis, die als Fleischanaloga direkt in der Humanernährung eingesetzt werden sowie die Nutzung alternativer Proteinquellen auf Algen- oder

Insektenbasis für die Tierernährung. Am 31. März erfolgte das Kick-off Meeting der Projektpartner. Grund genug, einen Blick auf die einzelnen Aktivitäten des Vorhabens zu werfen. Heute im Fokus: Die Verarbeitung von Algen- und Insektenbiomasse.

In diesem Bereich bringt sich das DIL mit verfahrenstechnischem Know-how ein. Das Institut wird vorrangig in der Verarbeitung und Produktentwicklung tätig werden. Neue Technologien wie die Kochextrusion sind am DIL bereits intensiv erforscht und finden in der Entwicklung alternativer Produkte wie z. B.

Fleischanaloga auf Sojabasis Anwendung. Die Erfahrung im Einsatz dieser Verfahren wird in Kombination mit Kenntnissen zur Entwicklung attraktiver Produktprototypen aus Algen- (für die Human- und Tierernährung) bzw. Insektenprotein (für Futtermittel) genutzt. Für die Produkte auf Basis von Algenprotein setzen die auf dem Markt etablierten pflanzlichen Lebensmittel die Maßstäbe hinsichtlich Qualität und Sensorik. Zur Berücksichtigung der Produktionsökologie werden diese Maßnahmen durch ganzheitliche Lebenszyklusanalysen begleitet.

SB

EDITORIAL

Mit der ersten Ausgabe des Journals in diesem Jahr informieren wir Sie über die jüngsten Aktivitäten in unserem Netzwerk. Bereits zum 5. Mal wird das NieKE im Juli auf der IdeenExpo in Hannover als Aussteller vertreten sein. Auf der Messe können Kinder und Jugendliche naturwissenschaftlich-technische Phänomene aus einem praxisnahen Blickwinkel betrachten. Mit dem DIL e. V. werden auf dem Stand des NieKE spannende und innovative Exponate aus der Lebensmitteltechnik vorgestellt. Über dies informieren wir Sie über die Veranstaltung von NieKE und Automotive Nordwest e. V. »Automotive trifft Agrartechnik« und weitere interessante Themen.

Viel Freude beim Lesen wünscht Ihnen,

Doris Schröder

Doris Schröder

AUS DEM INHALT

Innovation Food Conference
Oktober 2015 in Köln
Seite 2

IdeenExpo in Hannover
»High Five mit der Zukunft«
Seite 4

Experteninterview
Prof. Dr. Ludwig Theuvsen
Seite 6

Große Themen die verbinden



Blick auf Köln | Foto: Koelnmesse

➤ **Wissen lebt von Austausch.** Seit 2011 belebt das Deutsche Institut für Lebensmitteltechnik (DIL) dieses Motto mit der Innovation Food Conference (kurz: iFood Conference). Die Veranstaltung findet im Zweijahrestakt statt und hat sich als internationale Dialogplattform für Vertreter aus Wirtschaft, Forschung und Politik etabliert. Die diesjährige iFood Conference findet im Rahmen der Anuga 2015 in Köln statt und bietet einen Ausblick auf die Welternährung von morgen. Um das Thema Lebensmittelproduktion in einem möglichst globalen Kontext zu platzieren, werden rund 30 Top-Referenten aus unterschiedlichen Disziplinen zu den Leitthemen Consumer Trends, Converging Industries, New Foods und Industry 4.0 referieren.

Megatrends: Innovationen »im System« richtig aufstellen

Wer über Suchmaschinen nach »Mega Trends« sucht wird schnell fündig. Das Netz ist voll von Strategiepapieren und Fact Sheets in denen Akteure unterschiedlichster Branchen Position zu besonders tiefgreifenden und nachhaltigen Veränderungen beziehen. Es geht ihnen darum, die damit einhergehenden gesellschaftlichen und technologischen Konsequenzen zu erkennen und auf dieser Basis den Handlungsrahmen der eigenen Organisation zu erweitern. Die iFood Conference greift diese Megatrends aus unterschiedlichen Blickwinkeln auf und führt sie zusammen.

Vier große Themen

Industry 4.0 – Das Internet der Dinge.

Unsere Wirtschaft ist im Begriff, die Schwelle zur nächsten industriellen Revolution zu überschreiten. An der Spitze der Vision steht die »Smart Factory«, charakterisiert durch Flexibilität, Ressourceneffizienz sowie einem hohen Grad an Individualisierung in der Produktion. Das neue »Internet der Dinge«, wie die deutsche Bundesregierung die technologische Grundlage der cyberphysischen Systeme in ihrer Hightech-Strategie benennt, bahnt den Weg in eine neue ökonomische Ära, die durch nie dagewesene Vertriebsmöglichkeiten sowie eine immer größer werdende Flexibilität der technisierten Produktion gekennzeichnet ist. Auch die Zukunft der Lebensmittelproduktion wird von der Verschmelzung virtueller Möglichkeiten mit der Dynamik internationaler Märkte geprägt sein. Die Potenziale und Herausforderungen dieser Entwicklung bilden ein Hauptthema der iFood Conference.

