

In dieser Ausgabe

PREMIERE DES FOODHYPER
HACKATHONS UND BOOT-
CAMPS
LET'S START THE HYPE

POLITIK ZU GAST AUF DEM
ARTLAND CAMPUS
**MINISTERPRÄSIDENT
WEIL BESUCHT DAS DIL**

AGRAR UND ERNÄHRUNGS-
NETZWERKE IN NIEDER-
SACHSEN
**PARLAMENTARISCHER
ABEND IN HANNOVER**



v.l.: Geschäftsführer LI Food Christian Kircher, Wissenschaftliche Leitung Dr. Volker Heinz und Dr. Bernd Althusmann, Niedersächsischer Minister für Wirtschaft, Arbeit, Verkehr und Digitalisierung. Foto: Ministerium

LANDESINITIATIVE ERNÄHRUNGSWIRTSCHAFT IN NEUEM GEWAND

DIL und Seedhouse erhalten Zuschlag für eine neue Etappe der Landesinitiative Ernährungswirtschaft Niedersachsen

Nach der positiven Evaluation der Landesinitiative Ernährungswirtschaft erfolgte durch das Niedersächsische Wirtschaftsministerium eine Ausschreibung zur Fortführung der Landesinitiative. Das DIL Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik hat sich zusammen mit dem Seedhouse Osnabrück als Konsortialpartner beworben und erhielt den Zuschlag für den Zeitraum Januar 2022 bis Dezember 2024 mit einer möglichen Verlängerung um zwei Jahre. Damit betreut das DIL, welches in den vergangenen Jahren bereits erfolgreich die Geschäftsführung übernommen hat, als Lead-Partner die LI Food und führt die erfolgreiche Netzwerkarbeit weiter aus. Am 06.12.2021 haben Niedersachsens Wirtschaftsminister Dr. Bernd Althusmann, DIL Vorstandsvorsitzender und wissenschaftlicher Leiter der LI Food Dr. Volker Heinz und LI Food Geschäftsführer Christian Kircher mit der offiziellen Beauftragung die nächste Etappe der Landesinitiative eingeleitet. Insgesamt hat der Auftrag ein Volumen von ca. 1,5 Mio. Euro.

Neue Handlungsfelder

Im Rahmen der Neuausschreibung wurden neue Handlungsfelder in den Fokus gerückt, die vor dem Hintergrund der drei Querschnittsthemen, die Schwerpunkte für die Vernetzungsarbeit der LI Food bilden. Damit werden weitere neue Impulse für die Zukunfts-

und Wettbewerbsfähigkeit der Branche gesetzt. Die bekannten Handlungsfelder Lebensmittelverarbeitung, -sicherheit und -Biotechnologie, Digitalisierung sowie Gesunde Ernährung werden weitergeführt und durch die neuen Handlungsfelder Wertstoffströme und Alternative Proteine ergänzt. Die Querschnittsthemen umfassen dabei alle Handlungsfelder und zeigen so weitere übergreifende Schwerpunkte der LI Food auf. Die Frage nach Nachhaltigkeit durch Innovation, Vernetzung innovativer Start-ups (Entrepreneurship), sowie Gesellschaftliche Akzeptanz neuer Technologien und Produkte finden sich somit in allen Handlungsfeldern wieder. Die LI Food freut sich darüber, neue und kompetente Partner in den einzelnen Handlungsfeldern begrüßen zu dürfen. „Mit der DECHEMA, dem DFKI, dem AgroTech Valley, dem KÖN, dem ZEHN, der Leuphana Universität und der Hochschule Osnabrück erhalten wir niedersächsische Unterstützung in allen Bereichen.“ – Geschäftsführer Christian Kircher. In den kommenden Ausgaben des LI Journals werden sowohl die Handlungsfelder und Querschnittsthemen als auch die strategischen Partner umfassend vorgestellt.

Erste Projekte

Bereits im ersten Halbjahr 2022 hat das Team der LI Food im Rahmen wichtiger Ausschreibungen der EU, des Bundes und des

Landes Niedersachsen eine Vielzahl von Anträgen unterstützt, um gemeinsam mit niedersächsischen Unternehmen Fördermittel zu akquirieren. Ziel ist es, dass monetäre Risiko der Unternehmen bei Innovationvorhaben zu reduzieren und über das Netzwerk geeignete Partner für die Umsetzung neuer Ideen zu gewinnen.

Alle Teammitglieder in den unterschiedlichen Handlungsfeldern der LI Food sind im regelmäßigen Austausch mit Unternehmen. In den ersten sechs Monaten haben mehr als 70 Beratungsgespräche stattgefunden, in denen Projekte geplant, Förderprogramme diskutiert oder Innovationsvorhaben analysiert wurden.

