

## Innovationen für eine nachhaltige Ernährung im Fokus Erfolgreiche Premiere der FutureFood-Konferenz in Anklam

Am 25. Oktober 2023 fand die erste FutureFood-Konferenz im Hotel Anklamer Hof in Anklam statt. Die Konferenz bot einen inspirierenden Einblick in die Welt innovativer Lösungen für eine nachhaltige Ernährung und brachte Experten, Unternehmer, Forscher und Interessierte aus verschiedenen Bereichen zusammen, um die Herausforderungen und Chancen der Zukunft zu diskutieren.

Die Entwicklung alternativer Proteinquellen spielt eine wichtige Rolle angesichts der Herausforderungen, vor denen wir in Bezug auf Ernährung und Nachhaltigkeit stehen. Der wachsenden Weltbevölkerung, dem Klimawandel und dem steigenden Bedarf an Ressourcen können mit neuen Technologien, Proteinquellen und Produktinnovationen begegnet werden.

Die Veranstaltung verfolgte das Ziel, die Ernährungsbranche als Teil der Lösung für eine gesunde und sichere Lebensmittelversorgung mit Nachhaltigkeits- und Umweltaspekten sowie Wirtschaftsentwicklung zu positionieren. Die Konferenz zeigte, wie Innovationsprojekte aus Leindotter, der weißen Lupine und Pilzproteinen aus Brauerei-Nebenströmen aus der Region in die Praxis umgesetzt werden können.

Die Teilnehmer hatten die Gelegenheit, die Zukunft der Ernährungsbranche hautnah zu erleben. In einem Ausstellungsbereich präsentierten die Hersteller, wie sie mit Hilfe von Forschung und Entwicklung alternative Proteinquellen in Produkte umwandeln. Die Besucher konnten einige dieser innovativen Produkte vor Ort verkosten: eine vegane Fidesse®-Bratwurst (Basis Zuckerrübenschnitzel) der Cosun Beet Company, genauso wie Produkte mit Fleischersatz der Rostocker Wurst- und Schinkenspezialitäten GmbH, entwickelt aus Pilzproteinen auf Basis von Birtreber.

Eva Keretic von FoodWorks e.V. inspirierte die Teilnehmer mit einem Vortrag über den Future Food Campus Hamburg und motivierte sie musikalisch mit "We can make a difference." Die Konferenz bot eine Plattform für den Austausch von Ideen und die Schaffung von Netzwerken, die zur Weiterentwicklung der Ernährungsbranche beitragen.

Die FutureFood-Konferenz war ein großer Erfolg und unterstrich die Bedeutung von Innovation und Zusammenarbeit in der Ernährungsbranche.

FutureFood wurde vom ZELT – Kompetenzzentrum für „Bioökonomie, nachhaltige Lebensmittelproduktion und gesunde Ernährung in Mecklenburg-Vorpommern“ im Rahmen des, vom Bundesministerium für Bildung und Forschung (BMBF) geförderten, RUBIN-Bündnisses MaltFungiProtein veranstaltet. Die Organisation der Konferenz wurde vom Steinbeis-Forschungszentrum Technologie-Management Nordost aus Rostock durchgeführt. FutureFood bot Unternehmen, Projektträgern und weiteren Akteuren aus der Region eine wichtige Informations- und Vernetzungsplattform.



Nachfragen und Medienmaterial:

Steinbeis-Forschungszentrum Technologie-Management Nordost

Am Wendländer-Schilde 7, 18055 Rostock

[www.steinbeis-nordost.de](http://www.steinbeis-nordost.de)