

Cluster Ernährung

Future Food

Projekte und Events mit
Blick auf die Zukunft

Food Lab

Raum Null als Spielwiese
für kulinarische Innovation

Food Startups

Förderung von
Produktentwicklung



Vorwort

„Zusammenhalt bringt uns voran“ lautet die Devise, mit der wir die Cluster-Initiative im Jahr 2006 ins Leben gerufen haben. Gemeinsam mit den Akteuren der bayerischen Land- und Ernährungswirtschaft haben wir in den letzten Jahren eine Plattform errichtet, die uns als Ort der Zusammenkunft dient. Erzeuger, Ernährungshandwerk, Lebensmittelwirtschaft, Wissenschaft, Handelspartner*innen sowie Gastronom*innen und Konsument*innen werden durch uns effektiv und nachhaltig miteinander vernetzt. Auf diese Weise ermöglicht der Cluster Ernährung vielseitige Kooperationsprojekte und einen werthaltigen Wissensaustausch.

Gerade mittelständische Unternehmen haben es oft nicht leicht in der Ernährungsbranche. Daher ist es uns ein wichtiges Anliegen, die Akteure in Bayern zu unterstützen und ihren Platz in der Marktwirtschaft zu festigen. Durch die Vernetzung mit gleichgesinnten Unternehmern und den entsprechenden Zielgruppen schaffen wir die Basis für regionale Partnerschaften und stabile Wertschöpfungsketten. Hierdurch stärken wir alle Beteiligten langfristig – was gleichzeitig der gesamten Ernährungswirtschaft Bayerns zugutekommt.

„Neue Wege“ lautet dabei einer der Schlüsselbegriffe. Seien es bislang ungesehene Zutaten, moderne Herstellungsverfahren oder Zubereitungstechniken von Lebensmitteln – die Offenheit für Neues und die Bereitschaft zur Weiterentwicklung sind gerade in unserer

schnelllebigen Zeit von großer Bedeutung. Der Cluster Ernährung schafft Raum für Innovationen: Anhand verschiedenster Veranstaltungen und Workshops rund um die aktuellen Food-Trends sowie Themen, welche die Zukunft der Lebensmittelbranche prägen, werden Akteure der Ernährungswirtschaft informiert und für die Ansprüche von morgen sensibilisiert. Wir bieten Qualifizierungen und Fortbildungen, um neuem Wissen, neuen Technologien und damit auch neuen Möglichkei-

ten die Türen zu öffnen – ohne die bestehenden Traditionen zu vergessen. Außerdem setzen wir viel daran, auch kleinen Start-ups eine Bühne zu bieten, Gründer*innen beim Aufbau ihres Unternehmens zu unterstützen und somit frischen Wind in die bayerische Ernährungslandschaft zu bringen.

Mit dieser Broschüre möchten wir Ihnen einen Einblick in die Leistungen des Clusters Ernährung verschaffen und Sie darüber informieren, wie die bayerischen Lebensmittel-Akteure von der aktiven Beteiligung im

Cluster Ernährung profitieren. Wir können mit Stolz auf unsere bisherigen Errungenschaften blicken und möchten uns an dieser Stelle bei allen daran Beteiligten für ihr Engagement bedanken. Natürlich sind wir auch weiterhin für unsere Partner da und wollen uns um ihre individuellen Bedürfnisse kümmern, damit die bayerische Land- und Ernährungswirtschaft in eine chancenreiche Zukunft blicken kann.



Michaela Kaniber
Bayerische Staatsministerin
für Ernährung, Land-
wirtschaft und Forsten



Angela Inselkammer
Präsidentin DEHOGA Bayern
und seit 2017 Sprecherin
des Clusters Ernährung.

