



Sourcing Trends

**26. – 27. September 2023
in Detmold**

Programm

Rahmenprogramm

Teilnehmerverzeichnis

Zusammenfassungen

Dienstag, 26. September 2023

- ab 12⁰⁰ Uhr **Registrierung und Mittags-Snack**
- 13³⁰ Uhr **Eröffnung und Begrüßung** der Teilnehmer durch **Dr. Klaus-Jürgen Holstein** und **Tobias Schuhmacher**
- 13⁴⁵ Uhr **Diana Schaack**, Agrarmarkt Informations-Gesellschaft mbH (AMI) mit **Klaus-Jürgen Holstein**, FoodExpertise GmbH
Bio-Veggie und -Vegan: Zahlen, Fakten, Analyse 2023
- 14³⁰ Uhr **Volker Schmidt-Sköries**, biokaiser GmbH
Wirtschaft mit Herz: Sprich Sozialethische und nachhaltige Unternehmensführung in der Praxis am Beispiel von Biokaiser
- 15¹⁵ Uhr **- Kommunikationspause -**
- 16⁰⁰ Uhr **Petra Zerhusen-Blecher**, Fachhochschule Südwestfalen, Fachbereich Agrarwirtschaft
Netzwerken für Leguminosen
- 16⁴⁵ Uhr **Hubert Verhaag**, Herco Kühltechnik Hermanns & Co. GmbH
Innovation im Druckentwesen durch weniger CO₂
- 17³⁰ Uhr **Tobias Sudhoff**, EthicLine GmbH
Zukunft der Ernährung und des Essens
- 18³⁰ Uhr Abendprogramm auf dem Schützenberg

Mittwoch, 27. September 2023

- 09⁰⁰ Uhr **Dr. Klaus-Jürgen Holstein**, FoodExpertise GmbH
Wie mehr pflanzliche Ernährung klimafreundlich, clean und ernährungsphysiologisch sinnvoll gelingen kann.
- 09⁴⁵ Uhr **Rudolf Meincke**, Voicevale GmbH
Echte Vanille, Vanillin und Vanilleextrakt? Kann man Madagascar überhaupt noch berücksichtigen aufgrund des Lieferkettensorgfaltspflichtengesetzes?
- 10³⁰ Uhr **Klaus van Zoggel**, agaSAAT GmbH
REGIONALER Anbau / Anbauprojekte Deutschland, Niederlande – Europa
- 11¹⁵ Uhr **- Kommunikationspause -**
- 11⁴⁵ Uhr **Anja Bonzheim**, Förderkreis Biozyklisch-Veganer Anbau e.V.
Nischeninnovation vegan ab Feld:
Das Biozyklisch-Vegane Gütesiegel als Kennzeichnungsmöglichkeit für Getreide
- 12³⁰ Uhr **Stefanie Strebel**, Ceresal GmbH
Überblick über die wichtigsten pflanzlichen Proteine-Eigenschaften, Sensorik, Applikationen, Markt
- 13¹⁵ Uhr **Elisabeth Dytkiewitz**, Eurofins NDSC Food Testing Germany GmbH
Fleischersatzprodukte - wo geht die Reise hin? Tipps zur Rohstoffkontrolle und Sensorik
- 14⁰⁰ Uhr Mittagssnack für die Teilnehmenden und Möglichkeit zum Netzwerken

- Ende der Veranstaltung -

Rahmenprogramm

Rahmenprogramm

Dienstag, 26. September 2023

ca. 18³⁰ Uhr nach dem letzten Vortrag: gemütlicher Abend mit Catering, Kabarett-Einlage und Musik von Tobias Sudhoff, EthicLine GmbH auf dem Schützenberg

Freuen Sie sich auf folgende Gerichte (nachhaltig, bio und regional):

Am Platz:

Frische Brotvariationen mit Trüffelbutter/Kräuterbutter/veganem Tomatenaufstrich

Vorspeisenbuffet:

Happy Foie mit Kakao und Erdbeerstaub

Rote Beete – Apfel – Arganöl

Beiz-Lachs - Bucheckern

Melone – Piemont Vera – Mandel

Hauptspeisenbuffet:

