

- 02.04.2023 Food Service –
Portal für außer Haus-Markt
- 10.02.2023 EssPress
- 09.02.2023 Agrarzeitung.de
- 01.02.2023 New-food-economy.de
- 01.02.2023 New Food Economy
- 31.01.2023 Food-Service.de
- 13.12.2022 Tip Berlin
- 10.01.2023 MG-Niedersachsen
- 11.10.2022 Food Service – Plattform für den Außer-Haus-Markt
- 01.09.2022 Chefsache – Magazin für Unternehmer in der Gastronomie
- 28.07.2022 Gourmetwelten – Das Genußportal
- 01.08.2022 MMM-Club News
- 19.07.2022 Diskurs – Das Magazin der Weberbank
- 06.07.2022 GV Manager
- 05.07.2022 GV Praxis
- 25.05.2022 Allgemeine Fleischerzeitung / New Meat 1/2022
- 16.05.2022 Airport Region Berlin Brandenburg
- 02.05.2022 GV Praxis
- 22.04.2022 Lebensmittelzeitung
- 01.04.2022 food.net:z Lebensmittelnetzwerk Rhein-Neckar e.V.
- 31.03.2022 H.O.M.E Designmagazine
- 31.03.2022 Exklusiv Immobilien
- 21.03.2022 Food Service – Portal für den Außer-Haus-Markt
- 19.02.2022 Berliner Zeitung
- 19.02.2022 Berliner Zeitung online
- 08.02.2022 Märkische Oderzeitung MOZ
- 07.02.2022 Märkische Oderzeitung online MOZ.de
- 04.01.2022 Tagesspiegel
- 04.01.2022 Tagesspiegel online
- 02.01.2022 Food Service – Portal für den Außer-Haus-Markt
- 07.12.2021 Exklusiv Immobilien Berlin
- 01.12.2021 Allgemeine Fleischerzeitung
- 01.12.2021 Tip Berlin
- 30.11.2021 Food Service – Portal für außer Haus-Markt
- 30.11.2021 Pressespiegel Immobilienmarkt Berlin
- 30.11.2021 Bioökonomie.de
- 29.11.2021 Berliner Morgenpost
- 27.11.2021 Berliner Morgenpost online
- 24.11.2021 Allgemeine Fleischerzeitung
- 22.11.2021 Food Forum Trends
- 18.11.2021 Immobilienzeitung
- 17.11.2021 Deal Magazine – Real Estate – Investment – Finance
- 16.11.2021 Le Matin
- 16.11.2021 Vegconomist – Das vegane Wirtschaftsmagazin
- 15.11.2021 Immobilienzeitung online
- 15.11.2021 Konii – Digital Real Estate
- 11.11.2021 Presstaurant
- 10.11.2021 GV Praxis
- 26.10.2021 IG für Magazin – Interessensgemeinschaft für gesunde Lebensmittel
- 02.10.2021 Ktchnrebel – Online-Magazin für Profiköche
- 25.8.2021 Tagesspiegel – Unternehmerpreis Made in Berlin
- 04.08.2021 Tip Berlin – Food Trends online
- 01.08.2021 GV-Praxis – Wirtschaftsfachzeitschrift für Gemeinschaftsgastronomie
- 15.07.2021 Tip Berlin – Berlin isst besser
- 25.06.2021 Lebensmittelzeitung
- 25.06.2021 Food Service – Portal für den Außer-Haus-Markt



foodservice

MÄRKTE MANAGEMENT INTERNATIONAL DOSSIERS /s+

/s+ FOOD CAMPUS BERLIN

Lösungsort zukunftsfähiger Ernährungs-Industrie geht online

Sonntag, 02. April 2023

ANZEIGE



E-Mail



MEIST GELESEN

BERLINER KULTBÜRGER
Bürgermeister eröffnet die Nummer 10

LSG GROUP
Lufthansa verkauft Catering-Sparte

IKEA GASTRONOMIE | INTERVIEW
"Bekanntes kommt vegan besser an"



Noch bevor das Gebäude mit all seinen Pflanzungen, Laboren und Workplaces fertiggestellt ist, geht das Planetary Health-Projekt Food Campus Berlin digital an den Start.

Die Ernährung der Welt, gesunde Menschen und ein gesunder Planet. Das sind die erklärten Ziele des Food Campus in Berlin. Da jedoch der physische Ort als Lösungs-Hub zwei Jahre Bauzeit braucht, geht nun das Projekt als digitale Plattform online an den Start: ein digitaler Campus für die Welt, ausgesandt von den Ufern des Teltowkanals in Berlin Tempelhof-Schöneberg.

Der **Food Campus Berlin** ist projektiert als Innovationszentrum für die Zukunft der Ernährung und Planetary Health Solutions und als Transformationsbeschleuniger für die Agrar- und Ernährungswende. Eine holistische Herangehensweise will die Zukunft der Ernährung in einer globalen Community neu denken und gestalten und die Infrastruktur des Campus-Ökosystems dazu liefern.

ANZEIGE

Eine-Welt-Projekt digital

Bevölkert wird der Campus künftig von Start-ups und etablierten Unternehmen, die einen aktiven Beitrag zur Entwicklung und Produktion zukunftsfähiger Lebensmittelsysteme leisten wollen. Ebenfalls im Boot sind Wissenschaft und Forschung, um sämtliche vor- und nachgelagerten Stufen der Wertschöpfungskette unserer Lebensmittel einzubeziehen. Gemeinsam soll die entstehende Farm-to-Lab-to-Table-Community Konzepte für Menschen von heute und das Morgen erarbeiten.

02.04.2023 Food Service – Portal für außer Haus-Markt (2)

„Dies ist eine große Chance für alle Stakeholder, sich jetzt den Planetary-Health- Problemen zu stellen und gemeinsam Lösungsansätze für die Zukunft zu erarbeiten“

– Theresa Hingsammer, Projektleiterin Food Campus Digital

Noch etwa zwei Jahre soll am Food Campus gebaut werden. Bis dahin findet das Großprojekt digital statt. Der Food Campus Digital versteht sich **als B2B-Plattform für Expertinnen und Experten mit dem Fokus auf Community-Matching, Trend-Analysen, Austausch und Weiterbildung** zur Entwicklung eines Ernährungssystems innerhalb der planetaren Grenzen. Es geht darum, möglichst viele und kompetenz-diverse Community-Mitglieder zu begeistern, zu vernetzen, Informationen zu teilen, Wissen zu verbreiten und Kompetenzen sowie Synergien aufzubauen innerhalb der Ernährungs- und Agrarindustrie. Über 5.000 Follower machen bereits die Food-Campus-Community aus, die stetig weiter wächst.

Das macht den Food Campus Digital aus

#Events Vom Cluster zum Cross-Cluster-Denken. Community-Veranstaltungen, Webtalks und Webinare für Wissensaustausch, Vernetzung und Interaktion sowohl Sach- und Fachbereichs-intern als auch übergreifend.

#Magazin als zentraler Kanal für News rund um das Thema Planetary Health mit Trends, Food-News aus aller Welt, Studien, Praxis-Beispielen und Diskussionen – kuratiert aus der Community heraus.

„Durch kollektives Schwarmwissen, fachspezifische Weiterbildungsmaßnahmen und den regen Austausch innerhalb der Community wollen wir die Chance auf holistische Lösungsansätze für geeignete Planetary Health Solutions maximieren“

– Theresa Hingsammer, Projektleiterin Food Campus Digital

#Glossar Ein A bis Z der Begriffe rund um das Thema Planetary Health in der Food-Branche gemeinsam erstellt mit Experten aus der Community, von A wie Agri-Tech bis Z wie zellbasierte Proteine.

#Trendradar für kollektive Intelligenz. Er soll sozusagen das "Schwarmwissen" einfangen "Welche Food-Trends bestimmen die Planetary Health Revolution und das, was wir auf dem Teller haben?" Mit einem sorgfältig ausgewählten Panel aus Expertinnen und Experten sowie der gesamten Food-Campus-Community ordnen wir Food-Trends in puncto Marktreife und deren Impact auf die planetare Gesundheit ein. Der erste Trend zum Thema "Metalabel" wurde bereits vom Panel bewertet – nun ist die gesamte Community gefragt. Eine Auswertung der beiden Bewertungspools folgt in Kürze.