Wir stellen uns vor

Der Cluster Ernährung verfolgt das Ziel, die Wettbewerbs- und Innovationsfähigkeit des Ernährungsstandortes Bayern zu stärken. Als Netzwerkplattform bringt der Cluster wichtige Akteure aus Landwirtschaft, Ernährungshandwerk, Ernährungswirtschaft, Wissenschaft und Lebensmittelhandel zusammen. Er setzt Impulse, begleitet Zukunftsthemen und leistet Anschubfinanzierung für innovative Ideen. Der Cluster Ernährung hat seinen Sitz am Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn) am oberfränkischen Standort Kulmbach.

Innovationen unterstützen. Regionale Kreisläufe stärken. International vernetzen.

Der Cluster Ernährung beobachtet die Entwicklungen der Ernährungsbranche aufmerksam, um Innovationen zu identifizieren und daraus relevante, zukunftsfördernde Projekte und Veranstaltungen für die bayerische Land- und Ernährungswirtschaft zu entwickeln. Seit der Gründung des Clusters Ernährung 2006, im Zuge der Cluster Offensive in Bayern, wurden bereits über 200 Projekte und 1.300 Veranstaltungen initiiert und begleitet.

Im Rahmen der Cluster-Aktivitäten ist es ein wichtiges Anliegen, regionale Kreisläufe und Wertschöpfungsketten aufzubauen sowie das Vertrauen in die regionale Wirtschaft zu stärken. Denn Nahrungsmittel aus der Region weisen eine Vielzahl von Vorzügen auf – für die Verbraucher*innen, für die Erzeuger*innen und für die Region als Ganzes.

Die wachsende Internationalisierung des Cluster Ernährung, durch Delegationsreisen und Austausch mit Vertreter*innen der Ernährungsbranche z. B. aus Dänemark und Israel, die Hotspots für neuartige Entwicklungen in der Lebensmittelbranche sind, schaffen einen Blick über den Tellerrand hinaus und ermöglichen Kooperationen für die bayerischen Lebensmittelunternehmen im Netzwerk des Cluster Ernährung.



Grafik: istock.com · Color_life

Premium-Mitgliedschaft

Als offenes Netzwerk sind uns alle Mitwirkenden aus dem Bereich Ernährung im Cluster willkommen. Die Premium-Mitgliedschaft gewährt Ihnen die kostenfreie Teilnahme am jährlichen Netzwerktreffen des Clusters. Sie erhalten Vorrang bei der Anmeldung und der Platzvergabe bei Veranstaltungen und den Zugang zu Förderinformationen sowie Förderprogrammen. Darüber hinaus werden Sie per Abbildung Ihres Firmenlogos auf unserer Website präsentiert.



...weitere Informationen, aktuelle Termine und Neuigkeiten sowie Ansprechpartner*innen finden Sie auf **cluster-bayern-ernaehrung.de!**

Dort können Sie auch unseren Newsletter abonnieren. Folgen Sie uns auch auf unseren Social Media Kanälen:

Cluster Ernährung am KErn

@ClErnaehrung



Dr. Simon Reitmeier
Geschäftsführer
Cluster Ernährung



Johanna Kallenbach
Projektmanagerin
Cluster Ernährung

Regionalität



Grafiken:
istock.com
UnitoneVector

Natürlich. Nah. Nachhaltig.

Der Cluster Ernährung ist ein kompetenter Partner, wenn es darum geht, regionale Kreisläufe aufzubauen und Wertschöpfungsketten zu stärken, um das volle Potenzial der bayerischen Lebensmittelwirtschaft zu entfalten. Von Produkten aus der Region profitiert nämlich nicht nur die Umwelt – sondern auch Erzeuger*innen und Verbraucher*innen.