Wok Gemüse – Satésauce – Hähnchen/veggie Hähnchen – Crumbles

Tagliatelle – Parmesanespuma – Trüffel – Uova frittate (vegan mit Olivenöl und Trüffel)

Nachspeise:

Dunkle Mousse au chocolat – Waldbeeren

Veganer Fruchtsalat – Balsamico – Basilikum

Datenschutz

Der/die Teilnehmer/in erklärt sich bei Anmeldung mit der Speicherung seiner/ihrer personenbezogenen Daten für Zwecke der Seminar- bzw. Lehrgangs- und Prüfungsabwicklung einverstanden.

Der Veranstalter wird möglicherweise Fotos von der Veranstaltung veröffentlichen, bitte weisen Sie die Fotografen im Einzelfall darauf hin, wenn Sie damit nicht einverstanden sind.

Digitale Unterstützung

Während der Tagung steht Ihnen in unserem Haus ein freies W-LAN zur Verfügung. Bitte nutzen Sie der-hotspot mit folgendem Passwort: agfdt32756

Sie benötigen Strom für Ihr Handy oder Tablet? Gerne leihen wir Ihnen an der Anmeldung Power Charger aus.

Bei Fragen oder Probleme helfen wir Ihnen an der Anmeldung gerne weiter.

Mittagessen

Freuen Sie sich auf folgende Gerichte:

Dienstag, 26. September 2023

Lauwarmes Ofengemüse auf Ruccola**
Kürbis-Möhren-Ingwer-Shot** (kleine lauwarme Suppe im Weck-Glas)
Rohkoststicks mit Dips** und*
Tartlettes mit süßen Tomaten auf Ziegenfrischkäse
Nudelsalat mit Kürbis**
Mediterraner Nudelsalat mit Oliven
Antipasti, gemischt** und * (gebratene Pilze, Oliven, Tomate/Mozzarellasticks)
Gefüllte Zucchini mit CoucCous * und **
Blätterteigtaschen mit Tomate und Pesto**
Rote Bete Carpaccio mit Birne und Walnüssen**
Tortilla Española mit Salicon*
Tomatenmuffins*
Kürbisfalafel auf Kräuterstreich**
Hähnchensticks

Dessert: Matcha Panna Cotta mit Maracujasoße* / Obstsalat**

*vegan

** vegetarisch

Mittwoch, 27. September 2023

nachhaltig, bio und regional:

Auswahl von Brot und Brötchen und Butter
Rührei natur, Trüffel oder Kräuter
Veganer und vegetarischer Aufstrich, Frischkäseaufstrich
Verschiedene Sorten Lachs
Käseauswahl
Vegane Fleischersatzprodukte
Tomate, Pesto, Mozzarella
Hummus-Veggie-Bällchen mit Granatapfel
Vegane Würstchen
u.v.m.

An Getränken werden in dieser Zeit angeboten:

