

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

**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

Exzellenten 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.

---

### Pressemitteilung

24.08.2023

Quelle: Universität Hohenheim

---

### Weitere Informationen

► [Universität Hohenheim](#)