

KONFERENZ

# TOWARDS NEW FOOD SYSTEMS

Ernährungs- und Lebensmittelsysteme neu gedacht

28.–30.10.2025 • BERLIN



Tag 1 | 28.10.2025, 09:00 - 18:00 Uhr

09:00 Uhr **Begrüßungskaffee & Netzwerken**

10:30 Uhr **Grußwort & Eröffnung**

MinDirig Daniel Rudolf (Bundesministerium für Forschung, Technologie und Raumfahrt)  
Prof. Dr. Sabine E. Kulling (Max Rubner-Institut)  
Prof. Dr. Ute Weisz (TU München)

## Thema 1: Ernährungs- und Lebensmittelsysteme

Blick auf unsere Ernährungs- und Lebensmittelsysteme aus unterschiedlichen fachlichen Perspektiven

Moderation: Norbert Reichl (Food-Processing Initiative e.V.)

11:00 Uhr **Keynote: Plausible food system futures: drivers of transformation in a rapidly changing world**

Prof. Dr. Tim Benton (University of Leeds)

11:50 Uhr **Plenarvortrag: Ernährungs- und Lebensmittelsysteme aus agrar- und ernährungspolitischer Perspektive**

Prof. Dr. Achim Spiller (Georg-August-Universität Göttingen)

12:15 Uhr **Plenarvortrag: Gütezeichen und die Ansprüche unterschiedlicher Stakeholder bei der Transformation des Lebensmittelsystems**

Prof. Dr. Otto Strecker (AFC Consulting Group)

12:40 Uhr **Mittagspause**

13:40 Uhr **Plenarvortrag: Der Zauber des Essens. Über soziale Aspekte der Ernährungs- und Lebensmittelsysteme**

Prof. Dr. Eva Barlösius (Leibniz Universität Hannover)

14:05 Uhr **Podiumsdiskussion mit den Plenarvortrags-Speakern**

15:15 Uhr **Fachvortragssessions: Nachhaltige Ernährung zwischen Planetary Health Diet, Novel Food und Ultra Processed Food**

### Ernährungsökologie

Chair: Prof. Dr. Carola Strassner  
(FH Münster)

### Ernährung & Gesundheit

Chair: Prof. Dr. Sarah Egert  
(Rheinische Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn)

### Verbraucherakzeptanz & Hemmnisse

Chair: Prof. Dr. Katrin Zander  
(Universität Kassel)

15:20 Uhr **Grundvortrag: Gesundheits- und Umweltqualität von Lebensmitteln im Kontext planetarer Grenzen zusammen denken: Vorstellung des neuen Planet-Health-Conformity Index (PHC)**

Dr. Toni Meier  
(Institut für nachhaltige Land- und Ernährungswirtschaft (INL) e.V.)

**Grundvortrag: Neue (pflanzenbasierte) Lebensmittel – zwischen gesund und hochverarbeitet**

Prof. Dr. Elke Trautwein  
(Trautwein Consulting)

**Grundvortrag: Schritt oder Sprung? Unternehmen und Verbraucher auf dem Weg zu pflanzenbasierten Lebensmittelsystemen**

Prof. Dr. Jessica Aschemann-Witzel  
(Aarhus University)

15:45 Uhr **Fachvorträge 1-3:**

**Systemmodell „Nachhaltige Lebensmittelproduktion“ – Ernährungsökologische Faktoren und deren Beziehungen**

Dr. Eleonore Heil  
(Justus-Liebig-Universität Gießen)

**Potenziale der Lebensmittelweitergabe für ein nachhaltigeres Ernährungssystem**

Murielle Frerk  
(Hochschule Osnabrück)

**New Food Systems für alle? Ernährungsteilhabe von älteren Menschen in Armut als Herausforderung für die sozial-ökologische Transformation. Ergebnisse des transformationsorientierten Forschungsprojektes ELSinA**

Tanja Kaufmann  
(Max Rubner-Institut)

**Fachvorträge 1-3:**

**Kann der Konsum eines mit Austernpilzpulver angereicherten Getränks den Cholesterolverstoffwechsel bei Erwachsenen mit moderater Hypercholesterolemie günstig beeinflussen? – Ergebnisse einer doppelblinden RCT**

Jana Johnen  
(Rheinische Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn)

**Neue Wege zur Optimierung von pflanzlichen Proteinen: Hoher Gesundheitswert bei bestem Geschmack**

Prof. Dr. Veronika Somoza  
(Universität Wien)