Zusammen mit dem Seedhouse, dem DIL und der Aloys & Brigitte Coppenrath Stiftung hat die LI Food den Antrag für den Hightech-Inkubator Growhouse erfolgreich begleitet. Im Growhouse werden 20 Start-ups aus den Bereichen Food, Farm und KI mit bis zu 200.000 Euro je Team für Beratung, Personal und Investitionen gefördert. Zusätzlich entsteht für die Teams die einmalige Mög-

lichkeit, das umfangreiche Netzwerk, bestehend aus zahlreichen führenden Unternehmen und Entscheidern, zu nutzen. Mit über 50 Bewerbungen war die Nachfrage nach dem Programm sehr groß und bestätigt die Relevanz dieses Handlungsfeldes.

Auch die ersten Veranstaltungen wurden erfolgreich in Präsenz und online durchgeführt. Die LI Food war unter anderem auf dem Netzwerktreffen des Radiant Projektes, auf dem Wirtschafts- und Innovationskongress Niedersachsen, beim FoodHyper Bootcamp und Hackathon sowie beim Tag der Niedersachsen vertreten. Am 15. September findet die LI Food Jahresveranstaltung im Rahmen der innovate!convention in Osnabrück statt.

Das ganze Team freut sich auf drei spannende Jahre Netzwerkarbeit, Innovationsaktivitäten und gemeinsame Veranstaltungen zu unterschiedlichen Themen. Bitte besuchen Sie unseren Internetauftritt oder folgen Sie uns über LinkedIn, Instagram oder Twitter. Gerne können Sie uns auch persönlich kontaktieren.

KONSUMENTENFORSCHER BEFRAGEN BÜRGER

Sonderangebote vs. Nachhaltigkeit – Wie kaufen Verbraucher nach Ausbruch des Krieges ein?

Von der Corona-Krise in die Ukraine-Krise und immer im Hintergrund die Klimakrise. Die Verbraucher und Verbraucherinnen in Deutschland sind im Dauer-Krisenmodus und dies schlägt sich auch in ihrem Konsum- und Kaufverhalten für Lebensmittel nieder. Eine Studie, die im Auftrag der LI Food vom DIL Deutschen Institut für Lebensmitteltechnik e. V. – Abteilung Konsumentenforschung durchgeführt wurde, zeigt deutlich: Die steigenden Preise und die Sorge vor Lebensmittelknappheiten dominieren aktuell. Deutlich in den Hintergrund rücken für die Menschen hingegen Nachhaltigkeitsaspekte, obwohl diese während der Corona-Pandemie beim Lebensmitteleinkauf zunächst für viele an Bedeutung gewonnen hatten. Sorgen bereiten den Bürgern und Bürgerinnen außerdem die Krisenfestigkeit der deutschen Landwirtschaft. Die Ergebnisse dieser Studie sind in der wissenschaftlichen Schriftenreihe des DIL e.V. erschienen und online frei zugänglich.

Die Konsumentenforscher des DIL Deutschen Institut für Lebensmitteltechnik e.V. haben zwei Monate nach Ausbruch des Russland-Ukraine-Konflikts eine Online-Befragung durchgeführt. Sie haben dabei rund 1500 Bürgerinnen und Bürger nach ihrem aktuellen Einkaufs- und Ernährungsverhalten, ihrer Vorratshaltung und ihrer Sorge vor Lebensmittelknappheiten befragt. Aber auch deren Einstellung zu Politik-Themen, zur globalen und nationalen Nahrungsmittelversorgung sowie zur Rolle der Landwirtschaft in der Krise wurde abgefragt. Ein weiterer Fokus wurde auf die emotionale (Stress-)situation der Menschen gelegt, sowie ihre mit der Situation verbundenen Ängste und Sorgen.

Im Kern der Ergebnisse steht dabei deutlich die wirtschaftliche Situation der Menschen. Fast 70 % der Befragten gaben an, dass sie momentan deutlich mehr bzw. etwas mehr Geld für Essen ausgeben als vor Beginn des Russland-Ukraine-Konfliktes. Sie achten momentan außerdem beim Einkaufen besonders auf Sonderangebote bzw. darauf günstige Lebensmittel einzukaufen. „Die stark gestiegenen Preise für Lebensmittel sind momentan das wichtigste Thema für die Menschen“ fasst Erstautorin Dr. Clara Mehlhose zusammen. „Aspekte wie Klima-

und Umweltschutz rücken als Folge dessen für einen Teil der Menschen in den Hintergrund, auch Markenprodukte verlieren an Bedeutung, obwohl während der Corona-Pandemie insbesondere die Nachhaltigkeitsaspekte für viele Menschen deutlich wichtiger geworden waren“.