Laut einer Umfrage greifen ganze 85% der deutschen Konsument*innen mit Vorliebe auf regional erzeugte Lebensmittel zurück. Demzufolge ist das Interesse für Produkte „made in Bayern“ aktuell deutlicher gegeben denn je. Wir unterstützen Akteure vor Ort, indem wir sie mit anderen Produzenten und Interessengruppen zusammenführen. So gelingt es uns, regionale Wertschöpfungsketten aufzubauen oder bereits bestehende weiterzuentwickeln. So werden beispielsweise im Rahmen von Workshops Logos entworfen und Marketingstrategien entwickelt, Messepräsentationen vorbereitet oder spezifische Fortbildungen durchgeführt. Kurz: Es wird alles geboten, was regionale Initiativen in Bayern zur Gründung und Weiterentwicklung brauchen.

„Wirt sucht Bauer“



Weitere Infos unter
www.wirt-sucht-bauer.de

Die bundesweit einmalige Gastronomieplattform „Wirt sucht Bauer“ vernetzt Gastgewerbe, Landwirtschaft, Wein- und Gartenbau, Jagd und Fischerei digital und führt die Zielgruppen zusammen. Inzwischen besteht das Bauer-sucht-Wirt-Netzwerk aus über 1000 Teilnehmer*innen, wobei die teilnehmenden Erzeugerbetriebe rund 450 verschiedene Regionalprodukte anbieten – darunter klassische Speisen wie Schweinefleisch, Karpfen oder Saisongemüse, aber auch Besonderheiten wie Bisonfleisch oder bayerischer Whiskey.

Qualitäts- & Herkunftssicherung

Mit dem staatlichen Qualitäts- und Herkunftssicherungsprogramm „Geprüfte Qualität – Bayern“ ist Bayern Vorreiter für die stufenübergreifende Qualitätssicherung regionaler Lebensmittel.

GQ-Bayern schreibt zusätzliche Anforderungen an die Produktqualität sowie klare Auflagen an Produktion und Verarbeitung vor, deren Einhaltung von zugelassenen, privatwirtschaftlichen Zertifizierungsstellen und unter staatlicher Aufsicht kontrolliert wird. Hergestellt und verarbeitet werden diese Produkte ausschließlich in Bayern. Träger des Zeichens „Geprüfte Qualität – Bayern“ ist der Freistaat Bayern, vertreten durch das Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (StMELF), das auch über die Lizenzvergaben, die Genehmigung der Qualitäts- und Prüfbestimmungen sowie die Zulassung der Prüfeinrichtungen entscheidet. Der Cluster Ernährung unterstützt das bayerische Qualitäts- und Herkunftssicherungsprogramm „Geprüfte Qualität – Bayern“. Durch seine Netzwerkfunktion generiert er neue Teilnehmende und stärkt die Kommunikation zwischen Produzent*innen, Verarbeiter*innen und dem Lebensmitteleinzelhandel (LEH).



Qualifizierung

Frank Stübinger, Gewürz-Sommelier
seit 2014 an der Genussakademie
Bayern qualifiziert
Foto: Genussakademie Bayern



Wir machen Bildung schmackhaft

Ein zentrales Weiterbildungs-Angebot des Clusters Ernährung ist die Genussakademie Bayern. Als Teil der „Premiumstrategie für Lebensmittel“ des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (StMELF) bietet die Genussakademie Bayern ein einzigartiges Kursprogramm, das Fachkräften der Ernährungsbranche neue Qualifikationen verleiht.

Das Programm umfasst aktuell Sommelier-Ausbildungen in den Fachbereichen Käse, Fleisch, Gewürze und Edelbrand. Ergänzt werden diese Ausbildungen in den Sparten Wein, Wasser und Bier von dem Kooperationspartnern der IHK Würzburg, Doemens sowie dem Fleischer-Landesinnungsverband. Die Fortbildungen vermitteln weitreichendes Wissen zu den jeweiligen Produkten und darüber hinaus interdisziplinäre Inhalte des Sommelierkosmos, das für die Teilnehmer einen hohen praktischen Wert hat. Es hilft nicht nur dabei, Innovationen im täglichen Geschehen voranzutreiben, sondern leistet auch einen wichtigen Beitrag für die Fachkräftequalifizierung und Profilierung des bayerischen Ernährungsgewerbes.

