



Hausanschrift:
**DIL Deutsches Institut für
Lebensmitteltechnik e. V.**
Professor-von-Klitzing-Straße 7
49610 Quakenbrück
www.dil-ev.de

Kontakt:
Theresa Nienaber
Managerin EU-Programme
E-Mail: t.nienaber@dil-ev.de
Tel.: +49(0)5431.183-202
Fax: +49(0)5431.183-114

- Pressemitteilung -

27.08.2024
Seite 1 von 2

Landwirtschaftsminister in Quakenbrück

Cem Özdemir besucht DIL Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e. V.

Quakenbrück - Der deutsche Bundesminister für Ernährung und Landwirtschaft diskutierte bei seinem Besuch die Rolle der Lebensmittelwissenschaft im Transformationsprozess des Agrar- und Ernährungssektors. Im Zentrum der Gespräche standen aktuelle Herausforderungen und zukunftsweisende Lösungsansätze für die Ernährung von morgen. Ausbildung, Forschung und der Wissens- und Technologietransfer seien entscheidend.

Zu den Gästen am DIL zählten auch Landrätin Anna Keschull sowie weitere Vertreter:innen aus der Politik, des DIL-Aufsichtsrates, von kooperierenden Universitäten, Hochschulen, Unternehmen, Netzwerken und Start-Ups.

Ergänzt wurden die Gespräche durch eine Posterausstellung und einen Rundgang durch das Forschungsinstitut. Dabei informierten Institutsleiter Dr. Volker Heinz sowie Wissenschaftler:innen und Vertreter:innen aus Kooperationsprojekten den Bundesminister über die Standortentwicklung und aktuelle Forschungsinitiativen – darunter auch zahlreiche vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) geförderte. So stehen z. B. neue Möglichkeiten zur Aufbereitung und Nutzung von alternativen, vor allem aber regionalen Protein- und Fettquellen im Fokus der Forschungsarbeiten, ebenso wie der Einsatz von Künstlicher Intelligenz (KI) in der Qualitätssicherung.

Nach der offiziellen Begrüßung durch Landrätin Keschull sprach Bundesminister Özdemir über die Perspektiven und die Bedeutung der Lebensmittelwissenschaften: „Wir müssen unsere weltweiten Agrar- und Ernährungssysteme neu ausrichten, damit wir auch in 10, 20 und 50 Jahren sichere und gute Ernten einfahren und eine lebenswerte Umwelt sicherstellen können. Der Wissenschaft kommt bei dieser Weiterentwicklung der Agrar- und Ernährungssysteme hin zu mehr Nachhaltigkeit eine bedeutende Rolle zu. Deutschland hat eine starke disziplinäre Forschung – das hat der Wissenschaftsrat erst vor kurzem für das BMEL bestätigt. Allerdings gibt es auch Potenzial für Verbesserungen, zum Beispiel mehr interdisziplinäre Forschung und die Weiterentwicklung von Förderstrukturen. Diese Empfehlungen richten sich an die gesamte Forschungscommunity mit all ihren vielen,

unverzichtbaren Facetten. Wir brauchen eine offene Diskussion darüber und gestalten diese gerne aktiv mit. Wir benötigen den Input aus einer starken Forschung in den Agrar-, Lebensmittel- und Ernährungswissenschaften, um eine gute Politik machen zu können.“

Institutsleiter Heinz sagte: „Das DIL hat sich über seine Forschungsarbeiten und -kooperationen – mit dem internationalen Masterstudiengang zuletzt auch im Bereich der universitären Ausbildung – zum norddeutschen Zentrum der Lebensmittelwissenschaften entwickelt. Die Fortsetzung dieser Erfolgsgeschichte hängt maßgeblich von einer starken Forschungsinfrastruktur ab.“

In diesem Zusammenhang wies Institutsleiter Dr. Heinz auf die Notwendigkeit der nachhaltigen Einbettung der Ernährung in die globalen Kohlenstoff- und Stickstoffkreisläufe hin. Er verwies auf den von der Volkswagenstiftung geförderten Forschungsverbund ZERN - Zukunft der Ernährung in Niedersachsen, der in einem systemorientierten Ansatz wichtigen Fragestellungen zur Transformation der Ernährung nachgeht. Das Verbundvorhaben wird über 5 Jahre mit 9 Millionen Euro gefördert.