Insgesamt zeigt sich außerdem, dass die Menschen eine gesicherte nationale Versorgung mit Lebensmitteln wichtig finden, auch Regionalität von Lebensmitteln spielt nach wie vor eine große Rolle. Überraschend ist jedoch, dass 42 % der Befragten die deutsche Landwirtschaft nicht als krisenfest ansehen, hat die deutsche Landwirtschaft die Corona-Pandemie doch souverän gemeistert. Mitautor Dr. Adriano Profeta erklärt dazu: „Die Daten belegen, dass den Menschen durch den Kriegsausbruch die Abhängigkeiten von Agrarexporten bzw. -importen wesentlich stärker bewusst geworden ist. Sie fürchten weltweite Knappheiten und Hungersnöte, wenn in der Ukraine weniger produziert und exportiert werden kann. Während der Corona-Pandemie hingegen waren eher die Lieferketten gestört, als dass es tatsächliche Knappheiten an Lebensmitteln gab.“

Eine Mehrheit der Befragten sorgt sich um Lebensmittelknappheiten. Fast 80 % gaben zumindest bei einzelnen Lebensmittelgruppen an, dass sie eine Knappheit für wahrscheinlich halten. Über die Hälfte der Befragten halten in nächster Zeit Knappheiten bei Speiseölen (67 %) und bei Grundnahrungsmitteln wie Mehl, Zucker oder Nudeln (58 %) bzw. bei Brot und Backwaren (36 %) für wahrscheinlich. Unwahrscheinlich hingegen werden Knappheiten bei heimischem Obst wie Erdbeeren, Himbeeren oder Äpfeln (Top-Scores: 68 %), bei Alkohol (Top-Scores: 67 %), sowie bei Saisongemüse, z. B. Spargel (Top-Scores: 65 %) angesehen. Mitautor Dr. Adriano Profeta erklärt dazu: „Speiseöle, Mehl und Zucker und teilweise auch wieder Toilettenpapier sind die Produkte, bei denen es in den letzten Wochen aufgrund von Hamsterkäufen wieder vermehrt zu leeren Regalen in den Supermärkten kam. Das verunsichert die Verbraucher“.

Die Ergebnisse sind zu finden unter:
<http://dx.doi.org/10.13140/RG.2.2.15023.82087> (CM)

POLITIK ZU GAST AUF DEM ARTLAND CAMPUS

Ministerpräsident Weil besucht das DIL



Ministerpräsident Weil zu Gast beim DIL. Foto: Jörg Sarbach

Am 25. März hat der niedersächsische Ministerpräsident Stephan Weil das DIL Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e. V. in Quakenbrück besucht. Bei seinem Besuch ging es unter anderem um die Rolle der Lebensmittelwirtschaft beim Transformationsprozess des Agrar- und Ernährungssektors. Im Rahmen des Besuchs informierte Institutsleiter Dr. Volker Heinz den Ministerpräsidenten über aktuelle Forschungsprojekte am DIL. Im Fokus standen dabei die Möglichkeit zur Nutzung alternativer Protein- und Fettquellen, sowie die Reduzierung von Mikroplastik in verarbeiteten Lebensmitteln. Beide Themen spielen in der LI Food eine entscheidende Rolle. In diesem Zusammenhang stellten BIOWEG und ELEA ihre Arbeit vor. BIOWEG forscht seit 2019 zu der Frage, wie sich Mikroplastik durch biobasierte Materialien ersetzen lässt. ELEA stellte die Hochleistungsimpulstechnik vor, mit der zum Beispiel Kartoffeln ressourcenschonend und flexibel weiterverarbeitet werden können. Passend dazu gab es eine kleine Stärkung durch eine neue vegane Currywurst gepaart mit Curly Fries, die durch die Impulstechnik von ELEA ermöglicht wurden.

Pflanzliche Proteine und Fette standen auch beim Besuch der Verfahrenstechnik im Fokus, bei dem Dr. Volker Lammers das Extrusionsverfahren für

die Erzeugung fleischähnlicher Strukturen vorstellte. Auch bisher ungenutzte Eiweißquellen können neue Marktmöglichkeiten bieten, sowie neue regionale Wertschöpfungsketten etablieren.

Ministerpräsident Weil zeigte sich erfreut über die in Quakenbrück vorhandene Forschungsinfrastruktur und den Gründergeist am Artland Campus: „Niedersachsen als das Agrarland Nummer Eins hat mit dem DIL einen Innovations-treiber, der gerade in Zeiten des Wandels

des Ernährungssystems dabei hilft, die Wettbewerbsfähigkeit sicherzustellen.“

Auch weitere Handlungsfelder der LI Food, wie Digitalisierung, Gesunde Ernährung und Lebensmittelbiotechnologie spielten während des Besuchs von Herrn Weil eine bedeutende Rolle, da sie einen entscheidenden Einfluss auf die Transformation und Herausforderungen des Ernährungssystems haben und auch zukünftig weiter an Bedeutung gewinnen werden. (KL)



v.l. Dr. Volker Lammers (DIL), Ministerpräsident Stephan Weil, Dr. Volker Heinz (DIL) Foto: Jörg Sarbach

Parlamentarischer Abend in Hannover



Niedersächsische Ministerin für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz Barbara Otte-Kinast.

