






Workshop „Food to Future:  
Wertschöpfung aus Reststoffen  
der Lebensmittelwirtschaft“

Mittwoch, 11. März 2026 | 13:00 - 17:30 Uhr  
GoodSpaces Parkside Worklab,  
Zimmerstraße 3, 76137 Karlsruhe



Gefördert durch  

 Baden-Württemberg  
 Ministerium für Ernährung,  
 Ländlichen Raum und Verbraucherschutz




 Baden-Württemberg


 Co-funded by  
 the European Union

## Programm zum Workshop „Food to Future: Wertschöpfung aus Reststoffen der Lebensmittelwirtschaft“

Mittwoch, 11. März 2026, 13:00 – 17:30 Uhr  
GoodSpaces Parkside Worklab, Zimmerstraße 3, 76137 Karlsruhe

Ab 13:00 Uhr	<b>Ankunft und Imbiss</b>
13:30 Uhr	<b>Begrüßung und Einführung</b> TechnologieRegion Karlsruhe GmbH Julia Sliwinski - food.net:z Lebensmittelnetzwerk Rhein-Neckar e.V. Hartmut Welck - Fraunhofer-Institut für System- und Innovationsforschung
13:50 Uhr	<b>Impulsvortrag 1</b> Dr. Annette Weidtmann, Referat 44 Bioökonomie, Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg  <b>Impulsvortrag 2</b> <b>ReBioBW - Potenziale landwirtschaftlicher Reststoffe für die Bioökonomie in Baden-Württemberg</b> – Dr. Andreas Rudi / Raphael Heck, KIT Institut für Industriebetriebslehre und Industrielle Produktion (IIP)

14:20 Uhr

### **Vorstellungsrunde**

Kurze Vorstellung der Teilnehmende, ihrer Angebote, Ideen und Bedarfe

14:50 Uhr

### **Themenfeld 1: Food to Food - Nährstoffgewinnung aus Reststoffströmen der Lebensmittelwirtschaft**

#### **Chancen und Limitierung aus funktioneller, technologischer und rechtlicher Sicht für Ballaststoffe aus Reststoffen der Agrar- und Lebensmittelwirtschaft**

Jürgen Sieg, Regulatory & Nutrition Expert, Geschäftsbereich Food Ingredients J. Rettenmaier und Söhne GmbH & Co. KG

#### **Glass half full: Upcycling-Potenziale in der Lebensmittelwirtschaft – Brauereihefe als Wertstoffquelle**

Dr.-Ing. Tomas Kurz, Co-Founder, Product & Operations Protein Distillery GmbH

mit **anschließender Diskussion**

15:50 Uhr

### **Kaffeepause zur Vernetzung**

16:00 Uhr

### **Themenfeld 2: Food to Value - Alternative Verwertungsmöglichkeiten aus Reststoffströmen der Lebensmittelwirtschaft**

#### **“Cracker Plus”: Mit Biertreber zu Crackern mit Mehrwert – Tasty, not wasty!**

Stefan Beyerle, Geschäftsführer, FRENVI GmbH

#### **Vom Reststoff zum Wertstoff – Insekten als Schlüssel zu mehr Nachhaltigkeit**

Nils Hautkapp, Alpha-Protein GmbH

mit **anschließender Diskussion**

17:00 Uhr

### **Abschließende Diskussion und Zusammenfassung der Ergebnisse**