

# Über den Tellerrand

**FACHKONGRESS**

Ernährungssysteme mit Zukunft



## Pressegespräch im Presseclub München anlässlich des Kongresses

Moderation: Dr. Stephan Lück, Kompetenzzentrum für Ernährung, KErn



### Christine Röger

Die Ernährungswissenschaftlerin und PR-Fachwirtin ist seit 2011 am KErn tätig. Nach einem dreijährigen Arbeits- und Forschungsaufenthalt in den USA arbeitete sie an den Schnittstellen von Wissenschaft, Kommunikation, Lebensmitteln, Gesundheit und PR. Nach Tätigkeiten bei BioM, Biotech Development Martinsried, der TUM und auch unterschiedlichen Kunden, wechselte Frau Röger seit Gründung ans KErn, seit 2022 ist sie Leiterin des Kompetenzzentrums für Ernährung und macht sich seither stark für gute Ernährung in Bayern – nachhaltig, genussvoll und gesund.



### Dr. Stephan Lück

Als gelernter Koch, promovierter Ernährungswissenschaftler und Lebensmitteltechnologie bietet Dr. Stephan Lück breites Wissen und praxisnahe Umsetzung im Ernährungssektor. Er hat durch über 800 TV-Auftritte bereits große Bekanntheit erlangt. Als Leitung des Bereichs Ernährungsbildung & Gemeinschaftsverpflegung am KErn entwickelt und begleitet er federführend Projekte in den Bereichen Ernährungs- und Bewegungsbildung sowie Gemeinschaftsverpflegung.



### Prof. Dr. Hannelore Daniel

Frau Daniel ist eine international renommierte Ernährungsphysiologin, Forscherin und Expertin für personalisierte Ernährung, Stoffwechsel und Biochemie der Ernährung. Sie hält weltweit Vorträge und ist Mitglied der Akademie der Wissenschaften Leopoldina sowie nationaler und internationaler Gremien. Für ihre Arbeit wurde sie mehrfach ausgezeichnet, unter anderem mit dem Verdienstorden des Freistaats Bayern. Prof. Dr. Daniel berät nach ihrer Emeritierung weiterhin Institutionen und Unternehmen



### **Prof. Dr. Ute Weiz**

Ute Weisz ist Professorin für Plant Proteins & Nutrition an der Technischen Universität München. Sie studierte Lebensmitteltechnologie an der Universität Hohenheim, promovierte dort im Bereich Lebensmittel pflanzlicher Herkunft und wechselte 2007 ans Fraunhofer IVV. Ihre Forschung konzentriert sich auf die Verarbeitung pflanzlicher Rohstoffe zu funktionellen Zutaten für Lebensmittel. Nach einer Professur für Lebensmittelwissenschaften an der Universität Bonn ist sie seit Oktober 2024 an der TUM tätig.



### **Roman Werner**

Roman Werner ist Managing Director des TUM Venture Labs Food-Agro-Biotech (FAB) an der Technischen Universität München (TUM). Das FAB ist ein universitäres Gründerzentrum der TUM und hat seine Heimat an der School of Life Sciences Weihenstephan. Hier betreut er verschiedenste Start-up-Aktivitäten und Ventures mit technischem Know-How sowie Zugang zu wichtiger Infrastruktur. Er studierte von 2008 bis 2014 Brau- und Getränketechnologie und schloss eine Promotion an der TUM an.



### **Andreas Brunner**

Andreas Brunner ist zweiter Vizepräsident des DEHOGA Bayern und erster stellvertretender Bezirksvorsitzender der Oberpfalz. Zudem ist er Vorsitzender des Vereins LandGenuss Bayern e.V., der sich der erfolgreichen Vermarktung regionaler Lebensmittel widmet. Zahlreiche landwirtschaftliche Betriebe, Lebensmittelverarbeiter sowie die Gastronomie und der Einzelhandel engagieren sich hier, um neue Absatzwege zu erschließen und das Vertrauen der Verbraucher in regionale Produkte zu fördern.



### **Julia Saller**

Gemeinsam mit Eva-Maria Brunlehner leitet Julia Saller in Ruhstorf an der Rott das Projekt NEU.LAND der Landesanstalt für Landwirtschaft, das im Auftrag des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus umgesetzt wird. Das innovative Konzept fördert die Diversifizierung der bayerischen Landwirtschaft und bietet den Betrieben Unterstützung, Inspiration und Vernetzung bei der Entwicklung neuer Betriebszweige.



### **Eva-Maria Brunlehner**

Gemeinsam mit Julia Saller leitet Eva-Maria Brunlehner in Ruhstorf an der Rott das Projekt NEU.LAND der Landesanstalt für Landwirtschaft, das im Auftrag des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus umgesetzt wird. Das innovative Konzept fördert die Diversifizierung der bayerischen Landwirtschaft und bietet den Betrieben Unterstützung, Inspiration und Vernetzung bei der Entwicklung neuer Betriebszweige.



### **Hendrik Haase**

Hendrik Haase ist ein renommierter Foodaktivist, der über Lebensmittel, Esskultur und die Zukunft der Ernährung im digitalen und ökologischen Wandel spricht und schreibt. Er unterstützt Institutionen, Politik und Wirtschaft bei Kommunikation und Innovation. In seinem Buch „*FOOD CODE*“ untersucht er die digitale Revolution der Lebensmittelwelt. Zudem hält er Vorträge an internationalen Hochschulen und ist durch TV-Formate und Events deutschlandweit bekannt.

## **Folgende Start-ups wurden für das Pressegespräch angefragt:**

### **Planet A Foods**

Das 2021 von zwei Geschwistern gegründete Start-up verfolgt die Mission, nachhaltige Wege in der Lebensmittelproduktion zu entwickeln, um den Planeten zu schützen. Dabei produzieren sie die erste 100 % kakaofreie Schokolade der Welt, indem heimische Pflanzen wie Hafer nutzen, um Aromen auf natürliche Weise nachzubilden.

### **Circular Grain**

„Circular Grain“ ist ein interdisziplinäres Gründerteam aus Chemikerin, Biotechnologin, Lebensmitteltechnologin und BWL-Absolventin aus Freising. Sie verarbeiten Birtreber der Brauerei Weihenstephan zu einer nachhaltigen Milchalternative. Ihr Fokus liegt auf der eigenen Vermarktung des Produkts und der Umsetzung der Kreislaufwirtschaft, um einen umweltfreundlichen Beitrag zur Lebensmittelproduktion zu leisten

### **Happy Ocean Foods**

Das 2019 gegründete Unternehmen Happy Ocean Foods sieht nachhaltige Ernährung als eine der größten Herausforderungen und zugleich Chancen der Zukunft. In diesem Kontext entwickelt es authentische Alternativen zu Fisch und Meeresfrüchten, um zum Schutz der Ozeane beizutragen.