Foto: Christian Wyrwa

Die relevanten Agrar- und Ernährungszwecke in Niedersachsen haben gemeinsam zum Parlamentarischen Abend im RootCamp in Hannover eingeladen. Unter Federführung der German Agrifood Society und der Beteiligung der LI Food, der Marketinggesellschaft, des Seedhouse, Startup Niedersachsen, RootCamp, der Life Science Factory und des Life Science Valley hat es einen intensiven Austausch zwischen Politik, Wirtschaft, Wissenschaft und Netzwerken gegeben. Eröffnet wurde die Veranstaltung durch Dr. Julia Köhn von der German Agrifood Society. Ministerin

Barbara Otte-Kinast begrüßte die Gäste im Namen der Landesregierung. Der Abend stand unter dem Motto „Start-ups schaffen Zukunftsperspektiven für die Land- und Ernährungswirtschaft“. Durch unterschiedliche Impulse, unter anderem von der LI Food, wurden die politischen Themen für den geselligen Abend gesetzt. Das perfekte Wetter und das großartige Ambiente im RootCamp bildeten den Rahmen für einen intensiven Austausch in kleinen Gesprächsrunden. Alle Netzwerke waren sich einig, dieser erfolgreiche Abend muss in ähnlicher Form wiederholt werden.

Gute Rahmenbedingungen bilden die Basis für erfolgreiches Unternehmertum. Die Politik kann durch gezielte Unterstützung und Förderung diese Grundlagen schaffen und die niedersächsische Agrar- und Ernährungswirtschaft so auf dem Weg der Transformation begleiten. Im Start-up Bereich ist in den vergangenen Jahren, unter anderem durch die Initiativen der LI Food, einiges passiert. Aber gerade bei disruptiven Innovationen sind noch erhebliche Lücken vorhanden. Hier ist eine deutliche Ausweitung der vorwettbewerblichen Forschung notwendig, um Grundlagen für Innovationen zu schaffen. Mit der Entscheidung zur Förderung des Forschungsverbundes „Zukunft der Ernährung in Niedersachsen“ – ZERN, hat das Kuratorium der Volkswagenstiftung auf Vorschlag des Niedersächsischen Ministerium für Wissenschaft und Kultur mehr als 9 Mio. Euro für Grundlagenforschung im Bereich des Ernährungssystems bereitgestellt. Die Universität Göttingen, Die Tierärztliche Hochschule Hannover und das DIL Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e. V. aus Quakenbrück werden gemeinsam wissenschaftliche Konzepte für eine nachhaltige Transformation in Teilbereichen der Branche erarbeiten. Diese Erkenntnisse können dann wiederum Grundlage für erfolgreiche Geschäftsideen von bestehenden oder neuen Unternehmen sein.

Die LI Food wird diese spannenden Entwicklungen weiterhin intensiv begleiten und das Netzwerk regelmäßig über die neusten Trends informieren. (CK)

EUROPÄISCHES NETZWERK

RADIANT Creator Workshop am DIL

Ende März fand am DIL Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e.V. der Creator Workshop des RADIANT-Projekts statt. Im Rahmen der zweitägigen Veranstaltung kamen Wissenschaftler*innen, Landwirt*innen und andere Akteure der Wertschöpfungskette zusammen, um sich über den aktuellen Stand der technologischen Verarbeitungsoptionen für nicht ausreichend genutzte Kulturpflanzen, underutilized crops (UCs) auszutauschen. Nicht ausreichend genutzte Kulturpflanzen bieten ein vielversprechendes Potenzial landwirtschaftliche Systeme zu diversifizieren, widerstandsfähige Agrarsysteme zu schaffen, die dynamische Wertschöpfungsketten zu entwickeln und eine umfangreichere Ernährung ermöglichen. Dr. Sergiy Smetana, Abteilungsleiter der Food Data Group am DIL und verantwortlich für das Handlungsfeld Wertstoffstromnutzung der LI Food, stellte die aktuellen Forschungs- und Entwicklungskapazitäten am DIL und das Netzwerk der LI Food vor. Die Teilnehmer*innen besuchten das DIL-Technologiezentrum Proteine der Zukunft und beschäftigten sich mit

einer breiten Palette von Forschungs- und Innovationsaktivitäten im Zusammenhang mit ausgewählten unzureichend genutzten Kulturpflanzen. Der Austausch mit Interessenvertreter*innen aus der Lebensmittelverarbeitung war das Schlüsselement der Demonstrationstour zu einer mobilen Verarbeitungsanlage, dem FOX-Container, bei der einige der vielfältigen Produkte aus unzureichend genutzten Kulturpflanzen verkostet und die Meinung der Verbraucher*innen über diese Lebensmittel eingeholt wurden. Wir registrierten auch eingehende Diskussionen unter den zahlreichen Expert*innen, die einzigartigen Einblicke und Erkenntnisse über die Chancen und Herausforderungen bei der Förderung einer größeren Akzeptanz von nicht ausreichend genutzten Kulturpflanzen lieferten. Der Fokus auf die Gewinnung und Funktionalisierung alternativer Proteine zeigt deutlich, dass die LI Food mit diesem neuen Handlungsfeld auf das Momentum aktueller Forschungs- und Entwicklungsinteressen der Ernährungswirtschaft reagiert und Potenzial für weitere und vielseitige Forschungsvorhaben aufzeigt. (KL)

PREMIERE DES FOODHYPER HACKATHONS UND BOOTCAMPS

Let's start the Hype

FoodHyper hat sich zum Ziel gesetzt, Niedersachsen als Standort für Food-Start-ups vorzustellen, diese gezielt miteinander zu vernetzen und durch anstehende Eventformate zu ihrer Entwicklung beizutragen. Los ging es am 21. und 22. April in Form eines Hackathons im Osnabrücker Alando Palais. Vom 9. bis 13. Mai folgte das Bootcamp mit einem individuellen Intensivprogramm für neun Start-ups zur Weiterentwicklung ihrer Geschäftsideen und ihrer innovativen Produkte beim Seedhouse in Osnabrück, sowie beim DIL Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e. V. in Quakenbrück.

