



## 6. Bioökonomietag: Ideenwettbewerb Bioökonomie: Preisträger ausgezeichnet

**Minister Peter Hauk MdL: „Die kreislauforientierte Bioökonomie ist ein Schlüssel, um Klima- und Ressourcenschutz mit neuen Geschäftsmodellen zu verbinden und Wirtschaft neu zu denken“**

„Mit dem Ziel, bis 2040 klimaneutral zu sein, setzt sich Baden-Württemberg ambitionierte Ziele. Dafür braucht es eine konsequente Transformation der Wirtschaft. Deshalb kommt der kreislauforientierten Bioökonomie eine besondere Schlüsselfunktion zu. Wir müssen Wirtschaft komplett neu denken und benötigen intelligente Ansätze bei der Nutzung erneuerbarer, biologischer Ressourcen. Und wir müssen Stoffkreisläufe schließen helfen, um Baden-Württemberg zukunftsfit aufzustellen“, sagte der Minister für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz, Peter Hauk MdL, am Donnerstag (18. November) in Stuttgart, anlässlich des 6. Bioökonomietages.

Durch den Aufbau einer nachhaltigen, auf biologischen Ressourcen basierenden Kreislaufwirtschaft wird eine sichere Versorgung unserer Wirtschaft mit erneuerbaren Kohlenstoffen ermöglicht. Diese sind für die Herstellung von fast allen Produkten des täglichen Bedarfes unerlässlich. Angefangen von gesunden Lebensmitteln aus der Region bis zur Rückführung der Materialien und Nährstoffe in den Kreislauf. Die Primärerzeuger und nachgelagerten Verarbeitungsbetriebe des Ländlichen Raums sind wichtige Partner, die es einzubinden gilt. Große Aufgaben brauchen viele Unterstützer. „Wir haben bislang einiges erreicht und zukunftsweisende Projekte auf den Weg gebracht. Jetzt geht es darum, weitere Partner von den neuen Ansätzen zu überzeugen und in das Netzwerk einzubinden“, sagte Minister Hauk MdL.

Im Rahmen des 6. Bioökonomietages des Ministeriums trafen sich Vertreter aus Wirtschaft, Wissenschaft, Politik und Gesellschaft, um sich über den aktuellen Stand der Bioökonomie in Baden-Württemberg auszutauschen. Der Bioökonomietag hat sich zu einer bewährten Plattform entwickelt. Hier wird branchen- und sektorenübergreifend über Innovationen entlang von Wertschöpfungsketten in den Bereichen Agrar-, Forst- und Lebensmittel diskutiert. „Wirtschaftliche Entwicklung und der Erhalt unserer natürlichen Lebensgrundlage schließen sich nicht aus, wenn wir uns vermehrt auf ein qualitatives Wachstum und Kreislaufführung konzentrieren und unser Verhalten als Produzenten und insbesondere als Konsumenten entsprechend ändern“, betonte Hauk.

Im Rahmen der Veranstaltung wurden fünf Preisträger des Ideenwettbewerbs ‚Bioökonomie – Innovationen für den Ländlichen Raum‘ 2021 von Minister Hauk MdL ausgezeichnet.

Den Innovationspreis Bioökonomie Baden-Württemberg 2021 erhielten:

- SACCHA GbR aus Esslingen
- Spountainable GmbH aus Heidelberg
- Alpha-Protein GmbH aus Bruchsal
- Lebenshilfe Zollernalb und Bernd Schairer UG aus dem Zollernalbkreis
- Ansmann AG aus dem Main-Tauber-Kreis

„Die Preisträgerinnen und Preisträger haben mit ihren bioökonomischen Ansätzen unsere Fachjury überzeugt. Die diesjährigen Ideen decken ein breites Spektrum der Bioökonomie ab und zeigen die hohe Innovationskraft unseres Landes. Sie sind beispielgebend für andere Unternehmen und damit ganz im Sinne unserer Landesstrategie ‚Nachhaltige Bioökonomie‘“, sagte Minister Hauk.

Mit der bereits 2019 beschlossenen ressortübergreifenden Landesstrategie ‚Nachhaltige Bioökonomie‘ will sich Baden-Württemberg zur Leitregion für biobasiertes, kreislaforientiertes Wirtschaften entwickeln.

---

## Pressemitteilung

18.11.2021

Quelle: Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz (MLR)

---

## Weitere Informationen

- ▶ [Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz \(MLR\)](#)
- ▶ [Bioökonomie Baden-Württemberg](#)
- ▶ [Landesstrategie Nachhaltige Bioökonomie Baden-Württemberg](#)

## Alpha-Protein

### Insektenfarm im Dienst der Nachhaltigkeit

Mehlwürmer statt Fischmehl und Soja – so sieht die nachhaltige Zukunft der Futtermittelproduktion aus Sicht der Alpha-Protein GmbH aus. Das Unternehmen hat eine automatisierte Produktionsanlage aufgebaut, in der Reststoffe aus der regionalen Nahrungsmittelproduktion höchst effizient zur Wurmzucht genutzt werden.

## Sountainable

“Don’t Waste It. Taste It.”

Sountainable stellt essbare Eislöffel aus 100% natürlichen Rohstoffen her – nachhaltig und lecker. Das Unternehmen, das von Julia Piechotta und Amelie Vermeer im Juni 2018 gegründet wurde, gewann bereits mehrere Auszeichnungen.