Mineralwasser	Orangensaft
Coca-Cola	Apfelsaft
Fanta	Bionade
Sprite	

**Wir wünschen Ihnen einen
Guten Appetit und interessante Gespräche!**

Teilnehmerverzeichnis

Stand: 25.09.2023, 14.00 Uhr

Becker, Anita	Midsona Deutschland GmbH
Beilke, Gerd	Teutoburger Ölmühle GmbH, Ibbenbüren
Bonzheim, Anja	Förderkreis Biozyklisch-Veganer Anbau e.V.
Carreno, Constanza	Uniform GmbH & Co. KG, Werne
Drees, Rüdiger	NORMA Lebensmittelfilialbetrieb Stiftung & Co. KG, Nürnberg
Dytkiewitz, Elisabeth	Eurofins NDSC Food Testing Germany GmbH
Faber, Georg	Marktgemeinschaft der Naturland Bauern AG
Grab, Kerstin	Teutoburger Ölmühle GmbH, Ibbenbüren
Heldt, Sabrina	Nordic Seed Germany, Nienstädt
Heume, Matthias	Innotens GmbH, Lüneburg
Hock, Robert	KHS multiservice GmbH, Achim
Holstein, Klaus-Jürgen, Dr.	FoodExpertise GmbH, Hamburg
Huintjes, Norbert, Dipl.-Ing.	Detmolder Institut für Getreide- und Fettanalytik (DIGeFa) GmbH, Detmold
Kiss, Beate	Bauck GmbH, Rosche
Kloke, Daniel	Nordic Seed Germany GmbH, Nienstädt
Kraft, Simone	Verlag Moritz Schäfer GmbH & Co. KG, Fachzeitschrift "Getreide, Mehl und Brot", Detmold
Kübel, Nadine	Kröner - Stärke GmbH, Ibbenbüren
Lozada, Raphael	Henry Lamotte Oils GmbH, Bremen
Markus, Carl-Christian	Air Liquide Deutschland GmbH, Düsseldorf
Meincke, Rudolf	Voicevale GmbH, Hamburg
Neigel, Mirja	Bauck GmbH, Rosche
Nikolay, Sharline	Max Rubner-Institut, Institut für Sicherheit und Qualität bei Getreide, Detmold
Pfleger, Franz	Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V., Detmold
Rieck, Annette	Henry Lamotte Oils GmbH, Bremen
Rosteck, Malte	GBA Gesellschaft für Bioanalytik mbH, Hamburg
Rücker, Suli	Bauck GmbH, Rosche
Ruhrländer, Melanie	Detmolder Institut für Getreide- und Fettanalytik (DIGeFa) GmbH, Detmold
Saidi, Noureddine	Bioorigin Fruits Tunisia, Hazoua (Tunesien)
Schaack, Diana	Agrarmarkt Informations-Gesellschaft mbH, Bonn
Schmidt-Sköries, Volker	biokaiser GmbH, Mainz-Kastel
Scholten, Sven	borchers fine food GmbH & Co. KG, Oyten
Schorr, Jennifer	Felix Koch Offenbach Couleur und Karamel GmbH, Offenbach
Schuhmacher, Tobias	AGF e.V., Detmold
Silberberg, Mario	Air Liquide Deutschland GmbH, Düsseldorf
Stake, Kirsten	Max Rubner-Institut, Institut für Sicherheit und Qualität bei Getreide, Detmold
Stöver-Cordes, Stephanie	LWK Niedersachsen, Oldenburg
Strebel, Stefanie	Ceresal GmbH

Sudhoff, Tobias
Tiendrebeogo, Wendlamita Fiacre
Twickler, Claus
Verhaag, Hubert

Wember, Timo
Werner-Arts, Tobias
Wilke, Dirk
Zerhusen-Blecher, Petra

Zoggel, van, Klaus
Zumbusch, Peter

EthicLine GmbH, Braunschweig
Lutherstadt Wittenberg
Agriprotein GmbH, Cloppenburg
Herco Kühltechnik Hermanns & Co. GmbH,
Wesel

Midsona Deutschland GmbH, Ascheberg
agaSAAT GmbH, Neukirchen-Vluyn
Landwirtschaftskammer NRW, Münster
Fachhochschule Südwestfalen, Fachbereich
Agrarwirtschaft, Soest
agaSAAT GmbH, Neukirchen-Vluyn
Harke GmbH, Mühlheim an der Ruhr

**Teilnehmer des Max Rubner-Institutes - Bundesforschungsinstitut für Ernährung
und Lebensmittel, Institut für Sicherheit und Qualität bei Getreide**

Arent, Lidia (B.Sc.)
Begemann, Jens, Dr.
Brühl, Ludger, Dr.
El Harkaoui, Said
Grundmann, Vanessa
Hüsken, Alexandra, Dr.
Koch, Maximilian
Langenkämper, Georg, Dr.
Matthäus, Bertrand, Dr.
Meissner, Philipp, Dr.
Meyers, Christina
N'Diaye, Katharina, LmChem
Nikolay, Sharline, (M.Sc.)
Schmidt, Marcus, Dr.
Schubert, Madline, Dr.