[Hier geht es zum Food Campus Digital.](#)

10.02.2023 EssPress (1)

18 TISCHGESPRÄCH

„Der Kampf um eine nachhaltige Zukunft wird auf dem Teller gewonnen!“

Ihn persönlich zu treffen, ist nicht ganz einfach. Jörg Reuter hat einen durchgetakteten Arbeitsalltag. Dienstags ist er im Büro und es finden nonstop Meetings statt. Zudem ist er ständig bei Diskussions- oder Podiums-Veranstaltungen und bei Vorträgen wie z.B. bei der Biofach gefragt. Er ist Experte, wenn es um die Zukunft der Ernährung geht. Reuter ist Head of Food Campus Berlin und Geschäftsführer vom Artprojekt Nature & Nutrition. Beide Titel versprechen viel. Die Zukunft, und zwar eine bessere für unseren Planeten, ist sein Thema, und das heißt, wir brauchen eine andere Produktions- und Ernährungsweise

Interview Eva-Maria Hilker • Fotos Selina Schrader

Einen gewissen Bekanntheitsgrad haben du und deine Geschäftspartnerin Manuela Rehn mit eurem Feinkostladen „Vom Einfachen, das Gute“ erreicht. Dann habt ihr mit dem großartigen Projekt für Aufmerksamkeit gesorgt, in dem ihr die ältere werdende Generation in ihren Residenzen besucht und deren Rezepte abgefragt, nachgekocht und in einem Buch veröffentlicht habt. Der Laden feiert demnächst zehnjähriges Jubiläum und die Kochbücher sind 2015 und 2019 erschienen. Aber eigentlich hat deine berufliche Karriere anders angefangen.

Jörg Reuter: Ich komme ursprünglich aus der Strategieberatung namens „Grüne Köpfe“. Aber noch früher wollte ich Biobauer werden. Ich habe bei verschiedenen Betrieben gearbeitet, dann Landwirtschaft studiert und früh angefangen, mich mit Vermarktung zu beschäftigen. Es gibt die entsprechende Initialzündung mit der Möhre und dem Unkraut. Also stellt euch mich vor, mit 22 bei einem großen Demeter-Betrieb und ich sollte die Möhren vom Unkraut befreien. Und das ging so: hinknien, Reihe Möhren zwischen die Knie sozusagen und auf den Knien rutschend Unkraut zupfen bis die Reihe zu Ende ist, dann die nächste Reihe. Und die Reihen waren sehr, sehr, sehr lang und ich fand es unfassbar anstrengend.

Am nächsten Morgen, das war samstags, bin ich um 4.30 Uhr aufgestanden, zum Markt gefahren, unser Gemüse verkaufen. Der erste Kunde, der an den Stand kam, beschwerte sich über den Preis der Möhren und da machte es Klick bei mir. Erst Verärgerung, dann aber die Erkenntnis: er kann nicht wissen, wie viel Arbeit das ist. Ab diesem Zeitpunkt begann ich mich mit der Wertschätzung von Lebensmitteln und Zahlungsbereitschaft zu beschäftigen. Und das hat sich wie ein roter Faden durch mein Berufsleben durchgezogen.

Nach dem Studium also Vermarktung - du warst noch bei einem Bioverband in Dresden und hast dich bald selbstständig gemacht. Zu einer Zeit, in der Bio einen Marktanteil von nicht mal einer Milliarde hatte. Heute sind es rund 16 Milliarden. Wir hatten die Vision, dass es eigentlich 100 Prozent Ökolandbau in Deutschland geben muss. Für uns, mein Kompagnon und ich, war ganz klar, dass die bessere Landwirtschaft überall stattfinden muss. Die Märkte dominieren große Companies, die großen Markenhersteller, die großen Handelsunternehmen. Und da haben wir als völlige Greenhorns bei denen geklingelt unter dem Motto: Wir sind jetzt da, wir helfen euch, wir haben gute Ideen.



„Es braucht diese Vehemenz der jungen Generation. Und damit müssen wir Älteren leben, dass wir dabei manchmal nicht so gut wegkommen. Also, ich finde es gut, dass sich das zuspitzt und politisch wird. Da müssen wir durch.“

Jörg Reuter

10.02.2023 EssPress (2)

TISCHGESPRÄCH 19

Offen gesagt, wir hatten auch viel Glück. Renate Künast wurde zu diesem Zeitpunkt Bundesministerin für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz. Sie hat das Bundesprogramm Ökolandbau aufgelegt.

War das Management der Konzerne denn überhaupt offen für derartige Entwicklungen? Mit Bio Geld verdienen? War da nicht ein gewisses Misstrauen angesagt?

Sie hatten damals noch nie mit Leuten aus dem Biobereich gesprochen. Wir waren die völligen Exoten. Aber ich habe schnell gemerkt, dass da auch nicht nur Idioten arbeiten oder Menschen, die irgendwie von Grund auf schlecht denken, sondern da gab und gibt es tolle Menschen, die Lust hatten, was zu bewegen, auch in Führungspositionen. Lustig, deine und die Frage fast jedes Großunternehmens in den ersten Jahren war die gleiche: Darf man denn mit dem Guten Geld verdienen? Die Denke war also: Wenn du Gutes tust, dann darfst du eigentlich kein Geld verdienen, weil sich das konterkariert. Dann haben wir den Begriff *Green Profit* geboren, mit dem Ziel, Gutes zu tun und damit Geld verdienen.

Die kleineren Bioläden waren gut beraten, von den Großen zu lernen, wie man Ware präsentiert.

Bei dem ersten Bioladen in meiner kleinen Stadt, in der ich aufgewachsen bin, musste man sich immer tief bücken, um an das Gemüse ranzukommen, das in Kisten auf dem Boden stand. Das macht keinen Sinn.

Zurück zur Beratung - Großprojekte waren euer Thema.

Wir haben die REWE-Gruppe und Coop Schweiz zum Aufbau und der Weiterentwicklung von Bio-Handelsmarken beraten. Damals in der Schweiz war die Marke Naturaplan die erfolgreichste Biomarkete der Welt. Das hat kaum jemand mitbekommen. Bis heute macht noch keine Bio-Marke weltweit mehr Umsatz als diese. Die müssten jetzt bei deutlich über 1,5 Milliarden Euro für ihre Bio-Eigenmarke sein. Wir waren auf diesen Auftrag stolz und geschmeichelt zugleich. Noch ein bisschen grün hinter den Ohren, konnten wir diese Marke so aufstellen, dass sie die nächsten zehn Jahre auch die erfolgreichste Marke der Welt bleibt.

Von Großprojekten zum kleinen Feinkostladen - klingt irgendwie nach Ausstieg. Wie kam das denn?

Manuela Rehn und ich haben uns damals bei den Großprojekten viel mit Positionierung beschäftigt. Dann tauchte die Frage auf, wie wäre das eigentlich, wenn wir nur eine Biomarkete für uns machen würden? Wir haben schon immer gerne und gut gegessen und dachten,

das wäre doch total cool, eine Premiummarke zu etablieren, bei der es nur um den leckersten Schinken, den leckersten Käse geht. Das passt natürlich überhaupt nicht zu einem Rewe-Bio - völlig klar. Da geht es darum, eine Breite zu bedienen mit guten Produkten. Wir haben das bestimmt drei Jahre mit uns herumgeschleppt. Anfang 2013 war das Jahr, wo wir Ideen umgesetzt oder begraben haben.

Vom Einfachen das Gute in der Invalidenstraße zu Artprojekt Nature & Nutrition in der Giesebrechtstraße.

Das ist eine lustige Geschichte. Ich wurde zu einer Podiumsdiskussion eingeladen. Es war Oktober, und es war das einzige Wochenende, an dem ich mal ohne Familie war. Ich liebe meine Familie über alles, meine Kinder, meine Frau. Aber es ist total schön, wenn die auch ein, zweimal im Jahr ein Wochenende weg sind und man für sich Zeit hat. Und genau an diesem Wochenende sage ich eine Podiumsdiskussion zu. Ich hatte deshalb nicht die beste Laune. Und wegen Corona wurde die Veranstaltung nach draußen verlegt. Es war total kalt und wir saßen da alle echt eingemummelt. Gefühlt standen da 22 Leute, die zugehört haben und 18 davon waren Veranstalter*innen. Es tat mir im Nachhinein ein bisschen leid. Ich habe ein paar grimmige Antworten gegeben und bin danach direkt nach Hause gefahren. Am Montag darauf bekam ich eine Email von der Artprojekt-Gruppe, die offensichtlich bei der Podiumsdiskussion dabei waren. Sie wollten sich mit mir unterhalten. Sie würden einen „Food Campus“ planen.

Die Artprojekt-Gruppe entwickelt Immobilien, also Bauprojekte ...

Mehr wusste ich auch nicht. Und dann saß ich mit dem Gründer Thomas Hölzel und Alexandra von Stosch an einem Tisch. Das war gleich ein herzliches Gespräch und wir haben uns sofort verstanden. Sie haben mir das Projekt „Food Campus“ vorgestellt und meinten, sie planen das jetzt schon zwei Jahre lang und brauchen jemanden, der Ahnung von Food hat und das Projekt durchzieht. Ob ich nicht jemanden wüsste? Ich fand das so cool, das Projekt, ich wollte es machen. Erst mal als Berater. Nach drei Monaten wurde ich Geschäftsführer. Und gleichzeitig wurde ich Geschäftsführer der „Fischerei Köllnitz“.

