



Programm aufs
Smartphone

FutureFood

Alternative Proteinquellen für gesunde Ernährung -
Regionale Highlights aus Forschung und Entwicklung

25. Oktober 2023

Pelzerstr. 1, 17389 Anklam

PROGRAMM

12:00 Uhr Ankommen und leichtes Mittagessen

12:45 Uhr Begrüßung - Prof. Dr. Leif-Alexander Garbe
ZELT – Kompetenzzentrum für „Bioökonomie, nachhaltige
Lebensmittelproduktion und gesunde Ernährung in Mecklenburg-
Vorpommern“

13:00 Uhr Pitch & Talk

Pitchrunde 1: Innovative Produkte und Projekte aus der Region

- **RUBIN-Bündnis MaltFungiProtein – Pilzproteine aus Brauerei-Nebenströmen**
Jens-Reinecke-Lautenbacher / Störtebeker Braumanufaktur GmbH
- **Netzwerkprojekt „Leindotter“ – Zukunftspflanze für Mensch und Tier**
Martin Priesel / Forschungsverbund Mecklenburg-Vorpommern e.V. & Dr. Mathias
Schlegel / ATFO GmbH
- **Fidesse® – A bite of juiciness** – Désirée Potters / Cosun Beet Company

Inspiration - Future Food Campus Hamburg – Circular Design für das „New Food“ System
Eva Keretic / FoodWorks eV

Pitchrunde 2: Innovative Produkte und Projekte aus der Region

- **Legu-Land – die Weiße Lupine als vegane Proteinquelle**
Dr. Tatjana Carle / ZELT Kompetenzzentrum für „Bioökonomie, nachhaltige
Lebensmittelproduktion und gesunde Ernährung in Mecklenburg-Vorpommern
- ***Nachhaltige Landwirtschaft und Proteinpflanzenverarbeitung: Einblick in die
Schälmmühle Pätschow**
Matthias Hecker / Schälmmühle Pätschow GmbH*
- **Algenwerk – So werden Sie zum Produzenten des Nährstoffpowers Spirulina-Alge**
Gunnar Mühlstädt / PUEVIT GmbH

*die Innocent Meat GmbH mit dem Beitrag zum Thema Kulturfleisch kann leider kurzfristig nicht teilnehmen

Ausklang
Eva Keretic / FoodWorks eV

15:00 Uhr Get together & Networking bei Kaffee & Kuchen

Zentrum für
Ernährung & **ZELT**
Lebensmitteltechnologie gGmbH

 **MaltFungi
Protein**

 **STEINBEIS FORSCHUNGSZENTRUM
TECHNOLOGIE-MANAGEMENT NORDOST**

RUBin
Regionale unternehmerische
Bündnisse für Innovation



GEFÖRDERT VOM

 Bundesministerium
für Bildung
und Forschung