Darüber hinaus bietet die Genussakademie Bayern ein- bis zweitägige Werkstatt-Kurse an, in denen Teilnehmer individuell aufbereitetes Wissen und Know-how zu Themen wie Produkt- und Sortenkunde, Verarbeitungstechniken, Food Trends und Sensorik gewinnen. Die Kurse werden zielgruppenspezifisch ausgerichtet und praxisorientiert umgesetzt.

GA
GENUSS
AKADEMIE
BAYERN



In ihrem Feinkostgeschäft veredelt Sommelière Kathrein van Strien Käse und lässt sie gekonnt reifen. Ein besonders Augenmerk legt sie auf regionalen Käse aus Bayern.
Foto: Genussakademie Bayern



Bei der Destillation des Edelbrands überwacht Dr. Thomas Pabst den kompletten Produktionsprozess.
Foto: Genussakademie Bayern



Qualität beginnt für Edelbrand-Sommelier Dr. Thomas Pabst bei den Rohstoffen. Auf den eigenen Streuobstwiesen wachsen die Früchte für seine Brände.
Foto: Genussakademie Bayern

Future Food

Innovationen sind der Schlüssel zu wirtschaftlichem Wachstum. Es braucht die richtige Idee, das richtige Produkt und die richtige Vermarktungsstrategie – und die Wettbewerbsfähigkeit eines Lebensmittelunternehmens steigt. Doch ist es gerade für kleinere und mittlere Unternehmen oftmals ein kompliziertes Unterfangen, Innovationen erfolgreich zu implementieren. Deshalb ist für den Cluster Ernährung die Förderung von Food Innovationen ein wichtiger Bereich. Wir bieten zukunftsorientierte Projekte und Veranstaltungen an, die den Teilnehmer*innen neue Themenbereiche eröffnen.



GLOBAL FOOD SUMMIT

Food for a transforming society

Global Food Summit

Der Cluster Ernährung ist Mitveranstalter des jährlichen Global Food Summits. Dort werden zukunftsweisende und aktuell präsente Themen der Ernährungswirtschaft diskutiert. Stakeholder aus der internationalen Ernährungsbranche werden über die durch Innovation und künstliche Intelligenz geschaffenen Chancen geschlossener Produktions- und Abfallzyklen informiert und zum gegenseitigen Austausch angeregt. Durch die Austragung der Veranstaltung erzeugt Bayern wichtige Impulse in Sachen Ernährungsversorgung der Zukunft, innovative Technologien und Produktionsmethoden, von denen die regionale Wirtschaft langfristig profitiert.

Future Food Symposium

In Zusammenarbeit mit der Adalbert-Raps-Stiftung ruft der Cluster Ernährung ein weiteres Veranstaltungsformat ins Leben – das Future Food Symposium. Dieses orientiert sich an aktuellen Trends und Entwicklungen in der Ernährungsbranche, unter anderem alternative Proteinquellen und Plant-based food (pflanzliche, tierfreie Produkte).

Die Ökobilanz von Insekten ist vorbildlich, und auch wirtschaftlich kann sich die Insektenzucht lohnen.
Foto: istock.com · stockphototrends



Entwicklung von Lebensmittelszenarien

Im Jahr 2017 haben der Cluster Ernährung und das Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn), gemeinsam mit Expert*innen aus Wirtschaft, Wissenschaft und Verwaltung, Szenarien erstellt, die mögliche Entwicklungen der Ernährungswirtschaft bis 2030 beschreiben.

Mit der Coronavirus-Pandemie im Jahr 2020 veränderten sich die Rahmenbedingungen vieler Akteure in der Ernährungsbranche massiv. Um Lebensmittelunternehmen zukunftsfest zu machen hat der Cluster Ernährung weitere Szenarien erarbeitet. Diese zeigen auf, wie die Ernährungswirtschaft nach der Pandemie aussehen könnte.