Schuster, Ralph (Dipl. Ing. (FH))
Scheibner, Andreas
Schwake-Anduschus, Christine, Dr.
Sciurba, Elisabeth, Dr.
Sieren, Theresa (M.Sc.)
Smit, Inga, Dr.
Stake, Kirsten
Thüm, Marcus
Thiemeier, Heinz, Dipl.-Ing.
Unbehend, Günter, Dipl.-Ing.
Vosmann, Klaus, Dr.
Weber, Lydia, Dipl.oec.troph.
Wittland, Sebastian
Wolf, Klaus

Zusammenfassungen

Diana Schaack, Agrarmarkt Informations-Gesellschaft mbH (AMI)
mit **Klaus-Jürgen Holstein**, FoodExpertise GmbH
Bio-Veggie und -Vegan: Zahlen, Fakten, Analyse 2023

Pflanzendrinks wachsen weiter – Fleischersatz bleibt auf hohem Niveau erstmal stehen. Die Zahlen dazu stellt Frau Schaack von der AMI vor und interpretiert sie im Dialog mit Herrn Dr. Holstein von Foodexpertise.

Die Nachfrage pflanzlichen Ersatzprodukten, ob bio oder konventionell, hat die vergangenen Jahre ein ordentliches Wachstum hingelegt. 2023 nehmen die Verkäufe von Pflanzendrinks weiter zu, bleiben bei Fleischersatz aber stehen. Milchersatzprodukte erreichen einen Anteil am Bio-Milchgetränke von inzwischen fast 40 %, auch am konventionellen Markt sind inzwischen zweistellige Anteile erreicht. Fleischersatz dagegen tut sich schwerer, hier liegt der Anteil am Bio-Fleischmarkt bei inzwischen 18 %, am gesamten Fleischmarkt noch unter 3 %. Die Ernährungsgewohnheiten wandeln sich also in unterschiedlichem Maße.

Während in der Corona-Zeit sehr speziellen Situation nach der ersten Überwindung von Lieferengpässen alles, was vegan und bio war, sich auf gutem Kurs entwickelt hat, zeigen sich inzwischen deutliche Brüche in der Wachstumskurve. Nicht alle Vertriebswege zeigen eine parallele Entwicklung. Und – wie bereits vor etlichen Jahren – eilt gegenwärtig die konventionelle Entwicklung veganer Produkte bei Fleischähnlichem erst einmal voraus und Bio stagniert.



Diana Schaack, Dipl.-Ing. agr., Geburtsjahr 1976
geboren in Berlin, AMI-Marktanalystin Öko-Landbau
Aufgabe: Marktanalystin Öko-Landbau, Schwerpunkte
Getreide, Schlachttiere, Projektentwicklung und -leitung
Berufserfahrung:
Seit 2009 Marktanalystin Öko-Landbau bei der AMI GmbH
2003-2009 Trainee und Marktexpertin Öko-Landbau bei der
ZMP, Zentrale Markt- und Preisberichtsstelle in Bonn

Referenzen:

- Referentin von Fachvorträgen zum Bio-Markt insgesamt und speziell zu Bio-Getreide und Bio- Schlachttieren auf Messen und Fachveranstaltungen
- Autorin von Fachbeiträgen zum Bio-Markt insgesamt und speziell zu Bio-Getreide und Bio-Schlachttieren in Fachzeitschriften und verschiedenen Medien
- Auf-/Ausbau einer Marktberichterstattung zu Bio-Getreide, Bio-Schlachttieren, Bio-Geflügel
- Leitung des Arbeitskreises Biomarkt zur jährlichen Bio-Marktschätzung
- Leitung der jährlichen Strukturdatenerhebung zur Bodennutzung, Tierhaltung und den Verkaufserlösen im Öko-Landbau
- Jährliche Importerhebung für das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft
- Leitung und Mitarbeit mehrerer Projekte im Bundesprogramm Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft sowie von Länderbehörden
- **Berufsausbildung:** 1996–2002 Studium der Agrarökologie an der Universität Rostock]
- **Sprachen:** Englisch, Russisch, Spanisch, Französisch

Volker Schmidt-Skories, biokaiser GmbH

Wirtschaft mit Herz: Sprich Sozialethische und nachhaltige Unternehmensführung in der Praxis am Beispiel von Biokaiser

Volker Schmidt-Skories erläutert in dem Vortrag „biokaiser: Wirtschaft mit Herz“ eine sozialethische und nachhaltige Unternehmensführung. Hierbei geht es um eine ganzheitliche Einstellung und Haltung und wie diese Unternehmensführung in der Praxis umgesetzt wird.