Seit geraumer Zeit taucht das Projekt „Food Campus“ in den Medien auf. Es besteht also öffentliches Interesse.

Es wird ein Gelände, auf dem sich Unternehmen ansiedeln werden, die zum Thema Food-Konzepte mit Lösungen für die planetaren Grenzen arbeiten.

Planetare Grenzen - das ist nicht unbedingt jedem ein geläufiger Begriff?

Das Konzept zeigt auf, dass die Erde bestimmte Resilienzen aufweist, also mit Belastungen klar kommt. Aber wenn diese Belastungsgrenzen überschritten sind, dann weiß keiner, was das für Folgen hat. Lebensmittel haben einen sehr großen negativen Impact auf diese planetaren Grenzen. Sie sind für etwa 25 bis 30 Prozent der Treibhausgase weltweit verantwortlich und für über 70 Prozent der Biodiversitätsverluste. Das ist dramatisch. Die internationale Kommission um Johan Rockström haben die „Planetary Health Diet“ entwickelt. Sie sind pragmatisch an die Lösungen herangegangen. Vier Dinge müssen gemacht werden: Wir brauchen gesunde Lebensmittel aus nachhaltigen Anbau-Systemen, tierische Proteine auf den Tellern um die Hälfte reduzieren, also weniger Fleisch, Milch usw. konsumieren, Lebensmittelabfälle halbieren, die Landwirtschaft ökologisieren, gleichzeitig intensivieren und wir müssen eigentlich über „wahre Preise“ reden. Das setzt sich so langsam auch durch, dass wir da hin müssen. Aber es gibt noch keinen Ort, wo explizit Lösungen dafür entwickelt werden für die Praxis. Das wird der „Food Campus Berlin“, der offen ist für alle Unternehmen, die sich diesem übergeordneten Ziel in irgendeiner Art und Weise verpflichtet fühlen.

Kann man sich das als Coworking Space vorstellen?

Jein. Es sind 40.000 Quadratmeter Geschossfläche. Da werden zwischen 1000 und 1500 Menschen primär in ihren Unternehmen arbeiten. Große Unternehmen mieten eine Etage und realisieren Entwicklungslabore. Wir sprechen mit führenden Maschinenherstellern im Lebensmittelbereich, die mehrere Produktionslinien aufbauen, auf denen dann wieder Start-ups produzieren können. Wir haben große Unternehmen, die ihre Entwicklungsabteilungen mit mehr als 100 Leuten zu uns schicken. Andere Unternehmen wollen ihre Organisationen umstrukturieren. Das ist in den eigenen Räumen nicht immer möglich. Es werden Räume angemietet, um ein Trainingscenter für Mitarbeiter aufzubauen. Es entsteht ein „New Protein Hub“, in dem Start-ups gemeinsam Maschinen, Labore usw. nutzen können. Für den Campus interessieren sich ganz unterschiedliche Unternehmen, von weltweit agierenden Companies mit Milliarden-Umsätzen bis zum Start-up, das gerade angefangen und seine erste Finanzierungsrunde geschafft hat.

Also wird hier Zukunft realisiert. Was ist mit den aktuellen Problemen? Food Waste - es landen immer noch ungeheure Mengen an Lebensmitteln im Abfall.

Bitte lesen Sie weiter auf Seite 20 →





Foto: ©TCHOBAN VOSS Architekten

So soll er aussehen: Der Food Campus Berlin als Zukunftsplattform für Ernährung und Klimaschutz. Arbeiten, forschen, produzieren am Teltowkanal

Das scheint im ersten Moment eher einfach, aber es ist eines der schwierigsten Themen. Das Problem verteilt sich auf verschiedene Akteure. Die Endverbraucher*innen werfen immer noch viel weg, die Supermärkte. Es existiert die Erwartung, dass es beispielsweise bis abends frisches Brot geben muss. Das muss sich ändern. Wir brauchen auch hier intelligente Lösungen. Es gibt Unternehmen wie SPRK in Berlin, die versuchen, über künstliche Intelligenz Food Waste vorzusagen, bevor er entsteht. Ein einfaches Beispiel: bei einem Fußballspiel in einem Stadion werden normalerweise im Durchschnitt 10.000 Bratwürste verkauft. An diesem Tag fallen die Temperaturen ungewöhnlich um acht Grad und es regnet. Dann kannst du mit der Verknüpfung von Daten voraussagen, dass es ziemlich wahrscheinlich ist, dass nicht 10.000, sondern an dem Tag nur 1000 Bratwürste verkauft werden. Dann weiß dieses System, dass zu viel aufgetaut werden wird und kann darauf reagieren. Es wird eine Lösung, ein weiterer Abnehmer gesucht. Das ist vereinfacht dargestellt, aber in dieser Richtung werden Lösungen gefunden.

Die Endverbraucherin, der Endverbraucher - immer wieder werden sie in die Pflicht genommen. Sie sollen den Markt regeln. Persönlich empfinde ich das als kompliziert. Was mache ich jetzt richtig? Was mache ich falsch? Kannst du grundsätzliche Regeln aufstellen?
Verstehe ich. Es ist schwierig, wenn man Angewohnheiten verändern muss. Aber es ist ganz einfach. Die Grundregel lautet: den Konsum von tierischen Produkten halbieren. Halb so viel Fleisch, halb so viel Milchprodukte z.B. Das ist das Schöne an dieser „Planetary Health Diet“. Die verbietet nicht, Fleisch und Käse zu essen. Wenn man tierische Produkte konsumiert, sollten sie aus überlegenen Systemen kommen.

Wer Fleisch und Käse liebt, wird aufatmen können.

Wenn Kühe während der Vegetation nur draußen stehen und Gras fressen, dann ist das nachhaltig. Mit diesem Gras kannst du nichts anderes anstellen. Die Kuh ist sozusagen per Evolution der effizienteste Bioreaktor. Sie kann Sachen verarbeiten, die wir nicht essen können. Und das heißt, Tierhaltung ist nach wie vor wichtig, weil es viele Flächen gibt,

wo weder Gemüse noch Getreide angebaut werden kann. In den Alpen kann man sich das gut vorstellen. Es macht Sinn, wenn man schon Fleisch isst, wenn es dann von Wiederkäuern kommt, die zu 100 Prozent Gras-Fütterung bekommen haben. Und das geht eigentlich sogar über Bio hinaus. Bio lässt nämlich auch in allen Bereichen die Zufütterung von Getreide zu. Und das ist, auf die planetaren Grenzen bezogen, suboptimal.

Es wird gerade wieder komplizierter ...
Das ist es gerade in dieser Zwischenzeit, bis sich das ausdifferenziert hat im Markt. Meine Prognose wäre in diesem Bereich, dass das billige Fleisch z.B. irgendwann pflanzenbasiert sein wird, es werden Ersatzprodukte auch aus dem Bioreaktor kommen. Das funktioniert über Zellenvermehrung. Und das hochwertige Fleisch wird aus wirklich nachhaltigen Systemen kommen. Also von Kühen, die nur mit Gras gefüttert, von Schweinen, die am besten mit Insekten-Proteinen gefüttert werden.

Bezahlbarkeit und soziale Gerechtigkeit sind immer Gegenargumente, um die Ernährung umzustellen.
Beim Thema soziale Gerechtigkeit müssen alle mitdenken. In unserem Laden haben wir von Stunde eins an immer darauf geachtet, dass wir auch bezahlbare Premiumware anbieten. Uns war es immer wichtig, dass einfach alle bei uns einkaufen können. Das funktioniert in anderen größeren Supermärkten ähnlich. Man muss aber immer wieder darauf hinweisen, dass in keinem anderen Land in Europa so wenig Geld für Lebensmittel ausgegeben wird.

Manchmal hat es den Anschein, dass die aktuellen Ziele der Ernährungspolitik sehr gesund sind, aber wenig genusslich.
Mein Lieblingssatz: Der Kampf um eine nachhaltige Zukunft wird auf dem Teller gewonnen. Wenn es nicht lecker schmeckt, kannst du dir 1000 nachhaltige Konzepte ausdenken, dann wird das nichts werden.

Geschmack - der macht auch einen Generationsunterschied. Es hat einige Zeit gedauert bis die Babyboomer das als Bereicherung empfunden haben.
Tim Raue hat in einem Interview erklärt, dass die junge Generation mit einem anderen Geschmacksbild ins Restaurant kommt.