Hackathons sind mittlerweile ein etabliertes Mittel zur Entwicklung neuer gedachter Lösungsansätze und bieten durch ihren offenen Ansatz einen leichten Zugang für Interessierte sowie Stakeholder*innen. Innerhalb von 22,5 Stunden haben die Teilnehmer*innen in drei Phasen Aufgaben bearbeitet, die als tatsächliche Herausforderung in der Arbeit von Unternehmen aufgekommen sind. Dabei wurden sie von Mentor*innen aus der Branche begleitet.

Der Teilnehmerkreis war bunt gemischt. Studierende, Absolvent*innen und Startup-Gründer*innen waren dabei und haben in Teams an ihren Lösungen gearbeitet, die am zweiten Tag der Jury und dem Publikum des anschließenden Netzwerkevents präsentiert wurden.

Esencia Foods, ein Start-up, das Fisch-Alternativen auf Basis von Myzelium entwickelt, hat beim Hackathon eine Wildcard für das Bootcamp bekommen und konnte intensiv an seinem Konzept und den Produktideen arbeiten. Acht weitere Start-ups waren beim Bootcamp dabei und haben das umfangreiche Programm durchlaufen. Die ersten beiden Tage hat das Seedhouse in Osnabrück ausgetragen. Nachdem der Montag im Sinne des Kennenlernens stand, gab es am Dienstag die Möglichkeit an individualisierten 1:1 Gesprächen mit Expert*innen aus verschiedenen Bereichen der Food-Branche teilzunehmen. Mittwoch und Donnerstag verbrachten die Teilnehmer*innen die Tage am DIL, um nach einer Campusbesichtigung die technischen Möglichkeiten des Instituts zu nutzen und ihre Produktideen weiterzuentwickeln. Neben den Räumlichkeiten bot das DIL den Teilnehmer*innen Know-how von Expert*innen



Präsentation der Ergebnisse des Hackathons. Foto: Mehmet Akdag

sowie Fachvorträge zu Themen wie Life-Cycle-Assessment und Förderung von Forschungsprojekten.

Ein Abschlussevent mit Live-Pitches vor knapp 70 Teilnehmer*innen, darunter namhafte Unternehmen aus der Lebensmittelbranche, rundeten die Veranstaltung ab.

Das FoodHyper Bootcamp, das seinerseits Premiere feierte, führte zu einer positiven Bilanz aller Beteiligten: Lara Schuhwerk, Gründerin von beneto farms fasste die Woche mit einem Augenzwinkern zusammen: „Seit meinem 14. Lebensjahr wurde ich nicht mehr so gut umsorgt, wie in dieser Woche des Bootcamps!“ und auch Felix Willert vom Team des FoodHypers war rundum zufrieden mit den fünf Tagen: „Wir haben mit dem Programm die einmalige Möglichkeit Start-ups individuell voranzubringen und auf die besonderen Herausforderungen einzugehen. Das Feedback der teilnehmenden Teams zeigt uns deutlich, dass wir mit unserem Konzept auf dem richtigen Weg sind.“

Ziel des FoodHypers ist es, Start-ups aus dem Lebensmittelsektor bereits von der Ideenfindung an zu unterstützen und unkompliziert in das niedersächsische Start-up-Ökosystem einzubinden. Ergänzt wird das Angebot durch die individuellen Programme der Teilnehmenden Partner, sowie weiterer Initiativen von startup.niedersachsen.

Folgende Start-ups haben am Bootcamp teilgenommen:

Herzhaft: pflanzliche, herzhaftes Snackriegel

Allcup: Essbare, beschichtete Kaffeebecher aus Waffeln

Colipi GmbH: Herstellung von Fetten und Proteinen aus Abfallströmen

Coldsense: KI-gestützte Kühlraumüberwachung

eatPLANTS: Nachhaltige pflanzenbasierte Convenience-Suppen und -Brühen

rest:art: Konsumprodukte aus Treber, z. B. Getränke und Fleischersatz

Beneto Farm UG: Vollautomatisierte Grillenfarm als Proteinquelle

Lower Impact GmbH: Vollautomatisierte Insektenzucht für Mehlwürmer

Esencia Foods: Fisch-Alternative auf Basis von Myzelium

In diesem Jahr wird es noch ein weiteres Bootcamp und zwei Hackathons geben. Das nächste Bootcamp startet am 10. Oktober. Der nächste Hackathon wird am 14. September stattfinden.