Volker Schmidt-Skories Unternehmer, seit über 40 Jahren Geschäftsführender Gesellschafter von biokaiser GmbH mit Hauptsitz in Mainz-Kastel, Aufbau und Entwicklung einer Biobäckerei mit sozial-ökologischer Ausrichtung. Seit 1984 parallel als Coach für Führungskräfte in Firmen aus verschiedenen Branchen und mit unterschiedlicher Unternehmensgröße tätig. Mitglied der Akademie für Potentialentfaltung von Prof. Dr. Gerald Hüther, Buchautor und leidenschaftlicher Tangotänzer.

Zum Unternehmen:

Unternehmensgründung: Jahr 1976 Bioland-Vertragsbäckerei seit 1992 seit über 30 Jahren Öko-EG-zertifiziert 01.07.1992
seit im Jahr 2020 Gemeinwohl bilanziert

Eckdaten des Unternehmens:

- Rund 360 Mitarbeitende, davon 32 Azubis
- rund 90 Produkte
- 21 Filialen, 2 Bahnhofs- und 3 Marktstände
- Rund 142 Handelskunden, u.a. Alnatura, Denny's und diverse Reformhäuser, Naturkostläden und Kitas
- Partner der Kornbauern (Erzeugergemeinschaft ca. 60 Bioland Kornbauern)
- erwarteter Jahresumsatz im Jahr 2023 über 25 Mio. €

Leitbild

Unternehmensidee: Wir begreifen unser Unternehmen als lebendigen Organismus, in dem qualitative, soziale und spirituelle Prozesse stattfinden. Sie finden ihren konkreten Ausdruck in Arbeit und Ökonomie. Zentrale Unternehmensidee ist die Würdigung dieser Prozesse. Arbeitszeit als Lebenszeit braucht Sinngebung.
Arbeit als Chance für ein fachliches und spirituelles Wachstum führt in vielen unternehmerischen Maßnahmen zur Lebensschule.

Kontakt:

biokaiser GmbH
Fritz-Ullmann-Straße 5 (Zentrale/Verwaltung)
55252 Mainz-Kastel
Telefon: 06134/181520
Telefax: 06134/18150
E-Mail: v.schmidt-skoeries@biokaiser.de
Internet: <https://www.biokaiser.de/>

Dr. Klaus-Jürgen Holstein, FoodExpertise GmbH

Wie mehr pflanzliche Ernährung klimafreundlich, clean und ernährungsphysiologisch sinnvoll gelingen kann.

Wie mehr pflanzliche Ernährung klimafreundlich, clean und ernährungsphysiologisch sinnvoll gelingen kann.

Dies ist der Versuch, über die weichen Faktoren hinter einer Ernährungsumstellung, einer Ernährungswende nachzudenken:

Mehr pflanzliche Ernährung, pflanzliche Proteine und für die Jüngeren gerne auch vegan. Die Wünsche stehen klar auf der Tagesordnung. Die Frage ist nur, wie diese Ziele auf die Dauer umsetzbar sind. Statt einzelner heilsbringender Tipps wird eine Antwort gesucht, die in jeder Hinsicht tragfähig sein könnte und nicht nur eine nette Story ist.



Dr. Klaus-Jürgen Holstein, Bioverwender seit etwa 50 Jahren, seit über 20 Jahren professionell unterwegs als Netzwerker, Journalist, im Rohstoff- und Produktsourcing in den letzten 10 Jahren überwiegend in der Produktentwicklung veganer, pflanzlicher Lebensmittel, Getränke und Mahlzeiten. Betreibt für sein Netzwerk seit über 20 Jahren seinen Informations-Blog unter www.ein-herz-fuer-bio.org, coacht Handelsketten, Unternehmen und Start-Ups.