Consumer Trends – Der Verbraucher als Impulsgeber.

Eine ausgewogene Ernährung ist längst nicht mehr alles. Der Konsument findet sich in einem Umfeld wieder, das von einem überwältigenden Angebot geprägt ist. Wer heute in den Supermarkt geht um einen Joghurt zu kaufen, muss sich zwischen zig Variationen entscheiden: Glutenfrei, Bio und/oder energiereduziert? Ernährung ist heute weitaus mehr, als das Mittel zur Erfüllung grundlegender Bedürfnisse. Wir haben die Wahl. Ernährung ist für viele Verbraucher mittlerweile Lifestyle, Gesundheit und Weltanschauung. Auf der iFood Conference wird darüber diskutiert, wie gesellschaftliche Entwicklungen unseren Konsum beeinflussen und mit welchen Konzepten die Lebensmittelbranche hierauf reagieren kann.

Converging Industries – Transdisziplinärer Austausch

Zwischen Primärproduktion und Konsum durch den Verbraucher sind eine Vielzahl unterschiedlicher Akteure aktiv. In Zeiten neuer technischer und digitaler Möglichkeiten ist ein transdisziplinärer Austausch über Wirtschaftsbereiche hinweg notwendig, um dynamische und nachhaltige Verbesserungen herbei führen zu können. Die Konferenz wird als Plattform für diesen Austausch dienen und unterschiedliche Perspektiven auf vor- und nachgelagerte Bereiche wie z. B. die Agrarwirtschaft, den Handel und die Logistik zusammenführen.

New Foods – Technologische Innovationen.

Mit dem Artikel »Silicon Valley gets a Taste of Food« berichtete »The Economist« kürzlich über die Möglichkeit zur Produktion von Fleischanaloga mittels neuartiger Verfahren. Die Redaktion der britischen Zeitschrift machte damit vor allem deutlich: Technisch-technologische Innovationen in der Lebensmittelproduktion sind an einem der weltweit bedeutendsten IT- und Hightech-Industrie-Standorte längst zum Thema geworden. Die Texturierung pflanzlicher Rohstoffe wurde hier als greifbares Beispiel gewählt. Doch auch darüber hinaus bergen der verfahrenstechnische Fortschritt und die Erschließung gänzlich neuer Technologien ein großes Potenzial für die Herstellung von Lebensmitteln mit bestimmten Eigenschaften sowie die Etablierung von Produktneuheiten. Ziel der iFood Conference ist es, technologische Innovationen vorzustellen und sie mit den Fragestellungen aus den übrigen Themenfeldern zu verknüpfen. SB

Referenten sind unter anderen:

- › Michael Hüther, Direktor, Institut der deutschen Wirtschaft Köln
- › Christian Janze, Partner, E&Y »Leiter, Agribusiness-Initiative«
- › Enrico Krien, Senior Business Consultant, Nielsen Germany
- › Olaf Lies, Niedersächsischer Minister für Wirtschaft, Arbeit und Verkehr
- › John David Roeg, Senior Analyst Consumer Foods, Rabobank Food & Agribusiness Research and Advisory (FAR)
- › Hanni Rützler, futurefoodstudio / Trendforscherin / Autorin
- › Jannick H. Schmidt, CEO, 2.-o LCA consultants

Automotive trifft Agrartechnik

➤ »Automotive trifft Agrartechnik« – das war der Titel der gemeinsamen Veranstaltung vom NieKE – Landesinitiative Ernährungswirtschaft und Automotive Northwest e. V. am 28. April 2015 bei Amazone in Hasbergen.

Automotive und Agrartechnik zählen zu den innovativsten Branchen Niedersachsens. Die Tagung war ein erster Aufschlag, um Schnittstellen zwischen den Branchen zu identifizieren und Impulse zu setzen, von denen beide Seiten profitieren können. Neben der Vorstellung der Landesinitiative Ernährungswirtschaft durch Dr. Volker Heinz (Wissenschaftliche Leitung) und Automotive Northwest e. V. durch Manfred Meise (Geschäftsführer Hella Fahrzeugkomponenten GmbH und Vorstandsvorsitzender bei der Automotive

