

Innovations-Seminar

Zukunftsupdate Ernährung 2023

Wie gelingt die Plant-Based Revolution?

Plant-Based, vegane Ernährung, alternative Proteine, Nachhaltigkeit, Biodiversität, InVito-Fleisch und Hanf. Das sind die in Wissenschaft und Medien bekannten Schlagwörter. Sie sind nicht nur mit einem hohen Aufmerksamkeitspotenzial versehen, sondern beschreiben die Entwicklung neuer Trends, die eine hohe Rendite für Investoren versprechen sollen.

Doch welche Entwicklung hat sich bis zum Jahre 2023 abgezeichnet und wie geht es weiter? Welche Alternativen lassen sich zukünftig wirklich nachhaltig und sinnvoll in unseren Regionen vermarkten? Wie verhält sich der Anbau neuer Pflanzenarten auf die heimische Biodiversität, sind die Trends überhaupt „neu“ und welche Erfahrungen wurden in den letzten Jahren bereits gesammelt, hin zu einem profitablen Geschäft und einer hohen Akzeptanz der Produkte?

Antworten auf diese Fragen und viel Gelegenheit zum Austausch sowie gewinnbringende Diskussionen gibt es bei „Zukunftsupdate Ernährung 2023“.



Datum & Uhrzeit

Freitag, 5. Mai 2023
9:00 bis 15:30 Uhr



Moderation

Dr. Malte Rubach
Evenion GbR



Ort

Onlineplattform
WebEx



Teilnahmegebühr

395.- Euro zzgl. MwSt.

Bitte registrieren Sie sich online bis spätestens
5. Mai 2023 über unsere Internetseite:
[https://evenion.de/events/
zukunftsupdate-ernaehrung-2023/](https://evenion.de/events/zukunftsupdate-ernaehrung-2023/)

[Hier geht's zur Anmeldung →](#)



Log-In öffnet um 8:50 Uhr

9:00 - 9:10 **Begrüßung - Was haben wir gemeinsam vor?**
Dr. Malte Rubach, Ernährungswissenschaftler · Evenion GbR

9:10 - 9:50 **Plant-Based Revolution – in Deutschland und der Welt**
Dr. Malte Rubach, Ernährungswissenschaftler · Evenion GbR

- Wie groß ist das Potential für die „Plant-Based Revolution“ in Deutschland?
- Welche zukünftigen Veränderungen kommen auf Landwirtschaft, Verarbeiter und Konsumenten zu, wenn es um pflanzliche Lebensmittel geht?
- Wo liegen die Chancen für Hanf (Cannabis), Hülsenfrüchte, Lupine, Ackerbohne, Getreide und Sonderkulturen wie z.B. Pfeffer?

9:50 - 10:00 **SysExchange**

SysExchange ist ein innovatives Interaktionsformat, das exklusiv für Evenion entwickelt wurde. Die Teilnehmer werden mit unterschiedlichen Moderationstechniken dazu motiviert und angeleitet die Vortragsthemen gemeinsam weiter zu diskutieren und so im direkten Austausch zu neuen Erkenntnissen zu gelangen.

10:00 - 10:45 **Entwicklung von Kultursystemen für die Erzeugung pflanzlicher Lebensmittel in CEA-Systemen am Beispiel von Vanille und Wasserlinse**
Sebastian Deck / Hochschule Osnabrück, Forschungszentrum Agrarsysteme der Zukunft – Arbeitsgruppe Growing Knowledge

- Wasserlinse: Die unterschätzte Hülsenfrucht
- Vanilleanbau in Deutschland

10:45 – 11:00 **Kaffeepause**

11:00 – 12:00 **Lupine – Welche Potenziale und Chancen stecken in dieser Proteinquelle „Anbauentwicklung und Züchtung von Lupinen – Das 40/40-Potenzial der Pflanze herauskitzeln“**
Dr. Fred Eickmeyer / ESKUSA GmbH

- Entwicklung des Lupinenanbaus in Deutschland und die Gründe für Zu- und Abnahme der Anbaufläche
- Zuchtziele, die durch neues Zuchtmaterial erreichbar erscheinen

Das Potenzial der Lupine für die Humanernährung

Carolin Bommers / DIL Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e. V.

- Allgemeine Nachfrage nach innovativen Ernährungsstrategien und nachhaltigen, ernährungsphysiologisch wertvollen und regionalen Lebensmitteln
- Ernährungsphysiologischer Wert von Lupinensamen (besonders im Hinblick auf Krankheitsprävention)
- Bisherige Anwendung von Lupinen in Lebensmitteln
- Prozesstechnische Verarbeitung von Lupinen
- Forschungsaktivität im Bereich Lupinen für die Lebensmittelindustrie

12:00 – 12:15 **SysExchange**

12:15 – 13:15 **Mittagspause**

13:15 – 14:00 **Hanfanbau und Verwertung**

Rene Kolbe / LAWO-Agrar GmbH

- Welches Potenzial steckt in Anbau und Verarbeitung dieser Pflanze in Deutschland?

14:00 – 14:15 **SysExchange**

14:15 – 15:15 **Nachhaltige Konzepte**

Prof. Dr. Andrea Maier-Nöth / Fakultät Life Science – Hochschule Albstadt-Sigmaringen,
Geschäftsführerin der Eat-Health-Pleasure GmbH

- Nachhaltige Proteinquellen und Nebenströme – viel diskutiert aber wenig verstanden

- Die Relevanz innovativer Produktideen wie Lupinenkaffee, Hanfdrinks und Co.

15:15 – 15:30 **Zusammenfassung des Tages und Evaluation**

Ende der Veranstaltung gegen 15:30 Uhr