Sie kommen nicht mit der Vorstellung, wie eine Jakobsmuschel perfekt schmecken muss, weil sie noch nie eine gegessen haben. Sie wollen ein gutes Gericht haben, was auch gut zum Planeten ist. Es findet eine neue Kalibrierung des Geschmackssystems statt, wie wir gerne sagen. Das dauert noch ein, zwei Generationen, also 40 Jahre, bis wir das wirklich gedreht haben.

Thema Einkauf - Werden wir irgendwann nur noch digital einkaufen? Kriegen wir alles nur noch geliefert?
Das wird so kommen. Das gilt zumindest für einen Großteil der alltäglichen Waren. Es macht doch keinen Spaß, den Einkaufswagen durch Regalreihen zu schieben und ihn vollzupacken. Wir werden flexiblere Systeme haben, Märkte werden sich verändern. Wir werden in zehn Jahren nicht mehr in den Supermärkten von heute einkaufen. Ein Marktbesuch, ein Besuch im Feinkostladen, bei Fachhändlern wird zum Event. Du hast tolle Leute hinter der Theke, die mit dir reden, die beraten, du kannst kosten - das ist multi-sinnlich. Es wird beides geben.

Werden wir mehr an Wissen verlieren? Über das Kochen, das gemeinsame Essen?
Das ist überall verloren gegangen. Auch in ländlichen Gebieten. Das hat mich in Storkow verwundert. Dort entwickeln wir die Traditionsfischerei Köllnitz zum Naturgut Köllnitz. In unserem Restaurant bestellen die Gäste

bisher am liebsten das ganze Jahr über Zander mit Bratkartoffeln. Aber wir fischen dort in einem natürlichen See, da kann es gar nicht das ganze Jahr Zander geben. Schonzeiten im Frühjahr, schwierige Fangbedingungen im Hochsommer. Im letzten Jahr haben wir in Köllnitz noch zusätzlich mit biologischer Landwirtschaft begonnen. Wir nennen unseren Ansatz „Kulinarische Landwirtschaft“. Ziel ist es, mehr lokale Vielfalt auf die Teller zu bekommen. Eigenes Gemüse, eigener Fisch, eigene Rinder und die Wasserbüffel unseres Betriebsleiters Jan.

Entkopplung, Food Waste, Ausbeutung des Planeten - es scheint so, dass die älter werdende Generation Schuld ist an allem und man sie nicht mitnimmt bei den neuesten Entwicklungen.
Es braucht diese Vehemenz der jungen Generation. Und damit müssen wir Älteren leben, dass wir dabei manchmal nicht so gut wegkommen. Also, ich finde es gut, dass sich das zuspitzt und politisch wird. Da müssen wir durch.

Artprojekt
www.artprojekt.de

Food Campus Berlin
www.foodcampus.berlin

Fischerei Köllnitz
www.koellnitz.de



agrارzeitung



Food Campus Berlin: Neuer Trendradar

Wer nach den wichtigsten Trends der Ernährungsindustrie sucht, muss an den unterschiedlichsten Stellen nach Hinweisen suchen. Mit dem Trendradar des Food Campus wird Wissen zentralisiert.

Text: Nadine Filko

„Wir möchten die kollektive Intelligenz der gesamten Food-Industrie für das erste Schwarmwissen-basierte Trendradar für Food-Trends nutzen.“

Theresa Hingsammer, Digital Project Management Food Campus Berlin / Artprojekt Nature and Nutrition GmbH

Noch ist das Expertengremium, das jeden Monat in 20 Minuten die relevantesten Trends der Szene identifizieren soll, nicht bestimmt. Bisher seien mehr als 130 qualifizierte Bewerbungen eingegangen und täglich würden es mehr. Eine Auswahl dieser Personen soll künftig anhand der Beantwortung von sieben Fragen und der Einordnung einer vom Food Campus formulierten These Hinweise dazu liefern, welche Themen die Ernährungswende bestimmen. Am Ende werden es zunächst insgesamt 90 Expert:innen, die zu Bereichen wie "Smart Proteins and Sidestreams", "Agricultural Transformation", Sustainable Food Service / Retail" und "Healthy Nutrition" ihre Meinung abgeben. Dabei geht es vor allem um die Frage der Umsetzbarkeit von innovativen Technologien oder beispielsweise Regularien und den tatsächlichen Einfluss, den sie auf die planetare Gesundheit haben.

HIER BEWERBEN

Wer beim Trendradar des Food Campus Berlin dabei sein will, der kann sich noch bis zum 17. Februar [bewerben](#). Gesucht werden Personen aus Start-ups, dem Mittelstand, der Wissenschaft, von Verbänden, Corporates sowie Fachjournalist:innen.

„Unsere Vision für die Weiterentwicklung ist es, internationale Expert:innen-Gruppen zu bilden, um die Food-Trends im Panel auf globalem Niveau abbilden zu können.“

Theresa Hingsammer, Digital Project Management Food Campus Berlin / Artprojekt Nature and Nutrition GmbH

WAS EIN EXPERTE MITBRINGEN MUSS

- Verortung in und qualifiziertes Wissen aus der Food-Branche oder peripheren Branchen wie Umweltschutz, Klimaschutz, Nachhaltigkeit
- Affinität zu nachhaltigen Lösungen und Informiertheit über aktuelle Food-Themen und Innovationen
- Bereitschaft einmal im Monat 20 Minuten zu investieren, um Trends einzuschätzen

Auf Rückfragen verrät Theresa Hingsammer, Digital Project Management beim Food Campus Berlin, dass es in einer ersten Runde um die Einschätzung der Umsetzbarkeit eines möglichen Metalabels im Kontext Nachhaltigkeit für den Handel gehen könnte. Die Antworten der Expert:innen werden am Ende durch ein Datenmodell in das digitale Trendradar überführt und einmal im Monat auf der **digitalen Plattform, die am 6. März gelauncht wird**, zur

Verfügung gestellt. Langfristig soll das Gremium noch wachsen. Dabei wollen die Macher des Food Campus ein möglichst gleichmäßiges Expertenwissen aus den unterschiedlichen Disziplinen zusammenzubringen, um einen Bias zu vermeiden. Das Besondere beim Unterfangen "Trendradar" ist sicherlich die Zentralisierung von Wissen, das sonst mühsam zusammengetragen werden muss.

FOOD CAMPUS BERLIN

Auf dem 14.000 Quadratmeter großen Areal direkt am Teltowkanal in Berlin-Tempelhof-Schöneberg entsteht ein Innovations- und Branchenzentrum für die Zukunft der Ernährung und Planetary Health. Die 40.000 Quadratmeter Nutzfläche werden den Expert:innen aus Lebensmittelindustrie und -produktion, Wissenschaft und Forschung, Technologie und Innovation sowie Landwirtschaft und Naturschutz zur Verfügung stehen, um Hand in Hand an Konzepten für die Welt von morgen arbeiten. Start-up-Ideen werden skaliert und für die Öffentlichkeit erfahrbar gemacht. Etablierte Unternehmen finden ideale Bedingungen und den richtigen Spirit für Leuchtturmkonzepte, Spin-offs und Inkubator-Programme. Die Community des Food Campus Berlin teilt dabei nicht nur ihr Wissen, sondern auch Labore, Produktionsstätten, Versuchsküchen und Community Areas für Urban Farming. Die wohl „spektakulärste Kantine“ nach neuesten Innovations- und Ernährungsstandards wird die die circa 1.000 Member, die den Food Campus Berlin mit Leben füllen, versorgen. Für das Gebäude wird nach den Standards des USGBC (US Green Building Council) die LEED-Platin-Zertifizierung (Leadership in Energy and Environmental Design) angestrebt. Damit einhergehend werden Installationen für regenerative Energiegewinnung, u.a. durch den Einsatz von Geothermie mit über 150 Erdwärmesonden, realisiert. Der Food Campus Berlin, der als physischer und digitaler Ort entwickelt wird, fungiert als Transformationsbeschleuniger für Planetary Health Solutions, indem er ein Ökosystem aus Start-ups, Unternehmen und Wissenschaftskooperationen bildet.

URL: foodcampus.berlin

new FOOD economy

Lösungen Guides Prognosen **Aktuell**



Home / New-Food-Economy / Aktuell

Ab sofort monatlich

Food-Lab-Update

von Olaf Deininger
Dienstag, 07. Februar 2023

E-Mail



MEIST GELESEN

Getreidemärkte
Weizen macht Rolle rückwärts

Windkraft
Bauern in Sorge wegen möglichem Flächenfraß

Bayern
Baywa feiert 100. Geburtstag



Hochschule Osnabrück

Artikel anhören



05:28

Jeweils zum Monatsbeginn geben wir ab sofort einen Überblick der aktuellen Projekte und Aktivitäten der Food Labs und Food Hubs in Europa.