Meine Leidenschaften neben Bio und guten Lebensmitteln sind: Klartext, Harte Fakten und immer wieder der Ehrgeiz, dass alles noch besser ginge. Ich beschäftige mich seit 7 Jahren schwerpunktmäßig mit der Frage, wie man aus pflanzlichen Rohstoffen leckere Proteinprodukte herstellen kann.

Ich habe vor knapp 10 Jahren die Sourcing Trends ins Leben gerufen, um ein Forum zu schaffen, bei dem sich Profis über Trends, Tendenzen und Besonderheit von Rohwaren und wichtigen Zutaten für gute Lebensmittel austauschen können. Die Form einer solchen Idee wird sicher immer wieder ändern. Ich würde mich freuen, wenn diese Idee immer wieder aufgegriffen wird.

Rudolf Meincke, Voicevale GmbH

Echte Vanille, Vanillin und Vanilleextrakt? Kann man Madagascar überhaupt noch berücksichtigen aufgrund des Lieferkettensorgfaltspflichtengesetzes?

Echte Vanille, Vanillin und Vanilleextrakt? Kann man Madagascar überhaupt noch berücksichtigen aufgrund des Lieferkettensorgfaltspflichtengesetzes? Welche Alternativen gäbe es ? Eine Einschätzung des Lieferkettensorgfaltsbeauftragten der Voicevale GmbH Rudolf Meincke mit anschließender offener Diskussion.





Klaus van Zoggel, agaSAAT GmbH
REGIONALER Anbau / Anbauprojekte Deutschland, Niederlande – Europa

- Der Vortrag wird tagesaktuell gehalten, eine Zusammenfassung konnte daher nicht in die Tagungsbroschüre mit aufgenommen werden. -



Klaus van Zoggel, 1998 – 2000 Qualifikation zum Industriemeister FR Lebensmitteltechnik an der ZDS Solingen, langjährige Erfahrung im Bereich Speiseöle und Fette, 2005 Wechsel in den Spezialitätenbereich Öle & Proteine mit Schwerpunkt Beratung und Projektbegleitung in der Einführung neuer Produkte. Seit 2019 bei der agaSAAT GmbH verantwortlich für den Rohstoff-Einkauf international und den Ausbau regionaler Anbauprojekte.

Anja Bonzheim, Förderkreis Biozyklisch-Veganer Anbau e.V.
Nischeninnovation vegan ab Feld:
Das Biozyklisch-Vegane Gütesiegel als Kennzeichnungsmöglichkeit für Getreide

Der biozyklisch-vegane Anbau ist ökologischer Landbau auf rein pflanzlicher Grundlage, schließt also die kommerzielle Nutz- und Schlachttierhaltung aus und verwendet keinerlei Dünge- und Betriebsmittel tierischen Ursprungs wie Gülle, Mist oder Hornmehlpellets. Indem hier der vegane Grundgedanke bis auf das Feld zurückgedacht wird, wird dem Bioanbau eine neue tierethische Dimension verliehen. Besonderer Wert wird auf die Förderung der Artenvielfalt und gesundem Bodenleben, enge Stoffkreisläufe und einen gezielten Humusaufbau gelegt. Die Kreisläufe werden mit pflanzlichen Düngemethoden aufgebaut und führen dabei von einem gesunden Boden über gesunde Pflanzen zum gesunden Menschen. Grundlegend sind dabei die Biozyklisch-Veganen Richtlinien, die seit 2017 von der IFOAM in die Family of Standards aufgenommen wurden, und das Gütesiegel „Biozyklisch-Veganer Anbau“, welches gewährleistet, dass die gekennzeichneten Produkte schon ab Feld nach veganen Prinzipien angebaut wurden.



