
Aus den „Abfällen“ einer Produktion ... zur Innovation!

19.09.17

Aus den „Abfällen“ einer Produktion ... zur Innovation!

Innovationstag Ernährungswirtschaft Berlin-Brandenburg 2017

Wie Reststoffe durch innovative Konzepte in der Wertschöpfungskette verbleiben und ökonomisch verwertet werden können, war Thema des diesjährigen Innovationstages Ernährungswirtschaft Berlin-Brandenburg. Eingeladen hatten die Wirtschaftsförderung Brandenburg mit dem Cluster Ernährungswirtschaft, die WVEB und das Innovationszentrum Technologien für Gesundheit und Ernährung (IGE). Gastgeber war die Berliner-Kindl-Schultheiss-Brauerei, die die Teilnehmerinnen und Teilnehmer auch gleich noch zu einem Rundgang durch die Brauerei und zu exklusiven Einblicken in die Produktions- und Abfüllanlagen einlud.

In das Thema führte Dr. Leitow, Manager des Clusters Ernährungswirtschaft, ein. Dabei sprach er zunächst über den „wirklichen“ Wert abfallender Reststoffe in der Produktion und ihr Nutzungspotenzial. Wie wichtig dafür die Vernetzung produzierender Betriebe in der Region ist, stellte Werkleiter Elmar Barlet von der Berliner-Kindl-Schultheiss-Brauerei vor. Wissenschaftlichen Input zur Abfallverwertung und praxisbezogene Beispiele präsentierte Frau Shrestha vom Bremerhavener Institut für Lebensmitteltechnologie und Bioverfahrenstechnik (BILB) in einem Impulsvortrag.

Nachhaltigkeit im Fokus

Nach dem Input aus der etablierten Wirtschaft und Wissenschaft, kamen die jungen Innovativen an die Reihe. Denn auch in der Startup-Welt spielen die Themen Reststoffverwertung und Nachhaltigkeit eine zunehmend große Rolle. Viele Startups gründen sogar auf der Basis nachhaltiger Ideen. So zum Beispiel das Unternehmen [Kanow Mühle](#), das aus den Reststoffen der Leinöl-Gewinnung ein Basisprodukt für die Zubereitung von Müsliriegeln, Brot und Nudeln geschaffen hat. Oder aber das Startup [TeneTrio](#), ein erfolgreicher [BPW-Teilnehmer](#), das Hundesnacks auf Basis proteinreicher und leicht zu züchtender Mehlwürmer herstellt. In innovativen Kurzvorträgen tauchten die Teilnehmerinnen und Teilnehmer in eine Welt voller neuer und kreativer Ideen ein. Von den Vorteilen der Weißkohlreste, der sinnvollen Verwertung der Schale aus der Kaffeekirsche zum Erfrischungsgetränk, bis hin zur Nutzung der Abfälle aus der Fischfiletherstellung für neues Fischfutter waren vielseitige Anregungen dabei.

Recht vs. Innovation

Doch neben den kreativen Ideen spielt auch der rechtliche Rahmen eine wesentliche Rolle bei der Reststoffverwertung. Einblicke in Möglichkeiten und Grenzen gab Frau Sieber vom Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde (BLL). Dabei wurde klar, dass innovative Denker oft schneller sind als der rechtliche Rahmen und Innovationen manchmal ausgebremst werden. Davon kann das junge Unternehmen [Selo Coffee Fruit](#) ein Lied singen. So wurde ihrer Grundzutat für die Produktion des Erfrischungsgetränks, der Kaffeekirsche, die Zulassung als Lebensmittel auf EU-Ebene aberkannt. Die komplette Produktion musste gestoppt werden. Dennoch kämpft das Unternehmen weiter und sucht nach Wegen, um doch noch die Zulassung zu erhalten. Denn was zählt, ist vor allem der Wille und Mut zum nachhaltigen Denken, damit langfristig ressourcenschonende Lösungen gefunden werden können.

Nach dem abschließenden Brauerei-Rundgang mit ganz praktischen Einblicken in die Reststoffverwertung hatten die Teilnehmer die Gelegenheit sich bei Snacks und Bier zu vernetzen, auszutauschen und den Dialog zwischen Wissenschaft und Wirtschaft zu stärken.

Die Präsentationen der einzelnen Pitches und Vorträge stehen Ihnen auf den Seiten des Clusters Ernährungswirtschaft zum [Download](#) zur Verfügung.

© WFBB 2017 / David Marschalsky

Bild

© WFBB 2017 / David Marschalsky

Bild

© WFBB 2017 / David Marschalsky

Bild

© WFBB 2017 / David Marschalsky

Bild

Bild

© WFBB 2017 / David Marschalsky

Bild

© WFBB 2017 / David Marschalsky

Bild

© WFBB 2017 / David Marschalsky

Bild

© WFBB 2017 / David Marschalsky

Bild

© WFBB 2017 / David Marschalsky

Bild

© WFBB 2017 / David Marschalsky

Bild

© WFBB 2017 / David Marschalsky

Bild

Bild

© WFBB 2017 / David Marschalsky

Bild

© WFBB 2017 / David Marschalsky

Bild

© WFBB 2017 / David Marschalsky

Bild

© WFBB 2017 / David Marschalsky

Bild

© WFBB 2017 / David Marschalsky

Bild

© WFBB 2017 / David Marschalsky

Bild

© WFBB 2017 / David Marschalsky

Bild

© WFBB 2017 / David Marschalsky

Bild

Bild

—

Bild

Bild

© WFBB 2017 / David Marschalsky

Bild

© WFBB 2017 / David Marschalsky

Bild

© WFBB 2017 / David Marschalsky

Bild

© WFBB 2017 / David Marschalsky

Bild

- [Auf Xing teilen](#)
- [Auf Facebook teilen](#)
- [Auf X teilen](#)
- [Auf LinkedIn teilen](#)
- [Drucken](#)
- [Als PDF speichern](#)

Vorträge und Impressionen



Vorstellung Berliner-Kindl-Schultheiss-Brauerei

Vortrag von Elmar Barlet

[Download \(PDF 457 KB\)](#)

Klaus

Jeske

Telefon:

+49 30 31005-127

Telefax:

+49 30 31005-240

E-Mail:

Jeske [at] wweb.de

[Download VCF](#)

Assistenz

Ulrike

Descher

Telefon:
+49 30 31005-204

Telefax:

+49 30 31005-240

E-Mail:
Descher [at] wweb.de

[Download VCF](#)