

Altmark soll Algen-Mekka werden

Nach Innovationsforum: Klötzer wollen Netzwerk aufbauen / Ministerium signalisiert Unterstützung

Von Matthias Mittank

Klötze / Magdeburg. Algen als Lebensmittel – das ist nichts Neues, aber dennoch kaum Bekanntes. Obwohl bereits heute in rund 70 Prozent aller Lebensmittel Algen bzw. Algenextrakte stecken, wissen die wenigsten Verbraucher etwas über die Fülle der Anwendungsmöglichkeiten und deren gesundheitlichen Vorteile. Dem gemeinsam verfolgten Ziel, Algen in ein positives Licht zu rücken, sind nun Kirstin Knufmann (Inhaberin der Knufmann GmbH in Klötze) und Jörg Ullmann (Geschäftsführer der Algenfarm Roquette Klötze) einen guten Schritt nähergekommen. So soll als ein Ergebnis des nun im Magdeburger Maritim-Hotel über die Bühne gegangenen zweitägigen „Innovationsforum Algae Food“ ein Netzwerk aus Forschungseinrichtungen und Unternehmen aufgebaut werden, das die Altmark und auch das Land Sachsen-Anhalt zum – wie Kirstin Knufmann im AZ-Gespräch sagt – „Algen-Mekka“ werden lassen soll. Sitz des neuen Kompetenzzentrums soll Klötze werden.

Die Bilanz zum Forum fällt rundum positiv aus. „Wir sind sehr zufrieden“, sagt Kirstin Knufmann. So wurden bei dem vom Bundesministerium für Bildung und Forschung geförderten Kongress rund 130 angemeldete Fachbesucher begrüßt, die sich im Rahmen von Fachvorträgen und Gesprächen austauschen konnten. Neben Forschungsergebnissen ging es auch um Erfolgsstorys und bestehende Probleme. 100 Prozent, so ergab eine Umfrage unter den Teilnehmern, wünschten sich, dass das Forum keine einmalige Sache bleibe. Und das soll es auch nicht. So wird es bereits am kommenden Dienstag, 26. Juni, in den Räumen von Roquette Klötze einen



Das Team des Innovationsforums um Jörg Ullmann (v.l.) und Kirstin Knufmann zusammen mit „Eurovision Song Contest“-Teilnehmerin Jamie-Lee Kriewitz, die den Kongress musikalisch umrahmte.



Mit Prof. Dr. Karl-Hermann Steinberg, einst Initiator der Klötzer Algenfarm, konnte ein mit der Purnitzstadt verbundener Referent gewonnen werden.



Zeigte sich von den Algen-Potenzialen beeindruckt: Staatssekretär Dr. Jürgen Ude. Fotos: privat



Von Chlorella-Pudding über Meeressalat bis hin zum Kelp-Sesam-Kräuter-Pesto: Der kulinarische Part des Forums zeigte, wie Algen schmecken.

Workshop geben, bei dem die Möglichkeiten eines Netzwerk-Aufbaus weiter ausgelotet werden sollen. „Ob es ein Verein oder eine GmbH wird, wissen wir noch nicht“, so Knufmann. Was feststeht, sind die Ziele. So soll das Netzwerk unter anderem dazu beitragen, die Wege zwischen Forschung und konkreten Anwendungen zu verkürzen, die Marktakzeptanz von Algen zu

stärken und bestehende Hemmschwellen bei Unternehmen abzubauen.

Unterstützung bei ihren Plänen erhalten die Klötzer Algen-Pioniere vom Ministerium für Wirtschaft, Wissenschaft und Digitalisierung. Dessen Staatssekretär Dr. Jürgen Ude hatte sich sehr angetan von den in den Algen schlummernden Potenzialen gezeigt. Und diese sind, wie Knufmann

sagt, sehr vielfältig. „Mit Algen können viele Lebensmitteltrends aufgegriffen werden. Es geht um Kalorien-, Salz- und Fettreduzierung in Lebensmitteln, um Algen als Mineralien-, Protein-, Jod- und B12-Quelle, um natürliche Farbstoffe und Ballaststoffe“, umreißt die Betreiberin eines veganen Online-Versandhauses das weite Feld der bereits bestehenden Algen-Anwendungen.

Als eine weitere Folge des Algen-Kongresses könnten sich sogar neue Gewerbesiedlungen rund um Klötze ergeben. Konkrete Signale dazu habe es zumindest laut Knufmann im Rahmen des Kongresses gegeben.

Weitere Informationen rund um das Innovationsforum Algae Food gibt es unter <https://innovationsforum-algaefood.de>.