



24.08.2023

## PRESSEMITTEILUNG

### **So schmeckt nachhaltig: Hohenheimer Food-Start-ups auf der Bundesgartenschau 2023**

**1.-3. September 2023: Verkostungs-Aktion mit nachhaltigen Lebensmitteln von Start-ups der Universität Hohenheim in Stuttgart auf der BUGA 23 Mannheim, U-Halle im Spinelli-Park**

**PRESSEFOTOS unter [www.uni-hohenheim.de](http://www.uni-hohenheim.de)**

**Bio-Cracker aus gerettetem Gemüse, darauf eine pflanzliche Käse-Revolution aus Ackerbohnen und frische Keimlinge direkt aus einer „Urban Farm“: Erfolgreiche Gründer:innen der Universität Hohenheim präsentieren nachhaltige Lebensmittel-Innovationen im Ausstellungsraum „Unsere Lebensmittelsysteme im Wandel der Bioökonomie“ auf der Bundesgartenschau in Mannheim. Bei einer gemeinsamen Verkostungsaktion der Produkte können sich Besucher:innen selbst davon überzeugen, wie gut Nachhaltigkeit schmeckt. Ein Forschungsprojekt zeigt außerdem, wie aus Abfällen nachhaltige Lebensmittel-Verpackungen entstehen können.**

Hochwertige Lebensmittel genießen und dabei noch etwas Gutes tun: Diese Mission teilen die drei Hohenheimer Start-ups Holiroots, Viva la Faba und Kleinblatt. Mit ihren innovativen Lebensmitteln bekämpfen die jungen Unternehmen Lebensmittelverschwendung, fördern eine nachhaltige Landwirtschaft und senken den Ressourcen-Verbrauch von Lebensmitteln durch die Wahl alternativer Inhaltsstoffe und kürzere Lieferwege.

Die Produkte der Start-ups sind dabei nicht nur nachhaltig, sondern auch lecker. Bei einer gemeinsamen Verkostungs-Aktion stellen sich die drei Jungunternehmen dem Geschmackstest: Im Ausstellungsraum „Unsere Lebensmittelsysteme im Wandel der Bioökonomie“ (Standort 18 in der U-Halle) auf der Bundesgartenschau in Mannheim können Besucher:innen die innovativen Produkte selbst probieren. Ein Hohenheimer Forschungsprojekt zeigt außerdem, wie sich passende nachhaltige Kunststoffverpackungen aus Agrar-Reststoffen herstellen lassen.

#### **Holiroots rettet Gemüse – und macht daraus gesunde Cracker**

Leckere Bio-Cracker aus aussortiertem Gemüse: Das Start-up Holiroots bringt den Kreislaufgedanken und Marktinnovation ins Lebensmittelsystem. „Wir retten Gemüse, das es

sonst nicht in den Supermarkt geschafft hätte“, erklärt Mitgründerin Paola Varela. Viele Tonnen Gemüse bleiben auf Bauernhöfen zurück, weil es aufgrund von Aussehen, Größe oder Überproduktion nicht in den Handel kommt. Dieser Missstand schadet nicht nur der Umwelt, sondern auch den Landwirten, da sie manchmal fast die Hälfte ihrer Produktion verlieren. „Wir machen daraus gesunde und schmackhafte Cracker – und helfen den Landwirt:innen“, so Mitgründerin Duyen Do.

Bisher gibt es die Holiroots-Cracker in drei Sorten: Rote Bete mit Thymian, Karotte mit Kreuzkümmel und Lauch mit Muskatnuss.

### **Viva la Faba revolutioniert veganen Käse – mit traditionellem Käserei-Handwerk**

Exzellentes veganen Käse herstellen: Dafür denkt das Start-up Viva la Faba traditionelles Käsereihandwerk neu. Statt aus Milch wird der vegane Käse aus Ackerbohnen (auch Fababohnen genannt) hergestellt. „Milchkäse ist für viele CO<sub>2</sub>-Emissionen verantwortlich. Doch die bestehenden veganen Alternativen sind geschmacklich wenig überzeugend“, erklärt Mitgründerin Ariana Alva Ferrari die Mission des Start-ups.

„Die biologisch und regional angebauten Fababohnen verleihen unseren Käsesorten einen cremig-würzigen Geschmack und sorgen dafür, dass jeder Bissen ein köstliches Erlebnis ist“, so Ferrari. Auf der Bundesgartenschau können Besucher:innen exklusiv probieren – bevor die Käse-Alternative von Viva la Faba im Herbst offiziell auf den Markt kommt.

### **Kleinblatt betreibt „Urban Farm“ direkt in Stuttgart – und spart damit Ressourcen**

Frische Lebensmittel aus der Stadt – für die Stadt: In seiner „Urban Farm“ produziert das Start-up Kleinblatt Keimlinge und Gourmet-Pilze für die Stuttgarter Gastronomie. „Indem wir die Lebensmittel für die Stadt direkt in der Stadt produzieren, entfallen lange Transportwege“, erklärt Gründer Jędrzej Cichocki. Die Lieferung kommt außerdem ohne Einweg-Plastik aus: Kleinblatt liefert die Produkte in sogenannten „Channels“, die sie nach der Lieferung wieder verwenden.

Der Anbau in der „Urban Farm“ verbraucht außerdem weniger Ressourcen als der herkömmliche Anbau: „Wir können die Umweltbedingungen sehr gut kontrollieren, benötigen daher weniger Wasser und Dünger und verzichten vollständig auf Pestizide“, so der Gründer. Auch die Bio-Abfälle der Gastronomen nimmt das Start-up zurück und stellt daraus hochwertige Gourmet-Pilze her.