Food Campus, Berlin

Der Food Campus lädt für 23. Februar 2023, 16:00 Uhr, zum Webinar „Die Auswirkung der Planetary Health Diet auf die Landwirtschaft“ ein. Margarethe Scheffler und Kirsten Wiedemann vom Ökoinstitut haben die Auswirkungen der Planetary Health Diet auf die Landwirtschaft in Deutschland untersucht. Gemeinsam mit Jörg Reuter erläutern sie die Ergebnisse ihrer Studie und laden zum gemeinsamen Austausch über Lösungsansätze ein.

foodcampus.berlin

foodlab., Hamburg

Das Hamburger foodlab. startet ein neues Accelerator-Programm: Für den Bereich Gastronomie sucht man im Augenblick nach Partnern und Start-ups. Dazu bietet man einen Arbeitsplatz im Coworking Space, Nutzung der Versuchsküchen, ein großes Netzwerk und auch mediale Sichtbarkeit. Neue Mieter:innen sind Meike Schnell (Food & Food Law), Julica Sistig (Food Packaging Design) und die Panasiatische Patisserie „Supersüß“. Zusammen mit dem EIT Food (Europäisches Institut für Innovation und Technologie) veranstaltet man am 28. Februar einen „Demo Day“.

foodlab.hamburg

01.02.2023 New-food-economy.de(2)

Future Food Campus, Hamburg

Der Future Food Campus entwickelt gerade ein Konzept, um eine integrierte Plattform für die regenerative und wirtschaftlich tragfähige Produktion und Vermarktung verschiedener Arten von neuartigen Lebensmitteln zu entwickeln. Auf der Produktionsseite will der Campus eine integrierte Infrastruktur mit nachhaltiger Energie- und Wasserversorgung sowie Abfallverwertung bieten, die ESG-konforme Production-as-a-Service-Modelle ermöglicht. Sie soll von Lebensmittelherstellern betrieben oder von etablierten Unternehmen für neuartige Lebensmittelproduktionen genutzt werden können. Das Konzept wird gefördert von IFB Update Deutschland, BWI Hamburg und KISMET Interreg Baltic Region.

futurefoodcampus.com

Seedhouse, Osnabrück

Seit Anfang des Jahres sind sechs neue Teams Teil des Accelerator-Programms „Batch10“. Projekte aus den Bereichen Agrar, Food und Digital erhalten ein halbes Jahr lang die Chance, an ihren Ideen zu arbeiten, und bekommen Input aus dem Seedhouse-Team sowie von 34 Stakeholdern und Partnern aus Wirtschaft, Hochschulen, Politik und öffentlicher Hand. Unter den Start-ups sind „Thorkas“ (ein kleiner Bewässerungscomputer, der in bestehende Anlagen eingebaut wird, um diese per Smartphone oder smarte Sensoren automatisch zu steuern), die Inhouse-Lösung „Pflanzentheke“ (Bau und Vertrieb von Anlagen für die effiziente, nachhaltige, dezentrale, eigenständige und lokale Herstellung agrarischer Lebensmittel mit vertikalen Kultivierungssystemen und hydroponischer (erdloser) Anbautechnik sowie „Galaxis“ (ein digitaler Begleiter für alle progressiven Landwirte und den vor- und nachgelagerten Bereich mittels einer Online-Fortbildungsplattform). Alle Projekte finden Sie unter

agrarzeitung.de/batch10
seedhouse.de

RootCamp, Hannover

Der Innovations-Hub von SpinLab Accelerator und K+S hat gerade die Bewerbungsphase für RootCamp Batch #4 beendet. Der „Acceleration Track“ richtet sich an junge Start-ups und bietet Unterstützung sowie ein Netzwerk aus Mentoren, Branchenexperten und Investoren. Etablierte Start-ups nutzen den „Fast Track“. Die Laufzeit des Programms liegt bei bis zu zwölf Monaten. Es wird mit bis zu 50.000 € pro Team gefördert. Wesentlicher Bestandteil ist die Zusammenarbeit zwischen Start-ups und Unternehmenspartnern, um neue Ideen zu entwickeln und geeignete Lösungen in Form von Pilotprojekten umzusetzen.

root.camp

EIT Food Hub Germany, Freising

Das EIT Food Powerhouse for Entrepreneurship ruft Agrifood-Tech-Gründer auf, sich beim aktuellen Open Innovation Call zu bewerben. Er besteht aus drei Eigenkapital-freien Programmen: Vom Start-up-Inkubator EIT Food Seedbed über die Geschäftsbeschleunigung und Technologie-validierung EIT Food Accelerator Network bis hin zum Aufbau kommerzieller Fähigkeiten mit EIT Food RisingFoodStars. Geboten werden außerdem Kontakte zur Industrie und Partnerschaftsmöglichkeiten. Der Open Innovation Call endet am 13. April.

entrepreneurship.eitfood.eu

F&A Next, Wageningen

Zehn Start-ups erhalten die Chance, sich auf der F&A Next 2023 zu präsentieren, davon fünf Unternehmen aus dem Foodtech- und fünf aus dem Agtech-Bereich. Auf der Veranstaltung treffen internationale Gruppen der Foodtech- & Agritech-Branche aufeinander, darunter Investoren, Unternehmen und Medien. Bewerben können sich Start-ups, die an einem wirklich innovativen Produkt oder einer Technologie mit einer Anwendung in der Lebensmittel- und/oder Landwirtschaft arbeiten, die ihren Fokus auf Nachhaltigkeit legen, die sich in der Pre-Seed bis hin zur Series-B-Phase befinden und die aktiv nach Finanzierungen oder Partnerschaften suchen.

fanext.com

Food-Lab-Update

Ab sofort monatlich: Die aktuellen Projekte der Food Labs in Europa

FRANKFURT A.M. Jeweils zum Monatsbeginn geben wir ab sofort einen Überblick der aktuellen Projekte und Aktivitäten der Food Labs und Food Hubs.

Food Campus, Berlin

Der Food Campus lädt für 23. Februar 2023, 16:00 Uhr, zum Webinar „Die Auswirkung der



Planetary Health Diet auf die Landwirtschaft in Deutschland untersucht. Gemeinsam mit Jörg Reuter erläutern sie die Ergebnisse ihrer Studie und laden zum gemeinsamen Austausch über Lösungsansätze ein.

➔ foodcampus.berlin

foodlab., Hamburg

Das Hamburger foodlab. startet ein neues Accelerator-Programm: Für den Bereich Gastronomie sucht man im Augenblick nach Partnern und Start-ups.

Dazu bietet man einen Arbeitsplatz im Coworking Space, Nutzung der Versuchsküchen, ein großes Netzwerk und auch mediale Sichtbarkeit. Neue Mieter*innen sind Meike Schnell (Food Et Food Law), Julica Sistig (Food Packaging Design) und die Panasiatische Patisserie „Supersüß“. Zusammen mit dem EIT Food (Europäisches Institut für Innovation und Technologie) ver-

anstaltet man am 28. Februar einen „Demo Day“.

➔ foodlab.hamburg

Future Food Campus, Hamburg

Der Future Food Campus entwickelt gerade ein Konzept, um eine integrierte Plattform für die re-

generative und wirtschaftlich tragfähige Produktion und Ver-

marktung verschiedener Arten von neuartigen Lebensmitteln zu entwickeln. Auf der Produktions-

seite will der Campus eine integrierte Infrastruktur mit nachhaltiger Energie- und Wasserversorgung sowie Abfallverwertung bieten, die ESG-konforme

Production-as-a-Service-Modelle ermöglicht. Sie soll von Lebensmittelherstellern betrieben oder von etablierten Unternehmen für

neuartige Lebensmittelproduktionen genutzt werden können. Das Konzept wird gefördert von IFB Update Deutschland, BWI Hamburg und KISMET Interreg Baltic Region.

➔ futurefoodcampus.com

Seit Anfang des Jahres sind sechs neue Teams Teil des Accelerator-Programms „Batch10“. Projekte aus den Bereichen Agrar, Food und Digital erhalten ein

halbes Jahr lang die Chance, an ihren Ideen zu arbeiten, und bekommen Input aus dem Seedhouse-Team sowie von 34 Stakeholdern und Partnern aus Wirtschaft, Hochschulen, Politik und öffentlicher

Hand. Unter den Start-ups sind „Thorkas“ (ein kleiner Bewässerungscomputer, der in bestehenden Anlagen eingebaut wird, um diese per Smartphone oder smarte Sensoren automatisch zu steuern), die Inhouse-Lösung „Pflanzentheke“ (Bau und Vertrieb von Anlagen für die effiziente, nachhaltige, dezentrale, eigenständige und lokale Herstellung agrarischer Lebensmittel mit vertikalen Kultivierungssystemen und hydroponischer (erdloser) Anbautechnik sowie „Galaxis“ (ein digitaler Begleiter für alle progressiven Landwirte und den vor- und nachgelagerten Bereich mittels einer Online-Fortbildungsplattform). Alle Projekte finden Sie unter

➔ agrarzeitung.de/batch10
➔ seedhouse.de

RootCamp, Hannover

Der Innovations-Hub von SpinLab Accelerator und K+S hat gerade die Bewerbungsphase für RootCamp Batch #4 beendet. Der „Acceleration Track“ richtet sich an junge Start-ups und bietet Unterstützung sowie ein Netzwerk aus Mentoren, Branchenexperten und Investoren. Etablierte Start-ups nutzen den „Fast Track“. Die Laufzeit des Programms liegt bei bis zu zwölf Monaten. Es wird mit bis zu 50 000 € pro Team gefördert. Wesentlicher Bestandteil ist die Zusammenarbeit zwischen Start-ups und Unternehmenspartnern, um neue Ideen zu entwickeln und geeignete Lösungen in Form von Pilotprojekten umzusetzen.

