

## **Wie schmeckt die Zukunft: Lebensmittelwirtschaft zeigt auf der Grünen Woche 2023 Innovationen für mehr Nachhaltigkeit**

Am 20. Jänner 2023 öffnet nach zweijähriger Pause die Internationale Grüne Woche für zehn Tage ihre Tore. Auch die deutsche Lebensmittelwirtschaft ist mit dem Motto „Wie schmeckt die Zukunft?“ erneut dabei. Auf dem 700 Quadratmeter großen Gemeinschaftstand der Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie (BVE) und des Lebensmittelverbands Deutschland in Halle 3.2 präsentieren sich neun Partnerunternehmen und ein Dutzend Start-ups.



*Wie schmeckt die Zukunft: Lebensmittelwirtschaft zeigt auf der Grünen Woche 2023 Innovationen für mehr Nachhaltigkeit*

Trotz der bestehenden Herausforderungen und Belastungen der Branche durch hohe Rohstoffkosten und Energiepreise setzt die Branche in Deutschland weiter auf Innovation und Nachhaltigkeit. Bioprodukte, deren Verkaufszahlen aktuell leicht

zurückgehen, sind dabei ein wichtiger Baustein, aber keineswegs der einzige. Andere Möglichkeiten, ressourcenschonender und klimafreundlicher zu werden, und damit auch einem immanenten Kundenbedürfnis zu entsprechen, sind zum Beispiel klimaneutrale Produktion, die Rohstoffzertifizierung, pflanzenbasierte Lebensmittel, vollständig recycelbare Verpackungen oder der Einsatz von innovativen Technologien wie Fermentation bis zu neuen Züchtungsmethoden.

## **In Berlin wird gekocht - und verkostet**

Verkostungen gibt es nicht nur an den Ständen, sondern auch bei den „Cook & Talks“ in der Showküche. Hier kochen Daniel Schade und Philipp Schundau vom **Verband der Köche** Deutschlands sowie Sebastian Morgenstern und Anselm Storch. Für die richtigen Fragen sorgt das Moderations-Duo Sonja Meise, Food-Influencerin, und Kai Völker, HR1-Moderator.

## **Klimaschutz und Neutralität**

Am Montag, den 23. Januar, um 12:00 Uhr, stellt die BVE hier ihren neuen Leitfaden „Ambitionierten Klimaschutz erfolgreich umsetzen - auf dem Weg zur Klimaneutralität“ vor, der Nahrungsmittel- und Getränkeherstellern gebündeltes Praxiswissen an die Hand gibt. Das vollständige Bühnenprogramm ist unter [www.zukunftschmeckt.de](http://www.zukunftschmeckt.de) einsehbar.

## **Grüne Woche in Berlin: Wie schmeckt die Zukunft?**

Die Aussteller aus den Bereichen Industrie, Handel, Systemgastronomie und der Food-Start-up-Szene, die vom 20. bis zum 29. Januar 2023 (sofern nicht anders vermerkt) unter dem Dach "Wie schmeckt die Zukunft" ihre Produkte und Ideen präsentieren, sind:

- **AKAL Food** vertreibt vollwertige Algenrezepturen aus selbst angebaute Spirulina. Die Mikroalge wird in Hessen mithilfe nachwachsender Energie angebaut, handwerklich geerntet und schonend getrocknet. Am Stand können alle AKAL-Food-Produkte mit Spirulina probiert werden, darunter Streusel, Riegel, Seife, Granola und Brotmischungen (vor Ort vom 20. bis zum 23.1.2023).
- **BRAIN Biotech** entwickelt Alternativen zur Genomeditierung mittels CRISPR/Cas. Die Technologie basiert auf Enzymen, die als "G-dases" auch für den internationalen Markt entwickelt werden und in verschiedensten Bereichen zum Einsatz kommen. In mikrobiellen Produktionsprozessen leisten sie einen maßgeblichen Beitrag für neuartige Lebensmittel; in der Landwirtschaft bieten sie sich an, um wichtige Kulturpflanzen in kürzerer Zeit an sich wandelnde Umweltbedingungen und Verbraucherbedürfnisse anzupassen.
- **Colipi** produziert mittels CO<sub>2</sub>-getriebener Präzisionsfermentation Öle und Proteine aus Hefen, um die wachsende Weltbevölkerung nachhaltig und erschwinglich zu ernähren. Durch die Anwendung von mikrobiellen Produktionsprozessen mit Einzelzellen werden Rohstoffe erzeugt, ohne Landnutzung, ohne Entwaldung und ohne CO<sub>2</sub>-Fußabdruck.
- **Danone** zeigt wie Veränderung schmeckt und wie jeder von uns seinen Beitrag zu einem gesünderen Planeten leisten kann, u. a. durch flexitarische Ernährung. Im Fokus steht dabei die B-Corp-Zertifizierung (Benefit Corporation), denn Danone strebt an, bis Anfang 2023 zu 100 Prozent B Corp zertifiziert zu sein. Das internationale Zertifikat wird an Unternehmen für ihr soziales und ökologisches Handeln vergeben. Am Messestand gibt es zudem milch- und pflanzenbasierte Verkostungen.
  - Die Produkte von Grillido stehen für grandiosen Geschmack mit hochwertigen Inhaltsstoffen. Kräuter, Gemüse oder Käse verleihen ihnen das gewisse Etwas.