Das Biozyklisch-Vegane Gütesiegel

Es ermöglicht biozyklisch-vegane Erzeugerbetrieben und Bio-Verarbeitern, ihre Produkte als vegan ab Feld zu kennzeichnen. Sie können sich (neben der EU-Bio- oder Verbandskontrolle) von einer unabhängigen Kontrollstelle als biozyklisch-vegan kontrollieren und durch BVL Biocyclic Vegan Label Ltd zertifizieren lassen. So können Sie dieses spezielle Produktmerkmal hervorheben und damit den Bedürfnissen der wachsenden Zahl an vegan lebenden Menschen proaktiv begegnen.

Im deutschsprachigen Raum setzt sich der Förderkreis Biozyklisch-Veganer Anbau e.V. für die Verbreitung des biozyklisch-vegane Anbaus ein. Herausgeberin der Richtlinien und Eigentümerin des Gütesiegels auf globaler Ebene ist die Adolf-Hoops-Gesellschaft.



Weitere Informationen: www.biozyklisch-vegan.org

Anja Bonzheim studierte Ökolandbau und Vermarktung (B.Sc.) und Öko-Agrarmanagement (M-Sc.) und hat sich schon während ihres Studiums an der Hochschule für nachhaltige Entwicklung Eberswalde mit der Thematik befasst, wie Ökolandbau ohne Nutztierhaltung funktionieren kann. Seit dem Jahr 2018 ist sie im Vorstand des Förderkreises Biozyklisch-Veganer Anbau e.V. und koordiniert dort seit 2021 das Projekt „Veganer Ökolandbau“, welches die Förderung von biozyklisch-veganen Wertschöpfungsketten zum Ziel hat. Außerdem berät sie interessierte Betriebe und hält Vorträge zum Thema. Sie lebt in Hessen in der Nähe von Marburg an der Lahn.

Elisabeth Dytkiewitz, Eurofins NDSC Food Testing Germany GmbH
Fleischersatzprodukte - wo geht die Reise hin? Tipps zur Rohstoffkontrolle und Sensorik

Vegane und vegetarische Alternativen zu Fleisch- und Wurstprodukten spielen eine weiterhin zunehmende Rolle auf dem Lebensmittelmarkt. Dabei wird auf verschiedene Rohwaren zurückgegriffen. Neben proteinreichen Pflanzen wie Leguminosen sind auch Algen und Insekten eine Quelle für neue Lebensmittelkonzepte.

Die Lebensmittelunternehmer sind für die Sicherheit von Lebensmitteln verantwortlich. Aus dieser Verantwortung ergibt sich die Pflicht dafür zu sorgen, dass die Produkte den gesetzlichen Anforderungen entsprechen. Der Vortrag legt einen Fokus auf die Qualität von Rohwaren z.B. in Bezug auf Rückstände und Kontaminanten aber auch mikrobielle Gefahren. Ziel ist es, Empfehlungen für eine risikobasierte Prüfung in Abhängigkeit von den verwendeten Zutaten zu geben.

Bei Alternativprodukten ist der Geschmack kaufentscheidend. Im Vortrag werden die Anforderungen an die Sensorik aus den Leitsätzen der Deutschen Lebensmittelbuch Kommission erläutert. Des Weiteren werden sensorische Methoden für Alternativprodukte vorgestellt.



Elisabeth Dytkiewitz, staatlich geprüfte Lebensmittelchemikerin. Von 2007 bis 2013 wissenschaftliche Mitarbeiterin am Institut für Lebensmittelchemie an der Universität Hohenheim. Anschließend von 2014 bis 2021 Kundenbetreuerin bei Eurofins Laborservices GmbH in Augsburg und seit 2021 Teil des Sales Teams bei Eurofins NDSC Food Testing GmbH mit dem Verantwortungsbereich u.a. für vegane Lebensmittel, Fleisch- und Wurstwaren sowie Milch- und Milchprodukte.

DI GeFa | GmbH

Detmolder Institut für Getreide- und Fettanalytik

Wir sorgen dafür, dass Getreide in aller Munde bleibt!



**Qualitätsuntersuchungen für die Getreidewirtschaft
Getreide- und Mehlanalytik**



Deutsche
Akkreditierungsstelle
D-PL-14388-01-00

Backversuche



@GetreidezentrumDetmold

Weitere Informationen unter www.digefa.de