Nordwest e. V.) bildeten zwei Impulsvorträge zum Thema »Sicherheit« den Rahmen der Veranstaltung. So ging Matthias Brucke (Clustermanager bei Automotive Northwest e. V.) auf den Bereich »Sicherheit in der Agrartechnik« ein. »Sicherheit in der Automobilindustrie« lautete der Titel des zweiten Vortrages von Manfred Meise. Die Präsentation des Agrartechnikunternehmens Amazonen-Werke mit Firmenrundgang bot Möglichkeiten des gegenseitigen Kennenlernens und des informellen Austauschs. LG



Das Branchen-Event fand in den Amazonen-Werken in Hasbergen statt.
Foto: Amazone

Kontakte:

Matthias Brucke
Automotive Northwest e. V.
brucke@automotive-nordwest.de

Christoph Krieger
NieKE
christoph.krieger@uni-vechta.de

Fünfter Food Future Day

Matchmaking für die Lebensmittelbranche

➤ Am 19. Mai 2015 findet der fünfte FOOD FUTURE DAY am Standort Haste der Hochschule Osnabrück statt. Die Veranstaltung wird vom Deutschen Institut für Lebensmitteltechnik e. V. (DIL) und der Hochschule Osnabrück ausgerichtet. Der FOOD FUTURE DAY bietet

für die Unternehmen der Lebensmittelwirtschaft ein Forum zur Vernetzung mit Nachwuchskräften und Wissenschaftlern aus der Branche. Die Veranstaltung gibt Unternehmen die Möglichkeit, sich als attraktiver Arbeitgeber bei Absolventen

und Studenten aus den Bereichen Lebensmitteltechnologie, Betriebswirtschaft, Bioverfahrenstechnik und Ingenieurwesen der norddeutschen Hochschulen zu positionieren. In dem parallel stattfindenden Symposium werden aktuelle Fragestellungen in interessan-

ten Fachvorträgen zum Thema: »Lebensmittelsicherheit – Aktuelle Trends« diskutiert. Die teilnehmenden Studenten haben die Möglichkeit mit ihren potenziellen Arbeitgebern in Kontakt zu treten und im Job-Speed-Dating sowie beim Bewerbungsmappencheck wertvolle Tipps zu sammeln. In direkten Gesprächen mit Personalverantwortlichen können erste Kontakte für anstehende Praktika, Abschlussarbeiten oder Jobs geknüpft werden. KW

Weitere Informationen
zum FOOD FUTURE DAY
finden Sie im Internet unter
www.food-future.eu.



Im Jahr 2014 besuchten rund 500 Teilnehmer die Veranstaltung
Foto: privat

»High Five mit der Zukunft«



Auf die 300.000 jungen Besucher der IdeenExpo 2015 warten unzählige Workshops und Möglichkeiten, sich über Karrierechancen zu informieren. | Foto: IdeenExpo

> Naturwissenschaften und Technik beeinflussen große Bereiche unseres Lebens. Junge Menschen für diese Themenbereiche zu begeistern und gleichzeitig den Fachkräftenachwuchs zu gewinnen sind die Ziele der IdeenExpo vom 4. bis zum 12. Juli 2015 auf dem Messegelände Hannover.

Unter dem Motto »High Five mit der Zukunft« findet diesen Sommer die fünfte IdeenExpo in Hannover statt. Die Mitmach- und Erlebnisveranstaltung bietet den über 300.000 erwarteten jungen Gästen die Möglichkeit, Wissenschaft und Technik selbst auszuprobieren und neue Karrieremöglichkeiten kennen zu lernen. Der Eintritt ist wie immer frei. Die Veranstalter rechnen auch in diesem Jahr mit über 300.000 jungen Besuchern, die sich bei über 200 Ausstellern über Berufe und Studienmöglichkeiten in Naturwissenschaft und Technik informieren werden. Die Landesinitiative Ernährungswirtschaft – NieKE ist das fünfte Mal als Aussteller dabei. Neu ist in diesem Jahr ein Gemeinschaftsstand der Ernährungswirtschaft in Niedersachsen. Die Landesinitiative Ernährungswirtschaft wird von der Marketinggesellschaft Niedersachsen, dem information.medien.agrar e. V. (ima), der Landwirtschaftskammer Niedersachsen, dem Verband der Ernährungswirtschaft e. V. (VdEW) und der Albrecht-Thaer-Gesellschaft unterstützt. Gemeinsam präsentieren sie Berufsbilder in der Agrar- und Ernährungswirtschaft. Schwerpunkt des Gemeinschaftsstands »Agri – Food – Genuss« auf dem Sinnesparcours bilden unter anderem zwei Mitmachexponate des NieKE bzw. des DIL e. V. aus dem Bereich Schokoladenproduktion und der chemischen Analytik.

Schokolade gleich Schokolade?