➔ root.camp

EIT Food Hub Germany, Freising

Das EIT Food Powerhouse for Entrepreneurship ruft Agrifood-Tech-Gründer auf, sich beim aktuellen Open Innovation Call zu bewerben. Er besteht aus drei Eigenkapital-freien Programmen: Vom Start-up-Inkubator EIT Food Seedbed über die Geschäftsbeschleunigung und Technologievalidierung EIT Food Accelerator Network bis hin zum Aufbau kommerzieller Fähigkeiten mit EIT Food RisingFoodStars. Geboten werden außerdem Kontakte zur Industrie und Partnerschaftsmöglichkeiten. Der Open Innovation Call endet am 13. April.

➔ entrepreneurship.eitfood.eu

F&A Next, Wageningen

Zehn Start-ups erhalten die Chance, sich auf der FE&A Next 2023 zu präsentieren, davon fünf Unternehmen aus dem Foodtech- und fünf aus dem Agtech-Bereich. Auf der Veranstaltung treffen internationale Gruppen der Foodtech- Et Agritech-Branche aufeinander, darunter Investoren, Unternehmen und Medien. Bewerben können sich Start-ups, die an einem wirklich innovativen Produkt oder einer Technologie mit einer Anwendung in der Lebensmittel- und/oder Landwirtschaft arbeiten, die ihren Fokus auf Nachhaltigkeit legen, die sich in der Pre-Seed bis hin zur Series-B-Phase befinden und die aktiv nach Finanzierungen oder Partnerschaften suchen.



31.01.2023 Food-Service.de (1)

FOOD INNOVATION NEWS CLUB PITCH SHOP CAMP STARTUP P CAMP



DAS FOOD INNOVATION DINNER WAR EIN GIPFELTREFFEN DER FOOD-VORREITER

31. Januar 2023 / in Events / von Mathias Jäger

Wenn das Food Innovation Camp, das Food Service Innovation Lab und der Food Campus Berlin gemeinsam zu einem Dinner einladen, dann steht die Zukunft unserer Ernährung auf der Speisekarte. Und wenn rund 30 Expertinnen und Experten aus Startup-Welt, Gastronomie, Politik, Wissenschaft, Investment und Medien zusammenkommen, dann ist die Vielfalt der angesprochenen Themen schier überwältigend.

Das Food Innovation Camp ist vieles: eine führende Messe für Food-Innovationen natürlich, ein Türöffner für Startups in Handel und Gastronomie und nicht zuletzt ein weit umspannendes Netzwerk, das Menschen aus den unterschiedlichsten Branchen zusammenbringt, die eines gemeinsam haben: den Willen, den Ernährungswandel voranzubringen. Und besonders gut Netzwerken lässt es sich bekanntlich bei einem guten Essen. Das war die Idee hinter dem Food Innovation Dinner, das wir vergangene Woche zum ersten Mal durchgeführt haben. Die Reise ging dafür nach Berlin.



Der vertikale Garten im Ursprung

31.01.2023 Food-Service.de (2)

Eine Institution in Berlin ist das Kulturkaufhaus Dussmann. Es bietet auf fünf Etagen ein riesiges Angebot an Büchern, CDs, LPs, DVDs und eigentlich allem, was die Medienwelt zu bieten hat. Wer den großen Verkaufsraum im Erdgeschoss durchquert, steuert unweigerlich zu auf eine Treppe hinunter zu einer weiteren Attraktion: das [Restaurant Ursprung](#). Dort springt sogleich eine beeindruckende grüne Wand ins Auge. Doch erst auf den zweiten Blick wird klar, dass sich dabei um einen viele Meter hohen vertikalen Garten handelt, in dem auf 270 Quadratmetern über 6.000 tropische Pflanzen wachsen.

Die Speisekarte war an der Planetary Health Diet ausgerichtet

Außergewöhnlich ist auch das Speisenangebot. Es richtet sich aus an den Empfehlungen der Planetary Health Diet. Das ist ein von der Wissenschaft entwickelter Ernährungsplan, der sich mit der Frage beschäftigt, wie in Zukunft 10 Milliarden Menschen gesund und nachhaltig ernährt werden können. Die Antwort lautet: zum größten Teil mit pflanzlichen Produkten. Dementsprechend setzte sich das Menü des Dinners aus einer Reihe von Gerichten zusammen, zu denen Startups wesentliche Zutaten beisteuerten, die pflanzliche Alternativen entwickelt haben. So enthielt der Döner den Kebab aus Erbsenprotein von [planted.](#), der Salat Nicoise die Thunfisch-Alternative von [BettaFish](#) und der Pfannkuchen Ei-Ersatz von [Perfeggt](#). Der pflanzliche Mozzarella von [Vanozza](#) stand ebenfalls auf dem Speiseplan.



Christian Hamerle vom Food Service Innovation Lab

Sieht so die Gastronomie der Zukunft aus? Ja, zumindest, wenn es nach dem [Food Service Innovation Lab](#) geht, dessen Ausängeschild das Ursprung ist. Gründer Christian Hamerle, einer der Gastgeber des Abends, denkt in großen Dimensionen, denn eine echte Veränderung kann es erst dann geben, wenn nicht nur das hippe Berliner Szenelokal seine Speisekarte auf pflanzlich umstellt, sondern auch die ganz normale Firmenkantine. Umdenken ist auch bei so manchem Startup gefragt, dass sich momentan beim Versuch, den Lebensmitteleinzelhandel zu erobern, die Zähne ausbeißt. Im LEH herrscht gerade ein erbitterter Preiskampf, in dem Neueinsteiger unterzugehen drohen. Dafür öffnen sich im Foodservice neue Möglichkeiten, die Bereitschaft für Innovationen ist dort so groß wie nie.

Was die Politik tun kann

Mit gutem Beispiel vorangehen könnte die Bundesregierung. Dort gibt es die Bestrebung, das Angebot an veganen und vegetarischen Gerichten in den Kantinen der Ministerien deutlich auszuweiten. Die Politik, beim Dinner vertreten durch Renate Künast (ehemalige Bundesministerin für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz), Michael Biel (Staatsekretär für

31.01.2023 Food-Service.de (3)

Wirtschaft in Berlin) und Christopher Verlage (Fraktionsreferent Ernährung und Landwirtschaft der CDU/CSU im Bundestag), spielt überhaupt eine wichtige Rolle für die Zukunft der Ernährung. Besonders deutlich wird das bei dem komplexen Thema Novel Food.



Sebastian Rakers von Bluu Seafood

Intensiv damit beschäftigen muss sich beispielsweise Sebastian Rakers, Gründer von [Bluu Seafood](#). Vereinfacht gesagt, beinhaltet die Novel Food-Verordnung der EU, dass Lebensmittel oder ihre Produktionsverfahren, die vor 1997 in Europa nicht üblich waren, eine langwierige Zulassung durchlaufen müssen. Auch Bluu Seafood fällt in diese Kategorie, denn das Startup stellt zellbasierten Fisch her und bedient sich dabei modernster Technologien. Seinen Markteintritt wird es aber nicht auf seinem Heimatkontinent vornehmen können, sondern in Asien. Besonders der Stadtstaat Singapur ist hier Vorreiter. Damit Europa in diesem wichtigen Innovationsbereich den Anschluss nicht verliert, sollten der Genehmigungsprozess zumindest vereinfacht und beschleunigt werden.

Wandel durch Bildung

Auch Bildung ist ein Thema, das im Zusammenhang mit kultivierten Produkten eine wichtige Rolle spielt. Begriffe wie „Laborfleisch“ und die falsche Vermutung, dahinter könnten gentechnische Manipulationen stecken, wirken auf viele abschreckend. Dabei ist Fleisch aus der Zellkultur genauso natürlich wie das von echten Tieren und enthält keine Zusatzstoffe, im Gegensatz zu so manchem veganen Ersatzprodukt. Der Bildungsauftrag geht aber noch viel weiter. Es gilt das Bewusstsein zu schärfen, dass Verzicht auf tierische Ernährung kein Verzicht auf Geschmack und Genuss ist und zudem einen wichtigen Beitrag zu Umwelt- und Klimaschutz leisten kann. Ganz auf Fleisch muss bei der Planetary Health Diet sowieso niemand verzichten; auch beim Food Innovation Dinner gab es ein Rindergulasch.