### **Das Forschungsprojekt BUSINESS stellt regionale Kunststoff-Verpackungen aus Agrar-Reststoffen her**

Damit sensible und hochwertige Lebensmittel unversehrt bei Verbraucher:innen ankommen, brauchen sie einen guten Schutz. Bisher werden dafür meist herkömmliche Verpackungen aus erdöl-basierten Kunststoffen genutzt. Hier setzt das Forschungsprojekt BUSINESS (Bio-Bauernhof Speise-Eis in recyclebaren Kunststoffverpackungen aus Agrarreststoffen) an: Die Forschenden stellen einen neuartigen Kunststoff her, der ideal für die Verpackung von Lebensmitteln geeignet ist. Hergestellt wird der Kunststoff aus Abfällen, Reststoffen aus der Landwirtschaft oder aus nicht mehr genießbaren Lebensmitteln in sogenannten „On-Farm-Bioraffinerien“. Es kommt also nicht nur das Speise-Eis vom regionalen Landwirt,

sondern auch die Kunststoffe für die Verpackungen.

Wie das genau funktioniert, erklären die Forschenden am 2. September von 9:30-14:00 Uhr im Campuspavillon auf der Bundesgartenschau.

### **HINTERGRUND: Bioökonomie an der Universität Hohenheim**

Bioökonomie ist das Leitthema der Universität Hohenheim: Von der Züchtung über die nachhaltige Produktion biobasierter Rohstoffe bis zur Herstellung und Vermarktung von Produkten oder Dienstleistungen werden alle relevanten Themen der Bioökonomie in Forschung und Lehre abgedeckt. Für ihre Produkte, Verfahren und Dienstleistungen nutzt die Bioökonomie biologische, chemische und physikalische Umwandlungsprozesse im Rahmen einer Kreislaufwirtschaft. Durch innovative Technologien können so biologische Stoffe und Prozesse besser genutzt werden, um in Zukunft zunehmend auf fossile Rohstoffe wie Kohle oder Erdöl verzichten zu können.

Mehr Infos: <https://biooekonomie.uni-hohenheim.de/>

### **HINTERGRUND: Forschungsprojekt BUSINESS „Bio-Bauernhof Speise-Eis in recyclebaren Kunststoffverpackungen aus Agrarreststoffen“**

Das Forschungsprojekt BUSINESS trägt die Bioökonomie in die Praxis: Aus Reststoffen der Landwirtschaft werden biobasierte Verpackungen für regionales Bio-Speiseeis entwickelt und am Markt getestet. Das Projekt demonstriert beispielhaft eine zirkuläre Bioökonomie entlang der gesamten Wertschöpfungskette: Mittels des Hohenheimer Bioraffineriekonzepts werden die Nährstoffe aus der Biomasse aufs Feld zurückgeführt, bevor der Kunststoff hergestellt wird. So werden Nährstoffkreisläufe lokal geschlossen und Kohlenstoff im Produkt gebunden. Der biobasierte Kunststoff Polyethylenfuranoat (PEF) ist dabei nachhaltig, wiederverwendbar und reduziert durch den optimalen Schutz die Lebensmittelverschwendung. Durch die Recyclingfähigkeit wird der Kohlenstoff zudem so lange wie möglich im Kreislauf gehalten.

In dem vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft durch einen Beschluss des deutschen Bundestages geförderten Verbundprojekt arbeiten der Biohof Vogel, die Arburg GmbH, das Sustainable Packaging Institute der Hochschule Albstadt-Sigmaringen und die Fachgebiete Agrarmärkte und Konversionstechnologien nachwachsender Rohstoffe der Universität Hohenheim mit der Unterstützung weiterer Partner aus der Wirtschaft an der Umsetzung der Bioökonomie.

Das Projekt startete am 01.12.2022 und läuft bis 30.11.2025.

### **HINTERGRUND: Gründungsförderung an der Universität Hohenheim**

Die Universität Hohenheim bietet ein breitgefächertes Konzept zur Gründungsförderung an. Ein zentrales Element dabei ist das Innovation Greenhouse – einem Treibhaus für Ideen und Innovationen mit eigenen Räumlichkeiten auf dem Universitätscampus. Es ist Showroom und Co-Working-Space für Gründungsinteressierte, bietet ein FabLab, um Ideen schnell in Prototypen umzusetzen, Workshops und Pitching-Events – kurzum: eine lebendige Gründungskultur. Das Hohenheimer Leitthema Bioökonomie spielt dabei immer eine besondere Rolle.

Mehr zum InnoGreenhouse: <https://inno-greenhouse.uni-hohenheim.de/>

## **HINTERGRUND: Bundesgartenschau 2023**

Klima, Energie, Umwelt und Nahrungssicherung – das sind die Leitthemen der Bundesgartenschau 2023 in Mannheim. Der vom Bundesforschungsministerium geförderte Innovationsraum NewFoodSystem bringt Besucher:innen die Nahrungsproduktion der Zukunft näher. Die Schau „Unsere Lebensmittelsysteme im Wandel der Bioökonomie“ in der U-Halle gewährt Einblicke in Forschung und Praxis zu innovativen Bioökonomie-Themen wie Mikroalgenkultur, Vertical Farming, pflanzliche Proteine, Insekten, Pilze, alternative Verpackungen, 3D-Druck und vieles mehr. Über den Ausstellungszeitraum sind mehrere Hohenheimer Startups und Forschungsprojekte in dem Schaufenster ausgestellt.  
Mehr Infos: <https://www.buga23.de/>

*Text: Hagenau / Elsner*