



Aufgrund der pandemiebedingten Planungsunsicherheiten verschiebt sich das Way to Future Food (W2FF) Insektensymposium in Kulmbach vorerst in den digitalen Raum.

In drei sich ergänzenden Online-Formaten setzen wir relevante Impulse rund um die Themen Verbraucherschutz, Lebensmittelrecht und Untersuchungen zu sensorischen sowie funktionellen Aspekten von Insekten. Dabei richten wir uns an all die Unternehmen, die sich mit Lebensmittel aus Insekten beschäftigen. Neben spannenden Vorträgen und inspirierenden Workshops besteht die Möglichkeit in den direkten Austausch mit unseren Expert*innen zu treten.

Die Anmeldung ist kostenfrei möglich unter: waytofuturefood.eventbrite.de

Do., 24. JUNI, 17:00 - 18:30 UHR – JUTTA SAUMWEBER: MARKTCHECK INSEKTENPRODUKTE (DEUTSCH)

Die Verbraucherzentrale München e.V. hat einen Marktcheck und eine qualitative Marktforschungsstudie über insektenhaltige Lebensmittel durchgeführt.

Jutta Saumweber, Referatsleitung des Bereichs Lebensmittel und Ernährung, stellt die Ergebnisse vor. Diskutiert werden unter anderem fehlende Allergiekennzeichnungen, unzulässige Nährwertangaben oder auch die Preisgestaltung. Zum besseren Verständnis möglicher Verbesserungsmaßnahmen wird es im Anschluss an die Präsentation die Möglichkeit zum Diskurs geben.



Do., 08. JULI, 17:00 - 18:30 UHR – PROF. DR. KAI PURNHAGEN: INSEKTEN UND LEBENSMITTELRECHT (ENGLISCH)



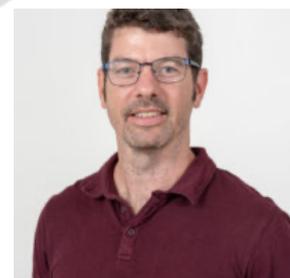
Die Potenziale, welche den neuen Verfahren der Lebensmittelproduktion entspringen, begeistern Kai Purnhagen seit jeher. Deshalb beschäftigt er sich mit den regulatorischen Herausforderungen, die dem Agrar- und Lebensmittelsektor bevorstehen werden. Insekten und deren regulatorisches Umfeld können dabei eine entscheidende Rolle in diesem Transformationsprozess spielen – insbesondere im Bereich der alternativen Proteine. Als Inhaber des Lehrstuhls für Lebensmittelrecht am Campus Kulmbach der Universität Bayreuth forscht er an diesen Themen gemeinsam mit seinem Team. Er

wird in seinem Workshop in die Grundlagen des Lebensmittelrechts in Bezug auf Insekten einführen. Anschließend gibt es Raum für Diskussion und Fragen.

Do., 22. JULI, 15:00 – 16:30 UHR – DR. OFIR BENJAMIN: SENSORISCHE UND FUNKTIONELLE ASPEKTE VON INSEKTEN (ENGLISCH)

Dr. Ofir Benjamin ist Dozent und Wissenschaftler am Institut für Lebensmittelwissenschaften am Tel-Hai College, Israel. Sein Forschungsschwerpunkt liegt im Bereich der Sensorik und Struktur von Lebensmitteln.

In diesem Workshop wird er seine Studien im Bereich "Essbare Insekten – Sensorische und funktionelle Aspekte" vorstellen. Er untersuchte Heuschrecken und die Brut der Honigbiene in Bezug auf deren Nährwerte. Für sensorische sowie funktionelle Tests stellte er Proteinpulver her und brachte sie in Lebensmittel wie Brot und Geleespeisen ein.





ÜBER WAY TO FUTURE FOOD

W2FF versteht sich als Plattform zum konstruktiven Austausch für die unterschiedlichen Akteure der Food-Branche. Hinter der Initiative verbindet den Cluster Ernährung und die Adalbert-Raps-Stiftung ein gemeinsames Ziel: Die Förderung eines zukunftsfähigen Lebensmittelsystems.

Die Initiative agiert als Impulsgeber und Wegweiser, rückt bevorstehende Veränderungen – etwa bedingt durch den gesellschaftlichen Wandel, technologischen Fortschritt oder die Klimakrise – in den Fokus und bietet im Rahmen diverser Veranstaltungsformate die Möglichkeit, diesbezügliche Herausforderungen gemeinsam zu definieren und mögliche Lösungsvorschläge mithilfe von Expert*innen zu erarbeiten.

Der zwischen Bayreuth und Kulmbach gelegene Heinersreuther Hof – ein Freiraum für Lebensmittelmacher*innen – bietet einen Ort des Austauschs und Experimentierens rund um das Thema „Food“. Als Leuchtturmprojekt für Innovationen der Branche, versteht er sich als physische Keimzelle von W2FF.

AUSBLICK AUF DAS W2FF INSEKTENSYMPOSIUM IN KULMBACH

Sobald es wieder möglich ist, lädt W2FF Insektenunternehmen aus der DACH-Region nach Kulmbach ein. Geplant sind unter anderem:

- Impulsvorträge ausgewählter Expert*innen
- Co-Creation Workshop zur Problematik der Neophobie
- Individuelles Produkt-Feedback von Expert*innen
- Möglichkeiten zur Erweiterung des Netzwerkes
- Insektendinner (mit entsprechenden vegetarischen oder veganen Alternativen)

KONTAKT:

w2ff@raps-stiftung.de



Johanna Kallenbach
Projektmanagerin
Cluster Ernährung

09221 40782-253



Sebastian Sommerer
Projektmanager
Adalbert-Raps-Stiftung

09221 807-6043