31.01.2023 Food-Service.de (4)



Jörg Reuter vom Food Campus Berlin

Wäre es nicht ein Traum, einen Ort zu schaffen, an dem die angesprochenen und viele weitere Food-Innovationen ihren Platz hätten? Diesen Traum wahr machen möchte Jörg Reuter, der dritte Gastgeber des Abends. Sein **Food Campus Berlin** soll ein solcher Ort werden. Hier werden Wissenschaft und Wirtschaft, Startups und Corporates, Gastronomie, Landwirtschaft und Produktentwicklung zusammenkommen, um die Zukunft der Lebensmittel zu gestalten. So zumindest lautet der Plan. Die Baugenehmigung für das Gelände in Berlin-Tempelhof ist längst erteilt und die Finanzierung gesichert. Wenn nichts dazwischen kommt, was in diesen Zeiten leider niemand garantieren kann, wird der Food Campus Berlin 2025 Realität sein.



Christopher Verlage, Christian Hamerle, Renate Künast, Sina Gritzuhn (Food Innovation Camp), Michael Biel und Jörg Reuter freuen sich über einen gelungenen Abend.

Auf jeden Fall garantieren können wir, dass dieses Food Innovation Dinner nicht das letzte seiner Art gewesen sein wird. Die zahlreichen inspirierenden Gespräche mit ihren mannigfaltigen Themen verlangen nach Fortsetzungen und werden sicherlich auch bei unserem Food Innovation Camp am 22. Mai einen Wiederhall finden. Ganz nebenbei hat das Dinner auch gezeigt, dass sich Hamburg und Berlin, angeblich Rivalen in der Startup-Welt, ausgezeichnet vertragen und ergänzen.

13.12.2022 Tip Berlin (1)

Stadt

Kultur

Programm

tipBerlin

25
NEUE
FÜR
23

Bleibt jetzt so
Lars Eidingers
Berlin-Fotografien

Pop-Emanzipation
Von Songs of Gast-
arbeiter bis Apache 207

Fashion für alle
Neuer Anlauf zur
Modehauptstadt

+ Nan Goldin,
Constanza Macras,
Jim Jarmusch,
Sahra Amir Ebrahimi

Diese Köpfe werden
2023 Berlin aufmischen
JANUAR

7,50 €



4 190727 807504

13.12.2022 Tip Berlin (2)

TITEL

25 NEUE FÜR 23

Von welcher jungen Musikerin werden wir 2023 ganz viel hören? In welchen Künstler werden wir uns dieses Jahr schockverlieben? Wer hat das Zeug, die Stadt ganz neu aufzumischen? Das große tipBerlin-Orakel der Aufsteiger 2023

Illustration: Nathan D'Arcy

13.12.2022 Tip Berlin (3)



Wie wir morgen satt
werden, weiß er schon
heute

JÖRG REUTER

Wie die Stadt künftig satt wird? Wir würden da Jörg Reuter fragen. Der studierte Agrarwissenschaftler erforscht auf ganz unterschiedliche Weisen unser Essen. Als Händler handwerklicher Lebensmittel in seinem sehr zeitgenössischen Delikatessenladen Vom Einfachen das Gute in der Invalidenstraße. Als Geschäftsführer der traditionsreichen Fischerei Köllnitz in der Märkischen Schweiz, die er gerade zu einer kleinteiligen bäuerlichen Landwirtschaft erweitert. Und vor allem als Initiator des Food Campus Berlin: Am Tempelhofer Ufer des Teltowkanals soll künftig die Zukunft unserer Ernährung keimen. Reuters These: Gerade weil die Lebensmittelindustrie schuld ist am Raubbau an unserem Planeten und dem Scheitern einer globalisierten Landwirtschaft, muss sie auch Teil der Lösung sein. Als physischer Ort ist der Food Campus noch im Werden, als Gedankengebäude wird er in diesem Jahr schon von sich reden machen. CLE

10.01.2023 MG-Niedersachsen (1)



Marketinggesellschaft der niedersächsischen Land- und Ernährungswirtschaft e. V.

Leistungen, Wissen und Netzwerke für die marketingorientierte Unternehmensführung im niedersächsischen Agri-Food-Business

Unternehmen ▾

Themen und Angebote ▾

Mediathek ▾

Termine

Kontakt ▾

Themen und Angebote > Managementwissen entwickeln > Marketingstrategie > Interview mit Jörg Reuter



Weltweit keinen vergleichbaren Ort

Im Food Campus, der derzeit in Berlin entsteht, beschäftigen sich ab 2024 Forschende, Lebensmittelhersteller und Gastronomen mit nichts weniger als der Transformation des Food Systems. Leitidee ist das Planetary Health Konzept. Wir haben vorab mit dem Geschäftsführer Jörg Reuter gesprochen und freuen uns, ihn auch auf dem Podium der Zukunftswerkstatt am 25. Januar in Berlin zu begrüßen.

Die Agri-Food-Systeme stecken unbestritten in einer großen Transformation. Warum brauchen wir einen Food Campus Berlin? Was kann der Food Campus leisten, was bisherige Konzepte und Initiativen nicht leisten können, um diese Transformation zu bewältigen?

Es gibt noch keinen vergleichbaren Ort in Europa, ich würde sogar fast sagen weltweit, der sich aus dem Blickwinkel der Planetary Health mit der Transformation des Food Systems beschäftigt. Wir kennen die planetaren Grenzen, wir kennen das Planetary Health Konzept der EAT-Lancet Kommission, aber wir haben noch keinen Ort, der Lösungen dafür erarbeitet. Der Food Campus ist der erste seiner Art, der in so einer Größe Food-Unternehmen bündelt. Perspektivisch werden 1.500 Menschen im Food Campus arbeiten – das ist einmalig. Willkommen sind alle Unternehmen, die glaubhaft vermitteln, dass sie ernsthaft an Lösungen zur Planetary Health arbeiten.

Wir werden unterschiedlichste Unternehmen und Denkrichtungen zusammenbringen. Das ist auch das besondere für mich am Food Campus: Wir gehen ideologiefrei an die Themen ran und bearbeiten sie von einem systemischen Ansatz her. Es gibt nicht den einen richtigen Weg, sondern viele. Für uns ist der Food Campus der Ort, an dem diese verschiedenen Wege zusammenkommen. Es gibt einen großen Bedarf an Think-Do-Tanks, dem möchten wir gerecht werden.

Wie kommunizieren Sie die Mission des Food Campus in die Praxis, an die Macher? Welche konkreten Angebote macht der Food Campus Landwirten und Lebensmittelherstellern, um sich zu beteiligen und ihr eigenes Business in die Zukunft zu führen?

Der Food Campus ist zunächst hauptsächlich ein Ort für die Food Industrie. Also vom Startup über den Mittelstand bis zum Corporate. Das berührt die Landwirtschaft nur mittelbar. Wir sind aber dabei, in Brandenburg einen eigenen Landwirtschaftsbetrieb aufzubauen, ihn mit dem Food Campus zu assoziieren und das Thema

10.01.2023 MG-Niedersachsen (2)

Landwirtschaft so mit reinzunehmen. Darüber hinaus wird es viele Kooperationsprojekte geben. Die werden allerdings nicht zwingend vom Food Campus als Institution gesteuert, sondern von den Unternehmen, die sich im Food Campus ansiedeln. Ein Beispiel: Regenerative New Protein. Unter anderem deswegen, weil wir in der öffentlichen Diskussion merken, dass hier das Denken vielfach erst im Bioreaktor startet. Das ist uns aber zu kurzgedacht. Dass wir dafür Nährmedien brauchen, die natürlich aus pflanzlichen Rohstoffen bestehen müssen, die natürlich aus der Landwirtschaft kommen und wir auch die Landwirtschaft in diese neuen Systeme einbinden müssen, das wird viel zu wenig diskutiert. Das möchte ich gerne anstoßen. Wir müssen uns Gedanken machen, wo die Nährstoffe für die Zukunftsproduktionen herkommen sollen. Entweder wollen wir das irgendwo auf dem Weltmarkt beziehen oder, wenn wir doch Nachhaltigkeit wollen, müssen wir uns jetzt Gedanken über entsprechende regionale Wertschöpfungsketten machen. Auch hier sehe ich unsere Rolle darin, Themen zu setzen und Diskussionen anzuschieben.