**Einfluss von Erbsenproteinen unterschiedlicher Verarbeitungsgrade auf die postprandiale metabolische Antwort bei stoffwechselgesunden Erwachsenen**

Lea Klug  
(Rheinische Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn)

**Fachvorträge 1-3:**

**Die Zukunft auf dem Teller: Konsumierendenakzeptanz zellbasierter Fischprodukte im Mixed-Methods-Design**

Johanna Böttcher &  
Dr. Igor Blumberg  
(Universität Vechta)

**Psychographische Profile von Bio-Intensivkäufer\*innen im Vergleich zu Nicht-Käufer\*innen: Barrieren und Impulse für nachhaltige Konsumentenscheidungen**

Prof. Dr. Corinna Hempel  
(Hochschule Albstadt-Sigmaringen)

**Insekten im Supermarktregal: Verbraucherakzeptanzmessung im realen Marktcontext**

Dr. Benedikt Jahnke  
(Universität Kassel)

16:40 Uhr **Postersession, Get Together & Netzwerken**

Eröffnung durch Dr. Georg Munz (Forschungskreis der Ernährungsindustrie e.V. (FEI))

## Tag 2 | 29.10.2025, 08:30 - 18:00 Uhr

**08:30 Uhr** **Begrüßungskaffee & Netzwerken**

**08:45 Uhr** **Grußwort (Videobotschaft)**

BM Alois Rainer (Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat)

### Thema 2: Landgebundene Produktion in neuer Werteordnung

Moderation: Prof. em. Dr. Ulrich Hamm (ehem. Universität Kassel)

**09:00 Uhr** **Plenarvortrag: Landnutzung in der Bioökonomie von morgen**

Prof. Dr.-Ing. Daniela Thrän (Helmholtz-Zentrum für Umweltforschung GmbH – UFZ)

**09:30 Uhr** **Dialog: „Muss auch Bio neu gedacht werden?“**

Prof. Dr. Matin Qaim (Rheinische Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn)  
Jan Plagge (Bioland e.V.)

**10:30 Uhr** **Kaffeepause**

**11:00 Uhr** **Fachvortragssessions: Agrarökologie und Agrarproduktion zwischen Lebensmitteln, Futtermitteln, Energie und Ökosystemleistung**

#### Nährstoffkreisläufe & Kaskadennutzung

Chair: Prof. Dr. Peter Eisner (Fraunhofer IVV)

#### Pflanzenproduktion & Biodiversität

Chair: Prof. Dr. Karl-Hermann Mühling (Christian-Albrechts-Universität zu Kiel)

#### Rolle der Nutztierhaltung

Chair: Dr. Christian Lambertz (FiBL e.V.)

**11:05 Uhr** **Grundvortrag: Biotechnologische Wertschöpfung aus Restströmen – Enzyme und Precision Fermentation als Schlüsseltechnologien**

Prof. Dr. Thomas Eisele (Hochschule Offenburg)

**Grundvortrag: Biodiversität erhöhen ohne Ertragsverluste**

Prof. Dr. Teja Tscharntke (Georg-August-Universität Göttingen)

**Grundvortrag: Brauchen wir überhaupt noch Nutztiere?**

Prof. Dr. Wilhelm Windisch (TU München)

**11:30 Uhr** **Fachvorträge 1-4**

**Innovationsökosysteme und Hebelpunkte in der Transformation von Ernährungssystemen: Erkenntnisse aus Berlin-Brandenburg**

Dr. Sophia Lüttringhaus (Leibniz-Institut für Agrartechnik und Bioökonomie e.V. (ATB))

**Zirkuläre landwirtschaftliche Innovationssysteme. Eine vergleichende Fallstudienanalyse von Japan und Deutschland**

Zacharias Amame (Justus-Liebig-Universität Gießen)

**Ressourcenbasis neu gedacht: Etablierung einer Wissensbasis für die kaskadische Verwertung land- und ernährungswirtschaftlicher Nebenströme**

Philipp Scheurich (Universität Hohenheim)

**Neue Funktionswerte als Schlüssel zur nachhaltigen Ressourcennutzung**

Dr. Evelyn Reinmuth (Universität Hohenheim)

**Fachvorträge 1-4**

**Neue Kulturen für neue Ernährungssysteme? Ein Praxisnetzwerk entwickelt Lösungen für den Kichererbsenanbau**

Sofia Elisabeth Berlinghof (ZALF e.V.)