FoodHyper ist eine Initiative von startup.niedersachsen, umgesetzt vom DIL Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e. V. aus Quakenbrück, dem Seedhouse Accelerator und der Innovate GmbH mit Sitz in Osnabrück. Weitere Informationen unter: www.foodhyper.de (KM)

UNTERSUCHUNG DER GESELLSCHAFTLICHEN AKZEPTANZ

Die Deutschen lieben ihr Fleisch! – Erstmalige Ermittlung der Fleischeslust-Skala

Die deutschen Verbraucher*innen nehmen im weltweiten Vergleich eine vordere Position ein, was den Pro-Kopf-Verbrauch von Fleisch betrifft. So lag dieser im Jahr 2020 gemäß Euromonitor bei rund 60 kg. Das DIL Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e.V., welches in seiner Forschung einen Schwerpunkt bei alternativen, pflanzenbasierten Proteinen hat, hat im Rahmen einer repräsentativen deutschlandweiten Verbraucherbefragung für die LI Food ermittelt, was die Gründe der Deutschen für ihre Liebe zum Fleisch sind.

Die Studie ergab, dass ein Großteil der Konsumenten kulturell bedingt eine enge Bindung zum Fleischkonsum hat, was sich auch darin ausdrückt, dass z. B. eine Hauptmahlzeit, welche kein Fleisch beinhaltet, nicht als vollwertiges Gericht wahrgenommen wird. Darüber hinaus empfinden viele auch Lust dabei ein leckeres Steak zu essen. Fleischkonsum wird als besonderer Genuss verstanden. Die Fleischeslust der Deutschen wurde im Rahmen der Untersuchung erstmals für den deutschsprachigen Raum mittels der sogenannten „Meat Attachment“-Skala ermittelt. Diese wurde von spanischen Forschern entwickelt und besteht aus fünfzehn Aussagen zu Aspekten des Fleischkonsums bzw. -erzeugung, welchen den Befragten zustimmen bzw. ablehnen konnten.

Im Rahmen der Studie wurde auch überprüft, inwieweit die Präferenz für den Konsum von Bio-Lebensmitteln mit der Liebe für Fleisch einhergeht. Die Ergebnisse zeigen deutlich, dass Personen, die eher Öko-Produkte kaufen, zugleich emotional weniger an Fleisch gebunden sind und damit einhergehend auch die negativen Aspekte, welchen mit der Erzeugung und Konsum von Fleisch einhergehen, als gravierender betrachten. Auch Nachfrage-Daten belegen den geringeren Fleischkonsum von regelmäßigen Öko-Käufern.

Darüber hinaus wurde auch betrachtet, ob Personen, welche generell nicht offen gegenüber neuen bzw. neuartigen Lebensmitteln (z. B. Fleischsubstitute) sind, emotional mehr oder weniger an Fleisch gebunden sind. Die Hypothese war, dass diese Personengruppe dem Fleischverzehr tendenziell eher mehr zugeneigt sind. Diese Vermutung konnte allerdings nicht bestätigt werden.

Im Allgemeinen bestätigt die Studie, dass trotz der Entwicklungen in den letzten beiden Jahrzehnten sich die Lust der Deutschen auf Fleisch weiterhin auf einem sehr hohen Niveau bewegt. Dies wird auch dadurch bestätigt, dass der Markt für Fleisch- und Wurstwaren in Deutschland 80-mal so groß ist, wie der Markt für fleischlose Alternativen.

Die Studie ist als wissenschaftliche Veröffentlichung online unter dem nachfolgenden zu finden: <https://www.preprints.org/manuscript/202204.0246/v1>. (AP)



Foto: Envatomarket

GROWHOUSE

Start für den High Tech Incubator

Die erfolgreiche LI Food Kooperation zwischen DIL und Seedhouse trägt erste Früchte. Das Konsortium aus Seedhouse, Coppenrath Stiftung und DIL hat Ende Juni von der NBank den Zuschlag für den High Tech Incubator „Growhouse“ erhalten. Seit Anfang August werden 20 Start-ups aus den Bereichen Food, Farm und Digital in Osnabrück und Quakenbrück durch das Konsortium betreut. 14 Unternehmen aus den Bereichen Digital und Farm werden am Standort in Osnabrück betreut. Sechs Teams mit einem starken Bezug zur Lebensmitteltechnologie siedeln sich in Quakenbrück an.

Florian Stöhr, Geschäftsführer des Seedhouse: „Wir sind sehr zufrieden mit den Kandidaten und erwarten herausragende Ergebnisse. Wir werden im Team alles geben, um ideale Rahmenbedingungen für die jungen Unternehmen zu schaffen.“ Das Growhouse fügt sich nahtlos in die bestehenden Aktivitäten der beiden Partner ein und ist eine perfekte Ergänzung zum bisherigen Angebot.

