

5. Internationale Konferenz BEDEUTUNG PFLANZLICHER UND ZELLBASIERTER ALTERNATIVEN FÜR DIE MILCHWIRTSCHAFT

Kempten: 11./12. Juni 2024 (Präsenz)

muva
kempten

 Akademie

  **Dienstag, 11. Juni 2024**

- 09:30** Registrierung / Eröffnung der Foyer-Ausstellung
Kleiner Imbiss
- 10:00** Eröffnung und Begrüßung der Teilnehmer
Dr. Maximilian Moravek, muva kempten GmbH

Moderation: Dr. Maximilian Moravek
- 10:10** Einführung in die Thematik
Georg Herberitz, Herberitz Dairy Food Service
- 10:45** Pflanzliche Alternativen und Precision Fermentation
Ein Überblick zur aktuellen Marktlage und Bedeutung für die Marktteilnehmer
Kai-Markus Hock, Munich Strategy GmbH & Co. KG
- 11:30** Vegane Trends in Europa
Akzeptanz veganer Alternativen für Milch bzw. Molkereiprodukte
Rebecca Hansen, Universität Hohenheim

 **12:15 Uhr: Mittagessen**
Besuch der Foyer-Ausstellung / Produktverkostung

Moderation: Georg Herberitz

- 13:30** Schon 5 nach 12 im Hochgebirge?
Was bedeuten Klimawandel und Gletscherschmelze für die Wasserverfügbarkeit?
Prof. Dr. Ben Marzeion, Institut für Geography und MARUM Zentrum für Marine Umweltwissenschaften Universität Bremen
- 14:30** Chancen und Risiken pflanzlicher und zellbasierter Milch-Alternativen
Prof. Dr.-Ing. Jörg Hinrichs, Fg. Milchwissenschaft und -technologie, Universität Hohenheim

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


Moderation: Eva Herz

- 15:45** Die künftige Bedeutung der zellulären Landwirtschaft für die Milchwirtschaft
Prof. Dr.-Ing. Marius Henkel, Professur für Cellular Agriculture – TUM Weihenstephan
- 16:30** Kuhfreie Milch für den Markt der Zukunft? Bezeichnungsschutz für Milch und Molkereiprodukte - Zulassungen, Verkehrsfähigkeit und Kennzeichnung für pflanzliche und zellbasierte Alternativen
Dr. Carsten Oelrichs, ZENK Rechtsanwälte
- 17:15** Zusammenfassung / Besuch Foyer-Ausstellung
- 19:00** Abholung der Gäste an den Hotels (Bustransfer)
- 19:30** Einladung zum gemeinsamen Abendessen und gemütlichen Beisammensein mit den Teilnehmern, Referenten, Ausstellern und Gästen
Restaurant Landhaus Sommerau, Eschacherstraße 35 in Buchenberg
- ca. 22:30** Anschließend Bustransfer zurück zu den Hotels

  **Mittwoch, 12. Juni 2024**


- 08:30** Besuch der Foyer-Ausstellung

Moderation: Georg Herberitz
- 09:00** Begrüßung der Teilnehmer
- 09:05** Pflanzliche Milchalternativen in Deutschland aus Sicht einer Molkereigenossenschaft
Lisa Mammen-Annas, DMK
- 09:45** Saubohne, Gartenerbse & Co. – Erfolgskatapult für pflanzliche Alternativen zu Käse? Innovationen, Herausforderungen und Chancen bei der Herstellung von Alternativen zu Käse mit pflanzlichen Proteinen
Linda Eitelberger, Planteneers GmbH
- 10:15** Milchprodukte treffen Pflanzeninnovation Vorteile und Herausforderungen hybrider Molkereilösungen
Marta Panasik und Katrin Collier, Cargill Holding GmbH

 **10:45 Uhr: Pause mit Besuch der Foyer-Ausstellung / Produktverkostung der DMK im Foyer**


Moderation: Stefan Bröll

- 11:15** Separationslösungen für die Verarbeitung von Molkerei-, pflanzlichen- & biotechn. Produkten
Simon Kropp, Flottweg SE
- 11:35** Jetzt ist die Zeit für Biosolutions
Um damit Prozesse nachhaltiger zu gestalten und die Sensorik verbessern
Jonathan Herrmann, Novonesis
- 11:45** Vegane Käsealternativen - Vom effizienten Verarbeiten, nachhaltigen Verpacken bis zur idealen Präsentation am POS
Klaus Deniffel, MULTIVAC Sepp Hagenmüller SE & Co. KG

 **12:15 Uhr: Mittagessen / Besuch der Foyer-Ausstellung /**

Moderation: Nicole Golda

- 13:15** Favorit der Verbraucher – mit Hafer punkten! Möglichkeiten für den leichten Markteinstieg in ein wachsendes Segment
Michael Koenen und Alexander Krauskopf, V-Comp Pro GmbH
- 13:45** Wie kann die sensorische Verbraucher-Akzeptanz von pflanzlichen Milch-Alternativen verbessert werden?
Dr. Bernd Koehler, EDLONG, Elk Grove Village, USA

 **14:15 Uhr: Pause mit Besuch der Foyer-Ausstellung / Produktverkostung der DMK im Foyer**

Moderation: Friedrich Linz

- 14:35** Die mikrobielle Zutatenproduktion und -anwendung aus prozesstechnischer Sicht
Vanessa Stolten, Tetra Pak
- 15:15** Future Cheese mittels Präzisionsfermentation Flexible Prozesslösungen zur Herstellung zellbasierter Proteine
Anita Rhein, ALPMA Alpenland Maschinenbau GmbH, Dr. Christoph Herwig, Co-Founder & CPO fermify GmbH
- 15:45** Zusammenfassung & Verabschiedung

Anmeldung:



muva
kempten

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

 **Herberitz**
Dairy Food Service



Milchwirtschaftliches
Zentrum Bayern
Kempten/Allgäu