**Modeling fallow land and agrobiodiversity in AGMEMOD: A CAP 2023–2027 perspective**

Karen Arcia (Johann Heinrich von Thünen-Institut)

**Entwicklung einer Methode für die räumlich differenzierte Evaluierung der absoluten Nachhaltigkeit von Lebensmitteln: Eine Fallstudie zum Tomatenkonsum in Dänemark und resultierender mariner Eutrophierung**

Robin Rosa Raupach (Technical University of Denmark, National Food Institute)

**Quality impact of nitrogen in wheat grain properties and protein development for higher baking quality**

Dr. Azin Rekowski (Universität Hohenheim)

**Fachvorträge 1-4**

**Nachhaltige Rinderhaltungssysteme zur Stärkung der regionalen Wertschöpfungsketten von Milch und Fleisch**

Dr. Stefanie Reith (Justus-Liebig-Universität Gießen)

**Transformation zu tiergerechteren Nutztierhaltungssystemen am Beispiel von kuhgebundener Kälberaufzucht**

Prof. Dr. Julia Steinhoff-Wagner (TU München)

**Laub aus Agroforstsystemen zur Fütterung kleiner Wiederkäuer**

Dr. Björn Kuhla (Forschungsinstitut für Nutztierbiologie (FBN))

**One Health in der Praxis: Chancen und Herausforderungen zur Minimierung des Antibiotikaeinsatzes in tierischen Produktionssystemen**

Dr. Rafael Mateus Vargas (Georg-August-Universität Göttingen)

**12:30 Uhr** **Mittagspause**

### Thema 3: Nicht landgebundene Produktionsprozesse

Moderation: Dr. Andrea Krähmer (Julius Kühn-Institut (JKI), DGQ e.V.)

**13:35 Uhr** **Plenarvortrag: Alternative Proteine – Limitationen aus Sicht der Lebensmittelchemie**

Prof. Dr. Sascha Rohn (TU Berlin, DGQ e.V.)

**14:00 Uhr** **Plenarvortrag: Landwirtschaftliche Produktion in geschlossenen Systemen – Perspektiven und Herausforderungen**

Prof. Dr. Stefan Schillberg (Fraunhofer IME)

**14:35 Uhr** **Fachvortragssessions: Neue (alte) Rohstoffquellen und Produkte (Insekten, Algen, Pflanzen, Pilze, Nebenströme)**

#### Pilze & Mikroorganismen

Chair: Dr. Jakob Ley (Symrise AG)

#### Insekten

Chair: Dr. Franziska Schindler (Hermetia Baruth GmbH)

#### Pflanzen

Chair: Dr. Stephanie Mittermaier (Fraunhofer IVV)

**14:40 Uhr** **Grundvortrag: Lebensmittelfabrik Speisepilze – Nachhaltige Wege zum Upcycling von Seitenströmen**

Prof. Dr. Holger Zorn (Justus-Liebig-Universität Gießen)

**Grundvortrag: Aspekte der zirkularen Bioökonomie in der Lebensmittelproduktion: Neue Konversionskonzepte und ausgewählte Beispiele**

Dr.-Ing. Oliver Schlüter (Leibniz-Institut für Agrartechnik und Bioökonomie e.V. (ATB))

**Grundvortrag: Vom Rohstoff zur Funktion – Technologische Wege zur Nutzung pflanzlicher Proteinquellen**

Prof. Dr. Ute Weisz (TU München)

**15:05 Uhr** **Fachvorträge 1-4**

**Pilzmyzel als Nahrungsmittel der Zukunft: Einblicke in das NewFoodSystems-Projekt „LacOat4Fungi“**

Dr. Pia Bergmann (Justus-Liebig-Universität Gießen)

**Untersuchung verschiedener Strukturebenen von Mehlwurmproteingelen mittels Spektroskopie, Rheologie und SAXS**

Martina Klost (TU Berlin)

**Extraktion und technofunktionelle Charakterisierung von Proteinen aus Grünlandpflanzen**

Dr.-Ing. Xiaoi Guo (Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e.V.)