Im Anschluss präsentierten die Forschenden des DIL sowie kooperierender Institute und Unternehmen ihre Arbeiten auf Postern. Verschiedenen Fragestellungen werde nachgegangen, etwa: Lassen sich aus Gräsern Eiweiße für die menschliche Ernährung extrahieren? Oder: Wie lassen sich kleinste Moleküle aus tierischen und pflanzlichen Lebensmitteln gewinnen? Und welchen gesundheitlichen Mehrwert bieten diese Mikro- und Nanostrukturen?

Auch Startups - wesentliche Akteure im Wissens- und Technologietransfer – waren vertreten: Die Larvae Solutions GmbH von Julius gr. Macke aus Addrup engagiert sich im Bereich der Insektenaufzucht und will Insekten als nachhaltige Nährstoffquelle für Tier und Mensch etablieren. Das Quakenbrücker Startup Frudist, vertreten durch die beiden Geschäftsführenden Alica Lammerskitten und Dr. Oleksii Parniakov, erzeugt und vermarktet gefriergetrocknete Früchte aus regionalem Anbau und mit kleinem CO₂-Fußabdruck.

Beim anschließenden Rundgang informierte sich Özdemir zunächst über das vom BMEL geförderte Projekt Movi-Q. Anschaulich erklärten Jens Schröder und sein Team der Automatisierungstechnik, wie KI dabei hilft, Schadstellen an Naturprodukten – Druckstellen an Gemüse etwa oder auch Fettanteile in Fleischwaren – zu erkennen und weitere Verarbeitungsschritte einzuleiten. So können nicht nur Mitarbeiter:innen entlastet, sondern auch Lebensmittelabfälle deutlich reduziert werden.

Die Reduktion von Abfällen ist auch eines der Ziele beim EU-Projekt FOX, in dem ein Container für die mobile Verwertung von Obst und Gemüse entwickelt wurde. Dr. Kemal Aganovic, Leiter der Abteilung Advanced Technologies, erklärte, dass die Einheit pro Stunde bis zu 500 kg an frischer Biomasse zu Saft verarbeiten kann. Im Rahmen von ZERN untersucht das DIL nun, wie effizient dieser Container in der Aufbereitung von Grünland-Biomasse direkt beim Erzeuger eingesetzt werden kann; Stichwort: Proteingewinnung.

Wie und in welchem Ausmaß gelangen winzige Kunststoffpartikel, sogenanntes Mikroplastik, in Trinkwasser und Lebensmittel? Das erforschen Dr. Andreas Juadjur und Dr.

Xiaoai Guo im Zentrum für Lebensmittelphysik. Langfristig sollen die Forschungsarbeiten dazu beitragen, dass weniger Kunststoff während der Verarbeitung, der Lagerung und des Transports in unsere Lebensmittel gelangt.

Beim abschließenden Besuch des Technologiezentrum „Proteine der Zukunft“ standen pflanzliche Eiweiße und Fette im Fokus. Die Veredelung auch wenig oder bisher ungenutzter Eiweißquellen wie z. B. der Hülsenfrüchte Luzerne oder Bitterlupine könne der heimischen Lebensmittelindustrie interessante Marktmöglichkeiten bieten, so Dr. Volker Lammers, Abteilungsleiter Verfahrenstechnik. Wie hochwertiges Eiweiß aus den Pflanzen gewonnen und weiterverarbeitet werden kann, untersuchen die Wissenschaftler:innen aktuell in mehreren vom BMEL geförderten Verbundvorhaben.

Landwirtschaftsminister Cem Özdemir zeigte sich beeindruckt von der in Quakenbrück vorhandenen Forschungsinfrastruktur und dem Engagement in den Bereichen Ausbildung, Forschung sowie Wissens- und Technologietransfer. Er betonte: „Das DIL ist ein Innovationstreiber, der den Prozess der Lebensmittelerzeugung schon heute ganzheitlich betrachtet und Lösungen für die Ernährung von morgen entwickelt.“

Pressefoto:

Bildunterschrift:

Über das DIL Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e. V.

Das DIL Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e. V. ist ein außeruniversitäres Forschungsinstitut der Lebensmittelwissenschaften. Mit mehr als 180 Mitgliedsunternehmen und rund 130 Mitarbeitenden operiert das DIL in den Bereichen Lebensmittelsicherheit und Authentizität, Struktur und Verfahrenstechnik sowie Nachhaltigkeit. Neben seinen Forschungsk Kooperationen ist das DIL vor allem für seine herausragende Forschungsinfrastruktur bekannt. Von der Rohstoff- bis zur Lebenszyklusanalyse, von der Erzeugung von Insektenbiomasse bis zur Herstellung von Ersatzprodukten und der Integration von Künstlicher Intelligenz gehen wir diversen komplexen Fragestellungen nach.