Das erste Exponat soll den Besuchern die Hintergründe der Schokoladenproduktion verdeutlichen – vom Rohstoff bis zum fertigen Produkt. Dabei liegt der Fokus auf dem wichtigsten Aspekt: Dem Geschmack! Anhand von mikroskopischen Aufnahmen aus den Laboren des DIL – sowie einer kleinen Kostprobe verschiedener Sorten – sollen die Kinder und Jugendlichen herausfinden, welche Schokolade zur jeweiligen Aufnahme passt. Der Hintergrundgedanke: Auf diese Weise wird spielerisch verdeutlicht, welche technischen und materialwissenschaftlichen Zusammenhänge hinter dem Herstellungsprozess stehen und in welchen Berufen diese Aktivitäten konkret ausgeübt werden.

Lebensmittelkontrolle

Was passiert in Lebensmittellaboren? Wie werden unerwünschte Stoffe in Lebensmitteln entdeckt? Moderne chemische Verfahren wie z. B. die Chromatographie ermöglichen heute die Rückverfolgung und Unterscheidung chemischer Stoffe. Bei diesem Mitmachexponat wenden die jungen Teilnehmer diese Methode selbst an und schlüpfen in die Rolle eines Detektivs. Auf der Suche nach den unerwünschten Stoffen lernen sie auf spielerische Art die Arbeitsweise von Chemielaboren und verschiedene Berufsbilder im Bereich der Lebensmittelanalytik kennen. **SB**

Sie finden unseren Gemeinschaftsstands »Agri – Food – Genuss« auf dem Sinnesparcours. Wir freuen uns auf Ihren/Euren Besuch!

Weitere Informationen zur Messe und zum Programm erhalten Sie unter:

www.ideenexpo.de

DIL präsentiert Innovationen in Lebensmittel-extrusion und Automatisierungstechnik

➤ Die Anuga FoodTec 2015 ist als globale Leitmesse der wichtigste Impulsgeber für die internationale Lebensmittelindustrie. Als weltweit einzige Fachmesse deckt sie alle Bereiche der Lebensmittelherstellung und -verarbeitung ab. Ob Maschinen oder Anlagen, ob Packstoffe oder Analytik, ob Ingredients oder Dienstleistungen – auf der Anuga FoodTec präsentierte die Branche ihre Innovationen und technologischen Visionen. Selbstverständlich war das Deutsche Institut für Lebensmitteltechnik (DIL) auch in diesem Jahr mit Neuentwicklungen in Köln präsent. Vom 24. bis zum 27. März 2015 stellten die Geschäftsbereiche Produktinnovation und Automatisierungstechnik dem Fachpublikum ihre Highlights vor.

Besonderen Zulauf erfuhr dabei die Präsentation neuer Vakuumgreif- und Schneidtechniken für Lebensmittel auf der Robotic Pack Line. Die am DIL entwickelten und patentierten Anwendungen ermöglichen eine effizientere und sicherere Handhabung unterschiedlichster Produkte. Das Team rund um Bereichsleiter Bernhard Hukelmann konnte zahlreiche (internationale) Interessenten aus der Industrie begeistern und zog eine durchweg positive Bilanz.

Einen weiteren Höhepunkt bildete die Preisverleihung des International FoodTec Award in Gold für die High Moisture Extrusion von pflanzlichem Protein an den Geschäftsbereich Produktinnovation des DIL. Bereichsleiter Dr. Achim Knoch will sich auf diesen Lorbeeren nicht ausruhen: »Die zentrale Herausforderung für Forschung und Entwicklung im Bereich der Extrusion besteht jetzt darin, ein größeres Verständnis für die genauen Vorgänge innerhalb der Apparatur zu erlangen und herauszufinden, was genau mit dem Rohstoff (beispielsweise Soja- oder Erbseneiweiß, das zur



Für das Apparatekonzept rund um die High Moisture Extrusion zur Texturierung pflanzlicher Proteine wurde das DIL im März 2015 mit dem FoodTec Award Gold 2015 ausgezeichnet (in der Bildmitte: Dr. Achim Knoch, Bereichsleiter Produktinnovation, DIL). | Foto: DLG e. V.

Produktion von alternativen pflanzlichen Produkten eingesetzt wird; Anmerkung der Redaktion) geschieht.«

Neben der Vorstellung technologischer Neuheiten engagierte sich das DIL auf der Anuga FoodTec auch als Veranstalter des Symposiums »Sustainable Processing for improved food security«. Geleitet wurde die Vortragsveranstaltung von Dr. Alexander Mathys, Leiter des Forschungsbereiches Bioökonomie, der mit seinem Vortrag »Innovative food processing to reduce post-harvest losses« neue verfahrenstechnische Möglichkeiten zur Vermeidung von Nahrungsmittelverlusten in den Fokus rückte. SB

Vorankündigung Landwirte-Akademie

»Tiergesundheit in der Schweineproduktion«

➤ Die Landwirte-Akademie ist eine Fortbildungsveranstaltung für Landwirte, Tierärzte und Schweine-Fachberater. Die Veranstaltung zum Thema »Tiergesundheit in der Schweineproduktion« findet am 28. Mai 2015 in der Universität Vechta statt und wird von der Landwirtschaftskammer Niedersachsen, dem NieKE – Landesinitiative Ernährungswirtschaft, der Universität Vechta und dem MSD Tiergesundheit ausgerichtet.