Zusätzlich geplant ist die Entwicklung von Disruptionsszenarien für die Ernährungswirtschaft. Diese werfen einen Blick in die Zukunft bei globalen, biotechnologischen Veränderungen in der Ernährungswirtschaft und setzen deren Auswirkungen in den regionalen Kontext. Mithilfe dieses Ausblicks sollen regionale Akteure, insbesondere Stakeholder aus der Fleisch- und Molkereiwirtschaft, für den zukünftigen Strukturwandel sensibilisiert werden.



Ein wesentlicher Vorteil des Indoor-Farming ist die hohe Ressourceneffizienz aufgrund des reduzierten Wassereinsatzes und dem Verzicht auf Schutzmittel.
Fotos: istock.com · Neznam (oben) / MichaelSapryhin (unten)

Food Startups

Das Münchner Startup Münchner Bauerngenossenschaft auf seinem Quinoa Feld am Stadtrand in München.
Foto: Münchner Bauerngenossenschaft eG



Erleben. Entdecken. Experimentieren.

Mit dem Startup Förderprogramm food collegen setzt sich der Cluster Ernährung engagiert für bayerische Gründer*innen ein. Der Fokus liegt thematisch im Bereich Produktentwicklung. Durch die Kooperation des Cluster Ernährung mit dem Food Startup Inkubator Weihestephan (FSIWS), der Hochschule Weihestephan Triesdorf, kann bayerischen Food Startups ein Rundum-Paket für einen erfolgreichen Markteintritt geboten werden. Die Zielgruppe des Programms food collegen ist, neben den üblichen Food Startups für den Lebensmitteleinzelhandel, insbesondere Erzeuger*innen aus der Landwirtschaft.

In vielen jungen Firmen reifen innovative Lebensmittelprodukte und Produktionsprozesse heran. Der Geschmack ist dabei einer der wichtigsten Faktoren für Erfolg. Durch den Cluster Ernährung, mit seinem Netzwerk von Expert*innen im Bereich Produktentwicklung aus seinem Food Lab Raum Null, bekommen Food Start-

ups in Coachings, Webinaren und Workshops eine Beratungsmöglichkeit und individuelle Verbesserungsvorschläge für ihre Produkte. Zusätzlich wird über wichtige Schritte der Produktentwicklung, von Konsumentenforschung bis Sensoriktests, praxisnah informiert.

Der Kooperationspartner Food Startup Inkubator Weihestephan (FSIWS) bietet eine einzigartige Infrastruktur für Food Startups. Ein interdisziplinäres Team aus Food-Expert*innen aus dem Ingenieurwesen und Expert*innen aus der Betriebswirtschaft & Marketing unterstützen die Food Startups mit individuellem Coaching und Workshops. Das Startup Förderprogramm food collegen des Cluster Ernährung mit seinem Schwerpunkt Produktentwicklung bildet eine perfekte Synergie mit dem Food Startup Inkubator Weihestephan. So steht einer erfolgreichen Unternehmensgründung für bayerische Startups nichts mehr im Weg.



Das Startup Smartmehl hat ein Produktentwicklungscoaching beim Cluster Ernährung Startup Wettbewerb 2019 gewonnen.
Foto: Sebastian Lehner



Das bayerische Startup Yammbits beim Pitch des Startup Wettbewerbs Cluster Ernährung.
Foto: Sebastian Lehner

Foto: Tastee GmbH



Das Startup VITAschrimp mit seinen Garnelen aus dem Wittelsbacher Land – fangfrische Garnelen aus Bayern.
Foto VITAschrimp: VITAschrimp GmbH



Foto: Magdalena Schlehuber

Food Lab



Foto: Genussakademie Bayern

Forschung. Praxis. Kulinarik.

