

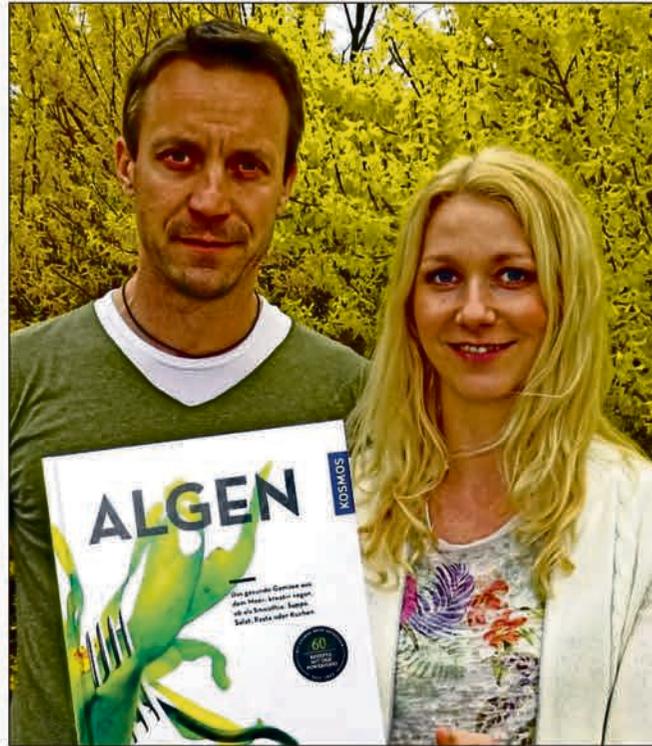
Algen-Potenziale im Fokus

Kirstin Knufmann und Jörg Ullmann aus Klötze planen Innovationsforum

Von Matthias Mittank

Klötze / Magdeburg. Dass Klötze in Sachen Mikroalgen nicht nur eine Hochburg des Anbaus, sondern auch der Forschung ist, ist – zumindest in der Region – kein Geheimnis mehr. Weniger bekannt ist dagegen die Tatsache, dass bereits heute in mehr als 70 Prozent aller Lebensmittel Algen stecken. Und die Möglichkeiten, die in den als „Rohstoff der Zukunft“ bezeichneten Multitalenten schlummern, sind nach Ansicht der Wissenschaftler noch lange nicht ausgeschöpft.

Mit dem Innovationsforum „Algae Food“ wollen Kirstin Knufmann, Inhaberin des veganen Online-Versandhauses PureRaw in Klötze, sowie Algenfarm-Geschäftsführer Jörg Ullmann nun Potenziale und Grenzen von Algen bei der Verwendung in Lebensmitteln zusammentragen. Der zweitägige, vom Bundesministerium für Bildung und Forschung geförderte Kongress geht am Donnerstag und Freitag, 7. und 8. Juni, im Magdeburger Maritim Hotel über die Bühne. „Eigentlich hatten wir zunächst Klötze als Veranstaltungsort im Blick gehabt“, sagt Ullmann im AZ-Gespräch. Schnell habe sich jedoch gezeigt, dass das Interesse an dem Thema so groß



Gemeinsam haben Kirstin Knufmann und Jörg Ullmann, die auch privat ein Team sind, bereits ein Algen-Kochbuch herausgegeben. Für Juni planen die beiden Klötzer ein Innovationsforum in Magdeburg, das sich um die Potenziale von Algen in Lebensmitteln dreht.

Fotos: AZ-Archiv

ist, dass auf größere Räumlichkeiten ausgewichen werden musste. Mittlerweile haben eine ganze Reihe von Referenten sowie Vertreter von Firmen und Universitäten ihr Kommen zugesagt. Mit Nestlé sogar der weltgrößte Nahrungsmittelkonzern.

Das nach Aussagen der beiden Initiatoren in dieser Form weltweit einmalige Innovationsforum hat das Ziel, Akteure aus Forschung und Entwicklung, Produktentwickler, Produzenten, Händler, Verkäufer, Behörden, Köche, Medien, Vereine und weitere Interessierte



gen als Vitaminquelle, um natürliche Farbstoffe, um Ei- und Butterersatz in Backwaren, um die Salzreduktion in Lebensmitteln, um kalorienreduzierte Lebensmittel bis hin zu Hilfsprojekten zur Bekämpfung von Mangelernährung und vieles mehr“, umreißt Knufmann das Spektrum des Innovationsforums

Kulturell umrahmt wird der Kongress übrigens am Abend des ersten Tages von Jamie-Lee Kriewitz, der deutschen Teilnehmerin am Eurovision Song Contest (ESC) 2016. Trotz der Begrenzung auf 150 Teilnehmer wird das Forum für jedermann zugänglich sein. „Vorträge und Ergebnisse wollen wir im Anschluss im Internet präsentieren“, blickt Knufmann voraus. Hierfür wurde unter <http://innovationsforum-algaefood.de/> ein bereits jetzt einsehbarer Internetauftritt geschaffen.

Mit dem Aufbau eines Kompetenzzentrums in Sachen Algen haben die Klötzer auch schon Pläne für die Zeit nach dem Innovationsforum. Denn eines stehe nach Ansicht von Kirstin Knufmann fest: „Geht es um Algen, wird nach wie vor viel Quatsch erzählt.“

zusammenzubringen, um den aktuellen Stand der Entwicklungen und die Möglichkeiten einer nachhaltigen Nutzung des Potenzials der Algen für die Ernährungswirtschaft aufzuzeigen. „Es geht dabei nicht nur um neue Geschmacksergebnisse, sondern auch um Al-