In der Veranstaltung werden zahlreiche Aspekte der Schweineproduktion thematisiert. »Klima im Schweinestall-Grundlagen der Überprüfung« ist ein Vortrag von

Dr. Detlev Schulz von MSD Tiergesundheit, denn das Klima im Schweinestall ist ein wichtiger Erfolgsfaktor. Fehlern in der Luftführung auf die Spur zu kommen, erfordert Erfahrung.

Ein weiteres Themengebiet der Vortragsveranstaltung bilden Organbefunde. Die Organbefunddaten werden gesetzlich immer fester verankert. Darum ist eine belastbare Befunderfassung am Schlachthof dringend notwendig. Zum Thema »Steigerung der Vergleichbarkeit der Organbefunde« spricht Dr. Friedrich Delbeck von der Landwirtschaftskammer Niedersachsen.

Aus Gründen der Arbeitswirtschaft und um den Stress

für die Schweine gering zu halten, sind Mehrfach-Impfungen ein Thema. Hier werden in dem Vortrag »Weiterentwicklung von Impfstrategien – Neue Konzepte der Immunoprophylaxe« alternative Möglichkeiten aufgezeigt.

Folgende Vorträge werden ebenfalls Gegenstand der Veranstaltung sein:

- › Bakterielle Untersuchungen in der Abluft von Schweinehaltungen
- › MRSA – Was Tierarzt und Landwirt dazu wissen sollten
- › Aktuelles zu Actinobacillus pleuropneumoniae

Die Veranstaltung findet von 10 Uhr bis 16 Uhr im Q-Gebäude der Universität Vechta statt. Die Teilnahmegebühr beträgt 15 Euro (einschließlich Tagungsunterlagen, Imbiss und Kaffee) und für Studenten 5 Euro. LG

Anmeldung

Landwirtschaftskammer
Niedersachsen
Schweinegesundheitsdienst
Marion Sommer
Telefon 0441 801-694
Telefax 0441 801-666
marion.sommer@
lwk-niedersachsen.de
www.lwk-niedersachsen.de

Das Ende der Milchquote – Die Zukunft des Milchmarktes

➤ Fach- und Branchenwissen bilden die Basis der Aktivitäten des NieKE – Landesinitiative Ernährungswirtschaft. Dieses Wissen zu koordinieren und an die Akteure der niedersächsischen Agrar- und Ernährungswirtschaft weiterzugeben gehört zu den Hauptaufgaben unseres Netzwerkes. In diesem Zusammenhang bieten die Expertengespräche eine gute Möglichkeit, aktuelle Fragestellungen der Branche zu thematisieren. Wir freuen uns, Ihnen auch in der ersten Journal-Ausgabe des Jahres 2015 ein interessantes Interview zu präsentieren.

Das NieKE befragte zum Thema »Das Ende der Milchquote – Die Zukunft des Milchmarktes« Herrn Prof. Dr. Ludwig Theuvsen von der Georg-August-Universität Göttingen. Professor Theuvsen erhielt zuletzt den Milch-Wissenschaftlichen Innovationspreis 2014 des Milchindustrie-Verbandes (MIV). Als einer von sechs unabhängigen Experten hat er für die EU-Kommission einen Bericht über die Wettbewerbsfähigkeit der Molkereien und die nachhaltige Milcherzeugung nach Auslaufen der Milchquote im Jahr 2015 erstellt.

Im Zuge der EU-Agrarreform wird die Milchquote ab dem 1. April 2015 in Deutschland abgeschafft und damit die Mengenregulierung der Milchproduktion in der EU. Die Milchbauern sind damit wieder dem Angebots- und nachfrageabhängigen Marktgeschehen ausgesetzt.

Verschiedentlich wird diskutiert, ob der Milchmarkt ausreichend auf das Auslaufen der Milchquotenregelung vorbereitet ist und was in diesem Zusammenhang auf dem europäischen Milchmarkt passieren wird.

Laut Professor Theuvsen ist der Milchmarkt insgesamt gut auf das Quotenende vorbereitet. Zum einen hat die EU-Kommission die Milchquote über Jahre hinweg Schritt für Schritt erhöht. Dies hatte zur Folge, dass die Mehrzahl der EU-Mitgliedsstaaten in den vergangenen Jahren ihre Quote nicht mehr vollständig ausgeschöpft hat. Viele europäische Milchbauern haben daher die Welt ohne Quote de facto schon kennengelernt. Außerdem hat die intensive öffentliche und politische Diskussion über das Ende der Milchquote zu einer intensiven Beschäftigung

vieler Landwirte mit dem Quotenende geführt, weiß Theuvsen.