Gerade sportbegeisterte Menschen schätzen den hohen Proteingehalt. Der perfekte Mix für alle Genussliebhaber und Grillfans (vor Ort vom 23. bis zum 25.1.2023).

- Die Gütegemeinschaft **Wertstoffkette PET-Getränkeverpackungen e. V.** vergibt ein Gütezeichen für PET-Getränkeflaschen mit einem Rezyklatgehalt von mindestens 25 Prozent. Auf dem Stand wird unter dem Motto "Recycling ist Klimaschutz" gezeigt, warum es wichtig ist, so viel Rezyklat in Kunststoffverpackungen einzusetzen wie möglich.
- Die Gerichte von **Hans Ranke** sind einfach, schnell, lecker und vegan: 100 Prozent natürlicher Geschmack, aber nur drei Minuten Zubereitungszeit. Das Couscous-Gericht aus roten Linsen und Kichererbsen wird in den Sorten Mediterran, Mango-Curry und Steinpilz-Chili angeboten. Es besteht nur aus Bio-Zutaten und enthält viele Proteine und Ballaststoffe. (vor Ort vom 22. bis zum 23.1.2023).
- **Happy Coco** bietet vegane Bio-Milchalternativen auf Basis von Kokosnuss aber auch regionalen Rohstoffen wie Hafer an. Die Produkte sind zudem klimaneutral, denn in Zusammenarbeit mit Ecochain und Eaternity hat Happy Coco den Kohlenstoff-Fußabdruck der gesamten Lieferkette berechnet und kompensiert diesen durch das Pflanzen von Bäumen mit seinem Partner Trees for All (vor Ort vom 26. bis zum 29.1.2023).
- **HEVNLY** hat die Vision eine Welt zu schaffen, in der ausgewogene, vegane Ernährung und Süßes sich nicht ausschließen, sondern komplementieren. Die Produkte, z. B. Kuchen, sind ohne Zuckerzusatz, vegan, proteinreich und glutenfrei (vor Ort vom 26. bis zum 29.1.2023).
- **HOLY ENERGY** bietet pulverbasierte Erfrischungsgetränke an, die Genuss mit gutem Gewissen verbinden. Sie enthalten ausschließlich natürliche Aromen und Farbstoffe (vor Ort vom 20. bis zum 22.1.2023).
- **Just Nosh** ist ein Snack-Start-up, welches für natürliche,

minimal verarbeitete Snacks auf Pflanzenbasis mit indischem Ursprung steht (vor Ort vom 20. bis zum 23.1.2023).

- Mars gibt Antworten auf die Frage, wie nachhaltiges Snacken das Klima positiv beeinflussen kann und zeigt, wie 100 Prozent verantwortungsvoller Kakao-Bezug in Europa aussieht. Mars stellt das Wrigley-Oral-Healthcare-Programm für zahnmedizinische Forschung vor. Zum Kosten gibt es die neuen, pflanzenbasierten Kaugummis der Marke EXTRA. Für ein Instagram Feeling am farbenfrohen Mars Stand sorgen die M&M'S® Character Red und Yellow.
- **McDonald's** wird auf 100 Quadratmetern die Nachhaltigkeitsbemühungen insbesondere im Bereich Verpackung und Landwirtschaft erlebbar machen. Mit dem McDonald's-Cube und verschiedenen interaktiven Möglichkeiten wie AR-Games bekommen Besucher einen umfassenden Einblick.
- **Mondelez** stellt seine Nachhaltigkeitsprojekte zur Veranschaulichung der Strategie "Snacking Made Right" vor, dazu gehören Cocoa Life (globales Kakao-Nachhaltigkeitsprogramm), Harmony (Programm für nachhaltig angebauten Weizen) und Too Good To Go (Partnerschaft gegen Lebensmittelverluste). Die Besucher erwarten interaktive Module, ein Quiz und natürlich Milka-Schokolade!
- Nestlé hat ein weltweites Klimaschutzversprechen abgegeben: die Grüne Null! Damit das funktioniert, setzt Nestlé beim größten Teil seiner Treibhausgasemissionen an, den Rohstoffen. Milch ist mit 1,1 Kilogramm CO<sub>2</sub> pro Liter ganz vorne mit dabei. Die erste deutsche Klima-Milchfarm liegt in Nordhessen. Hier betreibt Landwirt Mario Frese einen Hof mit 135 Kühen, die Milch für den Mozzarella auf den Wagner-Pizzen liefern. Gemeinsam mit Partnern will Nestlé in drei Jahren versuchen, die Grüne Null zu erreichen. Das bedeutet: Emissionen vermeiden, reduzieren und speichern. Wie genau das funktioniert, wird anschaulich auf dem Messestand

abgebildet. Passend dazu gibt es Piccolinis aus dem Wagner-Pizzaofen.