**Basidiomycota-mediated Fermentation for Sensorial and Functional Upgrade of Next-Generation Legume and Microalgae Proteins**

Prof. Dr. Yanyan Zhang (Universität Hohenheim)

**Einflussgrößen auf flüchtige Verbindungen und sensorische Attribute in getrockneten Mehlkäferlarven**

Lea Böckstiegel (Max Rubner-Institut)

**Optimierung pflanzlicher Milchalternativen durch den Einsatz spezifischer Erbsenproteinfraktionen**

Prof. Dr. Stephan Drusch (TU Berlin)

**Nachhaltige, neue Lebensmittel durch mikrobielle Fermentation von Seitenströmen**

Dr. Alice Kleber (BRAIN Biotech AG)

**Side-stream valorization for Black Soldier Fly larvae production: impact on rearing performance and microbiological safety**

Dr. Giacomo Rossi (Leibniz-Institut für Agrartechnik und Bioökonomie e.V. (ATB))

**Legume-derived protein nanofibrils induce oral receptors response involved in textural and creamy mouthfeel studied via novel biophysical approach**

Dr. Sanjai Karanth (Leibniz Institute for Food Systems Biology at TUM)

**Transformation der Kombuchaherstellung durch definierte Bedingungen und Prozesswissen**

Dr.-Ing. Martin Senz (Versuchs- und Lehranstalt für Brauerei in Berlin (VLB) e.V.)

**Absatzmärkte und Strukturbedingungen der Insektenmast in Deutschland – Eine qualitative Analyse von Expertengesprächen am Beispiel der Schwarzen Soldatenfliege (Hermetia illucens)**

Justus Brons (Marketinggesellschaft der niedersächsischen Land- und Ernährungswirtschaft e. V.)

**Nachhaltig gedruckt: Biointelligente anisotrope 3D-Strukturierung pflanzlicher Lebensmittelsysteme**

Robert Fribus (Universität Hohenheim)

**16:05 Uhr** **Kaffeepause**

**16:35 Uhr** **Fachvortragssessions: Produktion in kontrollierten Systemen**

#### Zelluläre Landwirtschaft

Chair: Ivo Rzegotta (The Good Food Institute)

#### Gesteuerte Pflanzenproduktion

Chair: Prof. Dr. Andreas Ulbrich (Hochschule Osnabrück)

#### Mikroalgen & Aquakultur

Chair: Kirstin Knufmann (PureRaw, Knufmann GmbH)

**16:40 Uhr** **Grundvortrag: Kultiviertes Fleisch und Präzisionsfermentation: unsere Zukunft für nachhaltige Ernährung?**

Prof. Dr.-Ing. Marius Henkel (TU München)

**Grundvortrag: Smart Indoor Farming – Technologien und Strategien für eine effiziente Pflanzenproduktion**

Prof. Dr. Heike Mempel (HS Weihenstephan-Triesdorf)

**Grundvortrag: Mikroalgen made in Germany: Innovationspotenziale und Herausforderungen**

Dr.-Ing. Felix Krujatz (TU Chemnitz)

**17:05 Uhr** **Fachvorträge 1-4**

**Herstellung und Bewertung pflanzlicher Stützstrukturen für kultiviertes Fleisch**

Lisa Wölken (TU Berlin)

**Zwischen Klimakrise und Nahrungsmittelbedarf: Wie weit trägt Vertical Farming?**

Sebastian Eichelsbacher (TU München)

**Floating Light Ball Reactor (FLBR®): Skalierbare Algenkultivierung mit künstlicher Beleuchtung für die industrielle Großproduktion**

Prof. Dr. Timo Gehring (htw saar - Hochschule für Technik und Wirtschaft des Saarlandes)

**Pilzmyzel als 3D-Gerüststruktur für die Kultivierung von Muskelzellen**

Felix Bachmann (TU München)

**Lichtstrategien zur Steigerung der Energieeffizienz im Vertical Farming – versuchsübergreifende Analyse und Perspektiven für die Weizenkultur**

Sabine Wittmann (TU München)

**Mikroalgen als Lebensmittel: Bioverfügbarkeit und Ernährungsphysiologische Eigenschaften von Chromochloris zoefingensis**

Richard Bleisch (TU Dresden)

**Akzeptanz von Cultured Meat: Die Rolle tierethischer Überzeugungen und normativer Legitimationen**

Ailina Horsch (Georg-August-Universität Göttingen)

**Nährstoffuntersuchungen im Rahmen des Projekts SustainVanil**

Marvin Vahl (Hochschule Osnabrück)

**Stabilisierung von Lebensmittelschäumen durch Mikroalgenproteine**

Korbinian Geißer (TU München)

**Präzisionsfermentation: der Weg vom Molekül zum tierfreien Milchprodukt**

Assoc. Prof. Dr. Julia Keppler (Universität Wageningen)

**Pyrrrolizidinalkaloide in Borretsch: Einflussfaktoren und ihre Bedeutung für die Lebensmittelsicherheit**

Dr. Sebastian Soukup (Max Rubner-Institut)