Weiter erläutert er, dass die künftige Entwicklung des Milchmarktes und die Bedeutung des Quotenendes nicht überschätzt werden dürfen. Ab dem 1. April dieses Jahres wird sich der europäische Milchmarkt in etwa so weiter entwickeln, wie er dies auch in den letzten Jahren getan hat. Vor allem der Strukturwandel sowie die Wanderung der Erzeugung auf die wettbewerbsfähigsten Standorte werden seiner Ansicht nach weitergehen.

Auch Niedersachsen wird tendenziell zu den Gewinnerregionen gehören. Jedoch ist nicht eindeutig zu prognostizieren, inwieweit die Erzeugung in Niedersachsen noch ausgedehnt werden kann, so Theuvsen.

Auch die Gefahr eines sprunghaften Wachstums der Milchmenge und die damit einhergehenden Folgen für die Preise kann Theuvsen nicht sehen. »Auch hier gilt: Das Ende der Quote darf in seiner Bedeutung für die Preis- und Mengenentwicklung nicht überschätzt werden!«, betont Theuvsen und verweist auf die Milchkrise im Jahr



Prof. Dr. Ludwig Theuvsen | Foto: privat

2009 die durch die Milchquote auch nicht verhindert werden konnte.

Welche Auswirkungen wird der Wegfall der Milchquote auf die Strukturen der Milcherzeugung und -verarbeitung haben? Wie wettbewerbsfähig sind in dem Zusammenhang verschiedene Erzeugungsregionen und speziell die Erzeugerregion Niedersachsen? Was sind die Stärken und Schwächen der Region? Diese und viele weitere Fragen wurden von Professor Theuvsen im Experteninterview beantwortet. Das vollständige Interview ist unter www.ernaehrungswirtschaft.de zu finden. LG

Aktuelle Publikationen und Neuerscheinungen

ISPA Mitteilung, Heft 81
Weiße Reihe – Band 41,
Verfasser: Stefan Nier,
Christine Tamásy:
»Die Agrar- und Ernährungswirtschaft in Niedersachsen.«
2015, 70 S.,
ISBN 978-3-945968-01-7,
www.ispa.uni-vechta.de
unter Publikationen

ISPA Mitteilungen, Heft 83
ISPA-Tätigkeitsbericht 2014.
2015, ISSN 0938-8567,
www.ispa.uni-vechta.de
unter Publikationen oder
Hardcopy bestellen
(Frau Joachim, Sekretariat,
Tel. 04441 15434,
annegret.joachim@uni-vechta.de)

DIL Jahresbericht 2014/15
Herausgeber: Deutsches
Institut für Lebensmittel-
technik e. V., 2015,
www.dil-ev.de
oder Hardcopy anfordern
(Frau Niehaus,
Tel. 05431 183148,
j.niehaus@dil-ev.de)

Food Future: success
stories – nothing else
Herausgeber: Deutsches
Institut für Lebensmittel-
technik e. V., 2014,
www.food-future.eu oder
Hardcopy anfordern
(Frau Westendorf,
Tel. 05431 183193,
k.westendorf@dil-ev.de)

Alle Publikationen können Sie online kostenlos unter den angegebenen Webadressen downloaden oder in gedruckter Version unter dem angegebenen Kontakt bestellen.

Erfolgreich abgeschlossene Promotionen

Erika S. Georget, DIL

Alternative Verfahren zur Sterilisation von Lebensmitteln waren Gegenstand der Promotion von Erika Georget, die am DIL im Fachbereich Bioökonomie tätig ist. In ihrer Arbeit »Geobacillus stearothermophilus spore germination and inactivation mechanisms during emerging multi hurdle combinations« verfolgte sie das Ziel, auf Basis der Entwicklung innovativer technologischer Lösungen eine schonendere Sterilisation von empfindlichen Produkten zu erreichen, um Sicherheit und Frische für Lebensmittel bei Raumtemperatur zu gewährleisten. Dementsprechend konzentrierten sich die Forschungsaktivitäten auf die Sterilisation hochresistenter bakterieller Sporen. Unter der Voraussetzung, die Inaktivierung von Sporen zu erleichtern, ist diese Arbeit daher an der Schnittstelle zwischen Mikrobiologie und Lebensmittelverfahrenstechnik angesiedelt und zielt auf ein verbessertes Verständnis der Mechanismen während der Anwendung von neuartigen Haltbarmachungshürden, wie



z. B. dem Hochdruck, ab. Durch die Verwendung neuer Untersuchungsmethoden konnten tiefe Einblicke in die Mechanismen der Keimung und dem einhergehenden Verlust der Resistenz bakterieller Sporen gewonnen werden.

