6. Internationale Konferenz

BEDEUTUNG PFLANZLICHER UND ZELLBASIERTER ALTERNATIVEN FÜR DIE MILCHWIRTSCHAFT

Kempten: 03./04. Juni 2025 (Präsenz)

muva kempten Akademie

Dienstag, 03. Juni 2025

09:00 **Registrierung / Eröffnung der Foyer-Ausstellung**
Kleiner Imbiss

10:00 **Eröffnung und Begrüßung der Teilnehmer**
Dr. Monika Knödlseder, muva kempten GmbH

10:10 **Zur Bedeutung veganer Produkte**
- Präzisionsfermentation nachhaltig und wirtschaftlich?
- Optionen für die Zukunft

Georg Herbertz, Herbertz Dairy Food Service

10:40 **Entwicklung des Marktes für vegane Milch-Alternativen**
- Der Markt für Molkereiprodukte im Lichte der veganen Alternativen
- Prognose für die kommenden Jahre

Dr. Kerstin Keunecke, AMI Bonn

11:20 **Pflanzenproteine als funktionelle Zutaten für eine pflanzenbasierte Ernährung?**
Bedeutung und Charakterisierung der Rohstoffe für die Herstellung pflanzlicher Drinks
Prof. Dr. Ute Weisz, TUM-Weihenstephan

12:00 Uhr: Mittagessen
Besuch der Foyer-Ausstellung / Produktverkostung

13:15 **Pflanzendrinks vs. Milch: Kein Vergleich!**
Kathrin Sedlmaier, Kompetenzzentrum für Ernährung (KERN)

13:45 **Der Käse von Morgen**
Bewahrung der Tradition durch R(evolution) der Herstellung
- Vom Sportler zum Unternehmer, um die Welt zu verbessern
- Eine neue Wertschöpfungskette für die Lösung der größten Probleme von Morgen

Freddy Hunziker, New Roots AG

14:15 **Digitalisierung und KI für Alternative Proteine**
Essenzielle Bausteine zur Erreichung von Nachhaltigkeits- und Wirtschaftlichkeitszielen
Dr. Christoph Herwig, Lisalis GmbH

15:00 Uhr: Pause / Foyer-Ausstellung / Produktverkostung

15:30 **Tierisch, pflanzlich oder mikrobiell?**
Alternative Proteine und deren Verwendung in veganen und hybriden Produkten.
Herwig Bachmann, NIZO Institut, Niederlande

16:10 **Kann die Pflanzenzüchtung helfen Funktionalitäten und Sensorik von veganen Produkten zu optimieren?**
Selektion als Mittler zu einer verbesserten Positionierung pflanzlicher Rohstoffe
Dr. Alexandra Molitor, KWS Food Ingredients

16:40 **Zusammenfassung / Besuch Foyer-Ausstellung**

18:20 **Abholung der Gäste an den Hotels (Bustransfer)**

19:00 **Einladung zum gemeinsamen Abendessen**
Restaurant Landhaus Sommerau, Buchenberg

ca. 22:30 Anschließend Bustransfer zurück zu den Hotels

Mittwoch, 04. Juni 2025

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

09:00 **Begrüßung der Teilnehmer**

09:10 **Wirkung von 3-Nitrooxypropanol auf die Methanproduktion der Kuh und den CO2-Fußabdruck der Milch**
Dr. Torsten Schomaker, dsm-firmenich

9:30 **Transformationsstrategie zur Treibhausgasneutralität für Unternehmen**
Planung und Umsetzung der eigenen Transformation mithilfe des Transformationsplans
Bundesförderung für Energie- und Ressourceneffizienz in der Wirtschaft (EEW)
Lisa Aicher, Glood GmbH

09:45 **Aktuelle Entwicklungen im Bereich Proteinisolate auf Basis von Hülsenfrüchten für pflanzliche Alternativen für die Milchwirtschaft**
Andrea Back, Roquette GmbH

10:15 **Kombinierte mikrobiologische Lösungen für neue Vielfalt und Möglichkeiten in Entwicklung und Produktion**
Jonathan Herrmann, Novonesis

10:45 Uhr: Pause mit Besuch der Foyer-Ausstellung

11:15 Geschmacksvielfalt VEGAN: eine sensorische Herausforderung mit Potenzial
- Geschmack neu gedacht – ein multisensualer Ansatz
- Ingredients & ihre Tücken – Identifikation von Fehlaromen
- DLG-Prüfschemata – ein Status Quo-Bericht

Rebekka Wucher, muva kempten GmbH

11:45 **Stabilität trifft Genuss**
Fortschrittliche Lösungen für vegane Desserts mit funktionalen Fasern und Pektin
Axel Egger, Herbstreith & Fox GmbH & Co. KG
André Schindelhauer, HERBAFOOD INGREDIENTS GmbH

12:15 **Authentischer Käsegeschmack in Käsealternativen durch natürliche Aromen**
Vorgestellt an 3 Anwendungsbeispielen
Christian Winkler, Jeneil Bioproducts GmbH

12:45 Uhr: Leichtes Mittagessen & Produktverkostung im Foyer / Besuch der Ausstellung

14:00 **Definition der Produktsicherheit von veganen Produkten**
- Veränderte Ansprüche im Vergleich zu Milch
- Erfordernis gemeinsamer Ansprüche und Methoden

Dr. Christian Trgo, Bauer Gruppe

14:30 **Herausforderungen und Lösungsansätze für eine nachhaltige Lebensmittelversorgung der Zukunft**
Kristal Golan und Dr. Jasmin Dold, BayWa AG

15:10 **Zusammenfassung und Verabschiedung**

15:20 **Ende**

Anmeldung:

muva kempten

Veranstaltungsort:
LVFZ für Molkereiwirtschaft Kempten (Molkereischule)
Auf dem Bühl 84
87437 Kempten

Herbertz Dairy Food Service

Milchwirtschaftliches Zentrum Bayern Kempten/Allgäu