Der Foodhyper, ein Programm zur Unterstützung von Start-ups in einer sehr frühen Entwicklungs-Phase, ist das erste gemeinsame Projekt der beiden Partner und wurde im Jahr 2021 gestartet. Die erfolgreiche Umsetzung in diesem Projekt hat auch zur Partnerschaft im Rahmen der LI Food geführt. Das nächste Highlight der Zusammenarbeit ist jetzt die gemeinsame Umsetzung der Growhouse-Aktivitäten bis Ende 2024. Christian Kircher, Geschäftsführer der LI Food: „Ziel ist es, jungen Unternehmen nach der Verifizierung des Geschäftsmodells mit einer ersten umfangreichen monetären Förderung durch das Growhouse einen erfolgreichen Start zu ermöglichen.“

Wirtschaftsminister Dr. Bernd Althusmann hat am 9. August gemeinsam mit mehr als 100 Gästen das Growhouse symbolisch eröffnet und dem Projekt viel Erfolg gewünscht. Das Land Niedersachsen bietet mit den Programmen Foodhyper, Seedhouse, Growhouse und dem Handlungsfeld Entrepreneurship im Rahmen der LI Food ein umfangreiches Angebot für Start-ups aus dem Agrar- und Ernährungssektor an, das auch über die Landesgrenzen hinaus für viel Aufmerksamkeit bei jungen Unternehmen sorgt. Und das neuste Mitglied der „Familie“ steht auch schon in den Startlöchern. Das Land Niedersachsen stellt über einen Wachstumsfond Mittel zur Verfügung, die zur Finanzierung von geeigneten jungen Unternehmen genutzt werden können. Diese Landesmittel müssen durch private Investoren um mindestens 100 % ergänzt werden. Dieses Ziel wurde weit übertroffen, sodass dem Scalehouse mehr als 25 Mio. Euro für Beteiligungen zur Verfügung stehen. (CK)



Kick-Off Event des Growhouse Foto: Seedhouse Osnabrück

EXPERTENINTERVIEW MIT DR. KEMAL AGANOVIC

„Reduzierung von Lebensmittelverschwendung“



Dr. Kemal Aganovic. Foto: DIL

Die LI Food sprach mit Dr. Kemal Aganovic über die Herausforderungen der Ernährungswirtschaft und insbesondere über die Reduzierung von Lebensmittelverschwendung. Dr. Kemal Aganovic ist Leiter der Abteilung Advanced Technologies am DIL Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e. V.

Zero Waste ist schon eine Weile das Thema in Kreisen der Entscheidungsträger, der Forschung und Aktivisten. Trotzdem ist in den letzten Jahren wenig Fortschritt in der Reduzierung des Abfalls zu erkennen. Das Projekt Zero Food Waste hat die Hauptfaktoren identifiziert, wie z. B. „suboptimale“ Prognosen und Diskrepanz zwischen Nachfrage und Angebot, mangelhafte Ernte-, Verarbeitungs- und Logistikpraktiken, hohe Anforderungen an optischem Aussehen im Einzelhandel und letztendlich Kaufverhalten der Verbraucher. Das sind die Punkte, die man zuerst adressieren muss, um bei der Reduzierung des Abfalls weiterzukommen.

Die Herausforderungen sind breit gestreckt. Angefangen von fehlenden oder zum Teil fragmentierten Daten über Abfälle und Verluste, die hauptsächlich auf ungenaue Datenerfassung zurückzuführen sind und die subjektive Einschätzung über die Definition, was Lebensmittelabfall ist. Auf der anderen Seite haben die Lebensmittelakteure nur begrenzte Möglichkeiten, die Lebensmittelverschwendung zu reduzieren. Das ist insbesondere kritisch für saisonale oder minderwertige Produkte und die Lebensmittelüberschüsse. Auch die Möglichkeit der Verbraucher über ihr Kaufverhalten Verschwendung zu reduzieren ist begrenzt. Letztendlich spielt die Verpackung auch eine wichtige Rolle, wobei manchmal Unklarheit herrscht, ob die Verpackung als unvermeidbarer Nebenstrom zu sehen ist, oder eher Mittel zur Reduzierung von Abfällen.

Wir sind der Meinung, dass es keine universalen Lösungen gibt, sondern man die im besten Fall auf dem lokalen Niveau und spezifischen Anwendungen identifizierter Probleme angehen muss. Ein Beispiel für die Verarbeitung der Überschussware im Obst und Gemüsebereich ist unser *FOX Projekt – Food Processing in a Box*. Hier wird eine kleine mobile Produktionslinie für Obst- und Gemüseprodukte in der Größe eines Standard Schiffcontainers entwickelt und gebaut. Diese ist dann für den Betrieb direkt auf der Farm geeignet und kann oft vorkommende Überschussware in hochqualitative Produkte (z. B. Saft und Püree) umwandeln.

Die Anlage ist mit neusten innovativen Technologien für die Gewinnung von Säften oder Fruchtpürees und der PEF-Technologie (Pulsed Electric Fields) als Haltbarmachungsverfahren ausgestattet. Die Anlage wird mit den Partnern auf Nachhaltigkeit und unterschiedliche Business Cases und Szenarien bewertet. Aktuell steht die erste Version des FOX Containers beim Kompetenzzentrum Obstbau Bodensee in Bavendorf bei Ravensburg.