Oliver Klein, ISPA

Im Dezember 2014 konnte Oliver Klein seine Promotion im ISPA der Universität Vechta erfolgreich abschließen. In seiner Arbeit »Imaginative Geographien in multiskalaren Produktionsnetzwerken – Das Beispiel der Schweinefleischproduktion im Oldenburger

Münsterland« ging er der Frage nach, wie sich Wertschöpfungsprozesse im Schweinefleischsektor auf unterschiedlichen räumlichen Maßstäben gestalten und welche Rolle raumbezogene Images auf Basis der Produktherkunft spielen. Die Ergebnisse zeigen, dass die zunehmende Internationalisierung der Branche mit einem veränderten Verständnis von Regionalität einhergeht. Im Zuge der globalen Vermarktung von Schweinefleisch nimmt die Bedeutung von Regionen unterhalb der nationalen Ebene ab. Stattdessen bildet die Betonung der deutschen Herkunft und der damit assoziierten Qualitäten und Standards einen wichtigen Baustein für den Exporterfolg hiesiger Fleischunternehmen auf bestimmten Märkten (v. a. im asiatischen Raum). Mit Blick auf das (teilweise problembehaftete) Image des Oldenburger Münsterlandes als Paradebeispiel für agrarische Intensivgebiete zeichnen die Ergebnisse ein ambivalentes Bild. Da die exakte Herkunft von Schweinefleischprodukten in den allermeisten Fällen jedoch kaum nachzuvollziehen ist,



werden Produzenten und Anbieter selbst bei steigender Verbrauchersensibilisierung zunächst keine Nachteile erfahren. Zahlreiche Schweinefleischproduzenten verfolgen dennoch Regionalitätsstrategien, allerdings weniger im Sinne einer kleinräumigen Auswahl der Lieferanten, sondern vielmehr unter Vertrauens- und Transparenzgesichtspunkten, in dem z. B. Schweinehalter offengelegt werden. Der empirische Teil von Oliver Kleins Arbeit basiert auf Experteninterviews mit Branchenvertretern, auf deren Grundlage abschließend Prognosen und Handlungsoptionen abgeleitet wurden.

»Tierschutzinitiativen, Tierschutzpläne, Tierschutzlabel – Wer blickt da noch durch?«

Kooperationsveranstaltung unter dem Fokus »Tierwohl«

➤ Das Agrar- und Ernährungsforum Oldenburger Münsterland e. V. (aef) veranstaltet gemeinsam mit den Kooperationspartnern Wachstumsregion Hansalinie e. V., der Interessengemeinschaft der Schweinehalter Deutschlands (ISN) und NieKE – Landesinitiative Ernährungswirtschaft eine Informationsveranstaltung unter dem Titel: »Tierschutz-

initiativen, Tierschutzpläne, Tierschutzlabel – Wer blickt da noch durch?«. Die Veranstaltung findet am Dienstag, 2. Juni 2015 um 9.30 Uhr im großen Sitzungssaal des Kreishauses Vechta statt. Nach der Begrüßung durch den Landrat des Landkreises Vechta, Herrn Herbert Winkel, wird Herr Minister a. D. Uwe Bartels, Vorsitzender des aef,

in das Thema einführen. Anschließend folgen Beiträge aus den Bereichen Wissenschaft (Prof. Dr. Achim Spiller, Universität Göttingen), Wirtschaft (Peter Wesjohann, PHW-Gruppe) und Politik (Min. a. D. Gert Lindemann, Kompetenzkreis Tierwohl des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft und Anne-Marie Keding,

Ministerium für Landwirtschaft und Umwelt Sachsen-Anhalt) durch eine Podiumsdiskussion. Mit einem Austausch beim gemeinsamen Mittagessen schließt die Veranstaltung. DS

Anmeldung

Agrar- und Ernährungsforum
Telefon 04441 85389-10
overberg@aef-om.de

TERMINE

19. Mai 2015

Food Future Day, Osnabrück
www.food-future.eu/

19. Mai 2015

4. Niedersächsische Forum
für Energiespeicher
und -systeme, Hannover
www.energiespeicher-nds.de

28. Mai 2015

Landwirte-Akademie,
Tiergesundheit in der
Schweineproduktion, Vechta
www.lwk-niedersachsen.de

9. Juni 2015

DLG-Symposium »Fisch und
Fischerzeugnisse«,
Frankfurt am Main
www.dlg.org

10. Juni 2015

Vortragstagung,
VzF und NieKE, Verden,
[www.ernaehrungs-
wirtschaft.de](http://www.ernaehrungs-
wirtschaft.de)