- Posidonia produziert ein natürliches Flüssigsalz mit einem Natriumgehalt von nur 8 Prozent. Dank der Wasserpflanze Posidonia Oceanica, die das Meerwasser filtert, das in den Salzfeldern fließt, ist es möglich, Salz in verarbeiteten Lebensmitteln um 25 Prozent zu senken und trotzdem 100 Prozent Geschmack zu erreichen. Zusammen mit Produzenten und Handelspartnern wie Delhaize, Carrefour oder Aldi leistet Posidonia einen Beitrag zur Erreichung des WHO-Ziels, den Salzverbrauch bis 2025 um 30 Prozent zu senken.
- REWE zeigt transparent, mit welchen Maßnahmen der Lebensmitteleinzelhändler den Kundinnen und Kunden den Einkauf in Hinblick auf Klimaschutz erleichtert. Unter dem Motto #umdenkbar werden alle aktuellen und langjährigen Nachhaltigkeitsaktivitäten gebündelt. Ob mit dem ersten Supermarkt, der selbst Fisch und Basilikum auf dem Dach züchtet, dem Einsatz für die Wiederbelebung von Mooren mit dem NABU-Klimafonds oder durch kurze Lieferwege dank regionaler Produkte und langfristiger Partnerschaften mit Erzeugern - die Bandbreite an Initiativen und Denkanstößen kann vor Ort entdeckt werden.
  - Solcina präsentiert "Bananas Tostonas": Besonders knusprige Chips aus Kochbananen. Die dafür verwendeten Kochbananen sind wegen Schönheitsfehlern auf der Schale schlecht verkäuflich. Statt sie wegzuwerfen, machen Kleinbauern aus Ecuador daraus herzhaftes Snacks: vegan, glutenfrei und ohne Palmöl. Der gemeinnützige Verein "Solcina Happy People e. V." (in Gründung) fördert durch den Verkauf der Chips soziale Projekte im globalen Süden. Vom 27. bis zum 29. Januar können alle drei Sorten der Bananas Tostonas am Stand probiert werden.
- Die Tafeln arbeiten ehrenamtlich, unabhängig und solidarisch. 960 Tafeln in Deutschland engagieren sich gegen Lebensmittelverschwendung und Armut und

unterstützen über zwei Millionen Menschen mit geretteten Lebensmitteln. Am 23. und 24.1.2023 stellt der Bundesverband dieses Engagement am Stand vor.

- **Too Good To Go** will mithelfen, Lebensmittelverluste zu reduzieren und setzt dafür mit seiner App am Ende der Wertschöpfungskette an. Das Start-up bietet seinen Partnerbetrieben die Möglichkeit, übrig gebliebene Lebensmittel, die andernfalls im Müll landen müssten, vergünstigt über die Too-Good-To-Go-App zu verkaufen. Vorteil für die App-Nutzer: Sie kaufen hochwertige und zugleich preisgünstige Lebensmittel und leisten damit zugleich einen wichtigen Beitrag zur Ressourcenschonung (vor Ort vom 24. bis zum 26.1.2023).
- Die zur **Mühlen Gruppe** zeigt, wie sich Nachhaltigkeit und Qualität in der Lebensmittelproduktion vereinbaren lassen. Das breite Produktportfolio lässt dem Konsumenten die freie Auswahl - ob klassische Fleisch- und Wurstwaren, Bio, Halal oder vegane Alternativen - hochwertige Lebensmittel für jeden Geschmack. Zur umfangreichen Nachhaltigkeitsagenda "t30" gehören ein schonenderer Umgang mit Ressourcen und neue Verpackungslösungen. Mit Innovationen wie dem veganen Räucherlachs gibt die zur Mühlen Gruppe ein klares Versprechen für die Geschmacksvielfalt der Zukunft ab. Viele Produkte können direkt probiert werden.

Die jährlich stattfindende **Internationale Grüne Woche** (IGW) ist die weltgrößte Verbrauchermesse für die Themen Ernährung und Landwirtschaft. 2023 läuft die IGW vom 20. bis zum 29. Januar auf dem Berliner Messegelände. Die BVE ist ideeller Träger der IGW. Der Gemeinschaftsstand der Lebensmittelwirtschaft auf der IGW 2023 wird gefördert durch die Landwirtschaftliche Rentenbank.

**Besuchen Sie uns auf: [fleischundco.at](http://fleischundco.at)**