Platz für Gedankenspiele, Leidenschaft und Innovation: Das und noch vieles mehr bietet der Raum Null. Das experimentelle Food Lab der Genussakademie Bayern bringt Akteure aus Industrie, Handwerk und Gastronomie mit Expert*innen aus Wissenschaft und Forschung zusammen. Gemeinsam begeben sich die interdisziplinären Teams auf die Suche nach inspirierenden Erkenntnissen zu Lebensmitteln und deren Zubereitung. Dabei kann Altbekanntes ganz neu entdeckt oder Außergewöhnliches erstmals verwendet werden – Ziel ist es, die bayerische Genussskultur zu bereichern und neue Perspektiven zu eröffnen.

Die Genussakademie Bayern bietet interessierten Akteuren der Ernährungs- und Lebensmittelwirtschaft praxisorientierte Qualifizierungen rund um das Thema Genuss und Geschmacksbildung. Initiiert vom Cluster Ernährung entwickelt sich die Akademie nun als etablierte Institution des Kompetenzzentrums für Ernährung Bayern (KErn) immer weiter. Ein besonders innovationsgetriebenes Format der Genussakademie ist das Food Lab der Kreativein-

heit Raum Null. Das hochkarätig besetzte Food Lab bietet Raum, um Lebensmittel aus verschiedenen Blickwinkeln zu betrachten und daraus neue Interpretationen zu schaffen. Die Akteure profitieren dabei sowohl von den technischen Geräten, die zur Verfügung gestellt werden, als auch von dem gebündelten Know-how – um Produktentwicklungen voranzutreiben, Prototypen zu entwerfen oder Prozesse aus verschiedenen Blickwinkeln heraus zu diskutieren. So werden nicht nur zukunftsorientierte Impulse gegeben, sondern auch Lernpotenziale erfolgreich ausgeschöpft. Die im Raum Null erarbeiteten Erkenntnisse werden regelmäßig auf der Website des Food Labs publiziert.



www.genussakademie.bayern/raum-null

Experimentieren & Entdecken

Fermentationsmethoden neu betrachtet –

der Raum Null hat sich mit Fermentationsmethoden aus der asiatischen Küche, insbesondere mit dem Schimmelpilz Koji, beschäftigt. Koji-Enzyme können Kohlenhydrate, Proteine und Fette verstoffwechseln- der Kreativität sind mit dieser Fermentationsmethode keine Grenzen gesetzt und könnte somit in vielen innovativen Lebensmittelprodukten angewendet werden.



Foto: Genussakademie Bayern

Aromen extrahieren und sichern –

damit beschäftigt sich ein weiterer spannender Themenbereich des Food Labs. Dazu werden die Verfahren der Gefriertrocknung und Rotationsverdampfung genauer unter die Lupe genommen. Welche Möglichkeiten der Aromaeextraktion bieten sich außerhalb der herkömmlichen Lebensmittelkonservierung? Und noch einen Schritt weitergedacht: Wie lassen sich die geschmacksintensiven Extrakte und Substrate kulinarisch nutzen?



Foto: istock.com - vladimir_n

Traditionelle Methoden neu betrachtet

Räuchern ist eine traditionelle Technik, Lebensmittel zu konservieren. Sofort assoziiert man klassische Produkte wie einen geräucherten Schinken. Doch der Raum Null steckt den Rahmen weiter, um neue kulinarische Denkansätze zu ermöglichen. Denn auch Tofu, Gemüse, Käse, Getränke und Desserts kann man mittels Rauch geschmacklich nuancieren.



Foto: istock.com - Shaiith



Impressum

Stand: August 2020
Herausgeber: Cluster Ernährung am kompetenzzentrum für Ernährung (KERN)
 Hofer Straße 20, 95326 Kulmbach
E-Mail: ernaehrungscluster@kern.bayern.de
Website: www.cluster-bayern-ernaehrung.de
Gestaltung & Text: Riegg Markenkommunikation · riegg.com



Bayerisches Staatsministerium für
 Ernährung, Landwirtschaft und Forsten

