

# 4. Internationale Konferenz BEDEUTUNG PFLANZLICHER UND ZELLBASIERTER ALTERNATIVEN FÜR DIE MILCHWIRTSCHAFT

Kempten: 13./14. Juni 2023 (Präsenz)

**muva**  
kempten

 Akademie

  **Dienstag, 13. Juni 2023**

**09:30 Registrierung / Eröffnung der Foyer-Ausstellung**

**10:30 Begrüßung der Teilnehmer**

*Dr. Monika Knödlseeder, muva kempten GmbH*

*Moderation: Dr. Monika Knödlseeder*

**10:40 Standortbestimmung und Einführung in die Thematik**

Mehr Gesundheit, Nachhaltigkeit und Tierwohl in unserer Ernährung  
*Georg Herbertz, Herbertz Dairy Food Service*

**11:15 Eine Welt, ein Klima und eine (letzte) Chance!**

Willkommen im Jahrzehnt der Entscheidung  
*Dr. Udo Engelhardt, The Climate Task Force – a division of ansvar 2030*

 **12:15 Uhr Mittagspause**

Besuch der Foyer-Ausstellung / Produktverkostung

*Moderation: Dr. Maximilian Moravek*

**13:30 Pflanzendrinks – die gesündere und ökologischere Alternative zu Milch?**

*Dr. Barbara Walther, Agroscope, Schweiz*

**14:00 Einfluss veganer Drinks auf die Viskositätseigenschaften von Pudding**

*Markus Löns, Brabender GmbH & Co. KG*

**14:30 Pflanzlich basierte Lebensmittel – wie werden diese analytisch im Labor bewertet?**

*Dr. Anna Fichtner, muva kempten GmbH*

 **15 Uhr Pause mit Besuch der Foyer-Ausstellung**

*Moderation: Georg Herbertz*

**15:30 Herstellung von fermentierten pflanzlichen Alternativen für Molkereiprodukte**

Eine Symbiose von Rohmaterialherstellung und Starterkulturen  
*Dr. Kilian Daffner, Werner Müller, DOEHLER GmbH*

**16:00 Herstellung von Milchersatzprodukten am Beispiel von Mandelproteinen und weiteren Rohstoffen**

*Sven Scheuber, OPW Ingredients GmbH*

**16:30 Die Lupine – ein einzigartiger Rohstoff und die Queen unter den pflanzlichen Proteinen**

*Corinna Faustmann, Prolupin GmbH*

**17:00 Zusammenfassung / Besuch Foyer-Ausstellung**

**19:00 Abholung der Gäste am Hotel (Bustransfer)**

**19:30 Einladung zum gemeinsamen Abendessen im Landhaus Sommerau in Buchenberg - Bayerische & vegane Spezialitäten - mit den Teilnehmern, Referenten, Ausstellern und Gästen**

Anschließend Bustransfer zurück zu den Hotels

**Infos: [www.muva.de/seminare/details/konferenz-pflanzliche-alternativen](http://www.muva.de/seminare/details/konferenz-pflanzliche-alternativen)**

  **Mittwoch, 14. Juni 2023**

**08:30 Besuch der Foyer-Ausstellung**

*Moderation: Stefan Bröll*

**09:00 Eine Geschmacksreise durch den Kräutergarten für pflanzenbasierte Alternativen zu Frischkäse**

*Katharina Greiwe, Darégal Gourmet Deutschland GmbH*

**09:30 Stabilisierungstechnologien von pflanzlichen Milchalternativen**

*Tanja Wüstenberg, CP Kelco Germany GmbH*

**10:00 Hafer in aller Munde!**

Komplettlösungen für Molkereien und die gesamte Lebensmittelindustrie  
*Michael Koenen, Alexander Krauskopf, Roland Gianotten, Zentis GmbH & Co. KG*

 **10:30 Pause mit Besuch der Foyer-Ausstellung**

*Moderation: Dr. Monika Knödlseeder*

**11:00 Herstellung von alternativen Produkten auf Basis von Reis und Ackerbohnen**

Verbesserung der Sensorik durch funktionelle Ballaststoffe  
*Christian Bauer, Beneo GmbH / Beneo-Technology Center*

**11:30 Herstellung von Alternativen zu Molkereiprodukten aus der Sicht eines Maschinenbauunternehmens**

Von der Laboranforderung zur industriellen Lösung  
*Alexander Scheidel, Florian Stauber, Kronen AG*

**12:00 Streichfähige und schnittfeste Alternativen zu Käse**

Flexible Prozesslösungen für alle Anforderungen  
*Marcus Maus, KARL SCHNELL GmbH & Co. KG*

 **12:30 Uhr Mittagspause**  
Besuch der Foyer-Ausstellung / Produktverkostung

*Moderation: Georg Herbertz*

**13:30 Scale-up: Vom Labor zur Produktionsanlage Vegane Produktionssysteme als Ganzes verstehen**

*Florian Klein, Ruland Engineering & Consulting GmbH*

**14:00 Texturlösungen für pflanzliche Lebensmittel mit „clean label“ Produkten auf Kartoffelbasis**

Vorgestellt an den Beispielen: pflanzliche Alternativen für Käse und Joghurt  
*Jaap Harkema, Royal Avebe*

 **14:30 Pause mit Besuch der Foyer-Ausstellung**

**14:45 Wie ernähren wir die Welt 2050 – zukünftige Wege zu nachhaltigen Nahrungsmitteln**

Erwartungen an die Präzisionsfermentation  
*Heinz Jürgen Kroner, CEO BU New Food and BU Liquid & Filling, GEA Group*

**15:30 Prozesslinien zur Fraktionierung von pflanzen- und mikrobiell-basierter Rohstoffe**

*Anita Rhein, ALPMA Alpenland Maschinenbau GmbH*

**16:00 Abschlussdiskussion / Zusammenfassung**

**16:15 Verabschiedung und Ende der Konferenz**