30. Juni bis 1. Juli 2015

3. Internationale Cluster-
konferenz 2015, Berlin
www.bmbf.de/de/25852.php

4. Juli bis 12. Juli

IdeenExpo, Hannover
www.ideenexpo.de

10. Juli bis 13. Juli

Tarmstedter Ausstellung,
Tarmstedt
[www.tarmstedter-
ausstellung.de](http://www.tarmstedter-
ausstellung.de)

21. bis 24. August 2015

LandTageNord, Oldenburg
www.landtagenord.de

30. Sept. bis 4. Oktober

Land & Genuss, Dortmund
www.landundgenuss.de

10. bis 14. Oktober 2015

Anuga, Köln
www.anuga.de

12./13. Oktober 2015

Innovation Food Conference,
Köln (Anuga)
www.ifoodconference.com

Weitere Termine finden Sie
unter [www.ernaehrungs-
wirtschaft.de](http://www.ernaehrungs-
wirtschaft.de)

Gesellschaftliche Trends – Gefährdung der landwirtschaftlichen Existenz?

➤ **Gemeinsame Tagung des Vereins zur Förderung der bäuerlichen Landwirtschaft (VzF) und NieKE am 10. Juni 2015 ab 13.30 Uhr im Niedersachsenhof in Verden / Aller**

Das Thema Landwirtschaft ist seit einiger Zeit in der Gesellschaft angekommen, aber leider in vielen Fällen nicht im positiven Sinne. Die Produktion von Lebensmittel tierischer und pflanzlicher Herkunft steht auf dem Prüfstand und wird nicht nur von den Nicht-Regierungs-Organisationen (NGOs) in einigen Punkten in Frage gestellt. Sind diese Diskussionen nur aufflammende Trends oder stehen der Landwirtschaft in Niedersachsen und Deutschland tiefgreifende, existenzielle Veränderungen bevor? Im Rahmen der gemeinsamen Vortragsveranstaltung des Vereins zur Förderung der bäuerlichen Landwirtschaft (VzF) und dem NieKE soll diesen Fragen nachgegangen werden. Die Anforderungen an die landwirtschaftliche Produktion werden zum Teil so hoch angesetzt, dass künftig nur noch wenige Betriebe in der Lage sein werden, Erzeug-

nisse unter den entsprechenden Bedingungen zu produzieren. Gerade kleinere Familienbetriebe können die erhöhten Forderungen oft nicht umsetzen und sind gezwungen, ihren landwirtschaftlichen Betrieb aufzugeben.

Die Landwirtschaft »mitzunehmen« ist dabei das Gebot der Stunde. Die Zukunft einer gesellschaftlich akzeptierten Nutztierhaltung soll seitens des Wissenschaftlichen Beirates der Agrarpolitik vorgestellt werden. Insbesondere die Konsequenzen für die deutsche Schweineproduktion stehen hierbei im Mittelpunkt. Auch die evangelische und katholische Kirche in Deutschland bringt sich in die Diskussion ein und wird ihre Sicht auf das Spannungsfeld zwischen Landwirtschaft und Gesellschaft darstellen. Neben der Kirche vertritt der Deutsche Tierschutzbund sein Mandat und ist vor einiger Zeit in einen



Foto: © CNL IMAGE 360° – Fotolia.com

intensiven Dialog mit der Landwirtschaft eingestiegen. Dabei wurde in Kooperation mit den Wirtschaftsbeteiligten unter anderem das zweistufige Label »Für mehr Tierschutz« eingeführt. Die Tierschutzanforderungen an die Landwirtschaft stehen hierbei im Fokus. **DS**

Weitere Informationen zur Veranstaltung erhalten Sie in der NieKE-Geschäftsstelle: Tel. 04441 15343 oder jessica.behrens@uni-vechta.de

Impressum

Herausgeber und v. i. S. d. P.

NieKE, Landesinitiative Ernährungswirtschaft in Niedersachsen



Universität Vechta
Institut für Strukturfor-
schung und Planung in agrarischen
Intensivgebieten
Driverstraße 22, 49377 Vechta
Tel. 04441 15-343
Fax 04441 15-465
info@nieke.uni-vechta.de
www.ernaehrungswirtschaft.de



Deutsches Institut für
Lebensmitteltechnik e. V.
Professor-von-
Klitzingstraße 7,
49610 Quakenbrück
Tel. 05431 183-0
Fax 05431 183-114
info@dil-ev.de
www.dil-ev.de

Gesamtredaktion

Doris Schröder (DS), NieKE
Sebastian Biedermann (SB),
DIL e. V.

Beiträge

Sebastian Biedermann (SB)
Lisa Grotstollen (LG)
Doris Schröder (DS)
Karina Westendorf (KW)

Layout | Prepress

www.oe-grafik.de

Druck

Druckerei B. Heimann GmbH,
Auflage: 2.000



Niedersachsen