Eine andere Arbeitsgruppe im Projekt entwickelt eine ähnliche Container-Lösung, für Trocknung von Produkten, ebenfalls inklusive innovativer Verfahren.

Welche Entwicklungen in den nächsten Jahren noch zu erwarten sind und wie man der Herausforderung der Ernährung einer weiterwachsenden Bevölkerung begegnet, können Sie im vollständigen Interview mit Dr. Kemal Aganovic auf www.li-food.de nachlesen. (KL)



Die mobile Produktionslinie FOX Food Processing in a Box. Foto: DIL

INNOVATIONSTEAM MÄRKTE UND FINANZIERUNG

LI Food Bankenrunde kommt erstmals unter neuer Leitung zusammen

Das Innovationsteam Märkte und Finanzierung, auch bekannt als „LI Food Bankenrunde“, hat erfolgreich die erste Sitzung unter neuer Leitung absolviert. Vertreter*innen unterschiedlicher Geldhäuser aus Niedersachsen und Hamburg bekommen durch unterschiedliche Referent*innen regelmäßig die neusten Trends und Entwicklungen in der Ernährungswirtschaft vorgestellt. Geschäftsführer Florian Stöhr von der Seedhouse Beteiligungs GmbH und Co-Founder und Managing Director vom Scalehouse haben der Runde die Aktivitäten der beiden Institutionen vorgestellt. Im Fokus der ersten Sitzung stand damit das Thema Entrepreneurship, eines der Querschnittsthemen der LI Food. In der anschließenden Diskussion haben alle Teilnehmenden die Chancen und Risiken von Start-ups diskutiert, mögliche Strategien von Banken ausgetauscht und Beteiligungsmodelle vorgestellt.

Das nächste Treffen ist nach einer langen Phase der Online-Meetings wieder in Präsenz geplant. Die Gruppe wird sich im Rahmen der LI Food Jahresveranstaltung in Osnabrück treffen und die Session zum Thema Alternative Proteine und die Chancen der Biotechnologie gemeinsam besuchen. Interessierte Vertreter*innen von Geldhäusern können gerne in die LI Food Bankenrunde eintreten. Bitte melden Sie sich bei Kristoph Leonhard, LI Food Verantwortlicher für Öffentlichkeitsarbeit, oder Christian Kircher, Geschäftsführer der LI Food, an. Die Kontaktdaten finden Sie auf der Webseite www.li-food.de. (CK)

In eigener Sache

Zwei Partner im Konsortium, sechs strategische Partner in den unterschiedlichen Handlungsfeldern und Querschnittsthemen, 17 Teammitglieder aus den unterschiedlichsten Disziplinen und drei Jahre Laufzeit. Das sind nur einige Eckpunkte der neuen LI Food, unter Federführung des DIL Deutschen Instituts für Lebensmitteltechnik e.V. Gemeinsam mit dem Seedhouse aus Osnabrück sind wir erfolgreich in die LI Food Partnerschaft gestartet.

Nach zwei herausfordernden Jahren durch die Corona-Pandemie treffen jetzt die Auswirkungen des russischen Angriffskrieges die gesamte Weltwirtschaft erneut mit voller Wucht. Lieferketten sind unterbrochen, Absatzmärkte blockiert und die notwendige Energie für Produktion, Distribution und Handel wird knapp. Darü-

ber hinaus führt die aktuell hohe Inflation zu einer Verunsicherung der Bevölkerung, die den Konsum von Lebensmitteln stark beeinflusst.

Das Team der LI Food wird die Ernährungswirtschaft auch weiterhin bei der Bewältigung der Herausforderungen begleiten und gemeinsam mit der Branche nach innovativen Lösungen suchen.


Wir freuen uns auf die Zusammenarbeit



Christian Kircher






TERMINE

- | | |
|---|---|
| 06. bis 08.
September
2022 | FEI-Jahrestagung
Bonn
www.fei-bonn.de |
| 13. bis 14.
September
2022 | Forum der Fleischwirtschaft
Quakenbrück
www.fleischwirtschaft.de |
| 15.
September
2022 | LI Food Jahresveranstaltung
Osnabrück
www.li-food.de |
| 15.
September
2022 | innovate!convention
Osnabrück
www.innovate-convention.de |
| 15. bis 18.
Oktober
2022 | DLG-AGRIFUTURELAB
Hannover
https://www.eurotier.com/de/programm/agrifuturelab |
| 26.
Oktober
2022 | Food Future Day
Osnabrück
www.hs-osnabrueck.de/food-future-day |
| 15. bis 18.
November
2022 | EuroTier
Hannover
www.eurotier.com |

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

LEGENDE

Die Themen in dieser Ausgabe sind den Handlungsfeldern zugeordnet:

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

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), Kristoph Leonhard (KL), Karin Mastall (KM), Dr. Adriano Profeta (AP), Dr. Clara Mehlhose (CM)

Layout/Prepress: Running Frames GmbH

Auflage: 1000 Exemplare