**Mineraldüngereinsparung in einem optimierten und automatisierten doppelt-rezirkulierendem aquaponischen Anbausystem**

Mareike Mauerer (Humboldt-Universität zu Berlin)

**18:05 Uhr** **Pause**

**18:30 Uhr** **Abendveranstaltung - Wissenschaft trifft Genuss**

Zwei wissenschaftliche Kurzvorträge eröffnen den Abend:

- **Ultra Processed Food: Good Guidance or Misleading Myths**

Holger York Toschka

- **Bits und Bisse – die Herausforderungen für die Implementierung digitaler Lebensmittelwillinge**

Jun.-Prof. Dr. Christian Krupitzer (Universität Hohenheim)

Begleitet von einem Aperitif werden die Vorträge mit einem Amuse-Bouche und einer Vorspeise serviert.

Anschließend lädt ein gemeinsames Dinner mit weiteren Gängen zum Austausch ein.

Moderation: Prof. em. Dr. Hannelore Daniel (ehem. TU München)

## Tag 3 | 30.10.2025, 08:30 - 14:45 Uhr

08:30 Uhr **Begrüßungskaffee & Netzwerken**

### Thema 4: Innovation und Transformation – Werkzeuge und Rahmen

**Politische, juristische, wissenschaftliche, ökonomische und gesellschaftliche Rahmenbedingungen für die Transformation unserer Ernährungs- und Lebensmittelsysteme**

Moderation: Dr. Silke Lichtenstein (Dr. Rainer Wild Stiftung), Dr. Roman Werner (TUM Venture Labs) und Dr. Martin Kussmann (Kern – Kompetenzzentrum für Ernährung)

09:00 Uhr **Dialog: „Zukunftstale Ernährung“**

Hanni Rützler (futurefoodstudio)

Prof. em. Dr. Hannelore Daniel (ehem. TU München)

10:05 Uhr **Impulsvorträge: Neue Entwicklungen in der Industrie – Berichte und Beispiele aus der Praxis**

Deniz Ficicioglu (wunderfish GmbH)

Jan Haberzettl (Viva la Faba GmbH)

Gunnar Mühlstädt (PUEVIT GmbH)

10:35 Uhr **Fragerunde Q&A mit den Impulsvortrags-Speakern**

10:55 Uhr **Kaffeepause**

11:25 Uhr **Podiumsdiskussion: Wie kommen die Innovationen in die Gesellschaft?**

**Die Rolle des Handels und der Außer-Haus-Verpflegung**

Verena Fein (Lidl)

Lena vom Stein (METRO AG)

Marketa Schellenberg (Verband der Köche Deutschlands e.V.)

Rainer Roehl (a'verdis – Rainer Roehl & Dr. Carola Strassner GbR)

Dr. Stephan Lück (Kern – Kompetenzzentrum für Ernährung)

12:25 Uhr **Impulsvortrag: Wie müssen Wissens- und Technologietransfer gestaltet sein, um die Ernährungswirtschaft zu unterstützen?**

**Einblicke in zentrale Erkenntnisse aus einer Befragung zu den Bedarfen der Unternehmen der Ernährungswirtschaft, Forschungs- und Wirtschaftsfördereinrichtungen im Rahmen des transformERN Projektes.**

Sabine Höfel (Food-Processing Initiative e.V.)

12:40 Uhr **Podiumsdiskussion: Welche politische, juristische, wissenschaftliche, ökonomische und gesellschaftliche Rahmenbedingungen braucht es zur Transformation?**

Dr. Enrico Barsch (Bundesministerium für Forschung, Technologie und Raumfahrt)

Prof. Andreas Meisterernst (Meisterernst Rechtsanwälte PartG mbB)

Dr. Jan-Hendrik Kamlage (Ruhr-Universität Bochum)

Dr. Marcus Gimau (Lebensmittelverband Deutschland e.V.)

Jochen Geilenkirchen (Verbraucherzentrale Bundesverband e.V.)

13:40 Uhr **Verleihung von Posterpreisen**

Dr. Andrea Krähmer (JKI, DGQ e.V.)

Prof. Dr. Ute Weisz (TU München)

13:50 Uhr **Abschluss der Konferenz**

Prof. Dr. Sabine E. Kulling (Max Rubner-Institut)

Prof. Dr. Ute Weisz (TU München)

Prof. em. Dr. Hannelore Daniel (ehem. TU München)

14:00 Uhr **Mittagessen inkl. Möglichkeit für Lunch to go**