Aus meiner Sicht haben wir bei all den Themen und Diskussionen drei wesentliche Akteure: Den Planeten, die Landwirtschaftsbetriebe und die Konsumenten. Die drei müssen unter sich ausmachen, was passieren muss. Alle anderen sind Dienstleister.

Verfolgt man die aktuellen Diskussionen und Panels, insbesondere zu Alternativen Proteinen und Bioreaktoren, könnte man den Eindruck bekommen, dass die konventionelle Landwirtschaft kein Teil der Transformation ist. Cem Özdemir möchte, dass 2030 30 Prozent der Betriebe Ökolandbau betreiben. Wo bleibt der Rest?

Ich glaube, es wird schwer für Betriebe werden, die sich nicht für eine Entwicklung entscheiden, sagen wir die ökologische Landwirtschaft und die sehr technikaffine Landwirtschaft, sondern dazwischen hängen. Die nicht groß genug für die technischen Entwicklungen sind, aber auch nicht individuell genug, um über Storytelling vermarkten zu können. Hier muss es uns gemeinsam gelingen, auf der einen Seite die technische Entwicklung zu ermöglichen, auf der anderen Seite mehr Wertschöpfung durch Regionalität zu gewährleisten. Perspektivisch wird es ca. 30 % Ökolandbau, 40 % Bio 3.0, also eine nachhaltige Wirtschaft aber technologieoffen, und 30 % an Betrieben geben, die wir nicht erreichen, die sich für keine Entwicklung entscheiden können. Die werden es perspektivisch dann vielleicht auch nicht schaffen. Und ja, das wird viel zu wenig diskutiert.

Neben Ihrer Tätigkeit für den Food Campus gehört es auch zu Ihren Aufgaben, das Landgut Köllnitz bei Berlin zu einem innovativen Landgut mit Obstplantagen, Manufaktur und Naturerlebnispark zu entwickeln. Was ist dort geplant?

Ich sage in letzter Zeit immer, das ist das mutigste, was ich in meinem Leben gemacht habe, denn im Frühjahr gehen wir hier tatsächlich einen radikalen Schritt: Wir stellen das Restaurant vom Landgut Köllnitz auf „Farm to Table“ um. Wir wollen fast ausschließlich Produkte auf den Tisch bringen, die wir auf unseren Flächen anbauen bzw. produzieren. Zusätzlich sind wir gerade auch an einem zweiten Standort südöstlich von Berlin dran, da hätten wir 500 ha zur Verfügung und die möchten wir gerne komplett mit dem Food Campus assoziieren, würden also auch vom Food Campus bewirtschaftet werden. Hier entstehen gerade die wildesten Ideen. Von der Frage, ob wir dort Agri-Tech-Startups ansiedeln, bis hin zur Überlegung, mehr zum Thema Food-Handwerk zu machen. Ich fände es total spannend, wenn es uns gelänge, dass unsere Plant Based-Startups an so einem Ort auch mal mit Landwirten sprechen und gemeinsame Versuche umsetzen. Wir wissen heute extrem wenig über optimale Erntezeitpunkte von zum Beispiel Erbsen, je nachdem, welchen Verwendungszweck sie in der Weiterverarbeitung haben und welche Eigenschaften man dafür benötigt. Dieser Landwirtschaftsbetrieb wird hier die Möglichkeit bieten, sich neu zu vernetzen und gemeinsam zu forschen. Es würde mich riesig freuen, wenn das gelänge.

Ihr Ansprechpartner



Karina Neitzel

Kommunikationsmanagement |
Webdesign | Social Media

Tel.: 0511 34879-38

Email: [k.neitzel\[at\]mg-niedersachsen.de](mailto:k.neitzel[at]mg-niedersachsen.de)

MÄRKTE

MANAGEMENT

INTERNATIONAL

DOSSIERS



**FOOD
SERVICE**

Portal für den Außer-Haus-Markt

Home / Märkte / News

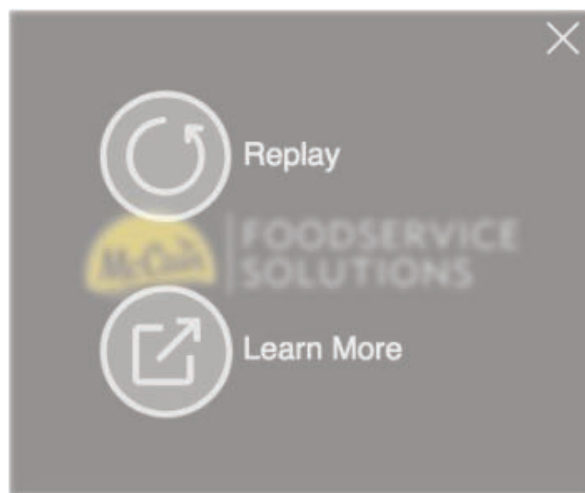
FS+ BERLIN FOOD WEEK

Zur Eröffnung Schokolade ohne Kakao

von Boris Tomic

Dienstag, 11. Oktober 2022

ANZEIGE



E-Mail



Zum Auftakt der Berlin Food Week lud Europas erstes Planetary Health-Restaurant Ursprung 60 Gäste zu einem Showcase-Dinner unter dem Motto "Ernährung der Zukunft" ein.

DUSSMANN

MEIST GELESEN

WERTSCHÖPFUNGSSTUDIE

Wie Österreich von McDonald's profitiert

BLOCK HOUSE

Nach langer Suche: Erstes Restaurant in Köln

SELECTA-CEO CHRISTIAN SCHMITZ

"Jeden Tag liegt Geschäft auf der Straße"

Alles neu bei Dussmann im Herzen Berlins direkt an der Friedrichstraße – dort wurde jetzt Europas erstes Planet!Based-Restaurant eröffnet. Zum Start der Berlin Food Week gab es zum Wochenbeginn nun die Feuertaufe für das Restaurant der Zukunft.



In diesem Jahr stellt die Berlin Food Week das Branchenevent Berlin Food Night erstmals komplett unter das Motto "Ernährung der Zukunft". **60 Gäste waren dazu ins Restaurant "Ursprung" geladen**, um diesen neuartigen Genuss zu testen. Absolutes Novum dabei – die vier Gänge vereinten 3-Sterne-Küche und Gemeinschaftsgastro in einem Menü. Aber dazu später mehr.

Berlin Food Night: Wie das Essen der Zukunft schmeckt



1 / 62

Zum Auftakt der Berlin Food Week hatte das "Ursprung", Europas erstes Planetary Health-Restaurant, rund 60 Gäste zu einem Showcase-Dinner unter dem Motto "Ernährung der Zukunft" eingeladen, organisiert vom Food Campus Berlin und dem Food Service Innovation Lab by Dussmann. Vier Gerichte von vier Köchen zeigten, wie theoretische Themen wie Novel Food und Planetary Health auf dem Teller praktisch aussehen können. Jeder Gang deckte eine Kategorie ab. (Ulf Büschleb)

TEILEN  



Wegweisende Kulinarik

Die Menükarte des 80-Plätze-Restaurants mit dem vielsagen- den Namen "Ursprung" soll auch in Zukunft eine wegweisende Kulinarik nach den Regeln der Planetary Health Diet und mit pflanzenbasierten Alternativprodukten etablieren. "Würden alle Menschen in Deutschland so essen, könnten die Ackerflä- chen in unserem Land rund 70 Millionen Menschen ernähren", gab Jörg Reuter vom Food Campus zu bedenken. **Als eines von vier Restaurants servierte das "Ursprung" zu dem Branchen-Event** der Berlin Food Night dem Slogan folgend ein au- Bergewöhnliches Menü.

Dussmann geht voran

Gemeinsam mit dem Food Campus Berlin und dem Food Ser- vice Innovation Lab by Dussmann hatten die Festival-Macher zu einem Showcase-Dinner ins Restaurant eingeladen. Vier Ge- richte von vier Köchen zeigten, wie **theoretische Themen wie**

Novel Food und Planetary Health auf dem Teller praktisch aussehen können. Jeder Gang deckte eine Kategorie ab.

Sterneküche bis Vertical Farming

Als Repräsentant für die **Sterneküche** war 3-Sterne-Koch **Marco Müller** aus dem Restaurant Rutz dabei. Er zeigte, wie Karpfen von den Müritzfischern dry-aged eine lokale Alternative zu Thunfisch wird. **Emilia Šimurda** und das Team von Good Bank und farmie – als Beispiel für **Ready-2-Eat** – kreierten einen Salatgang und repräsentierten damit die Themen Vertical Farming, Food Tech und Plantbased.

Die Culinary Masterminds des Food Service Innovation Lab by Dussmann **Tino Speer & Karsten Schwarzenberg** servierten Königsberger Klopse mit Redefine Meat – das Thema hier ist Fleisch aus dem 3D-Drucker.

Eine Antwort auf die Frage, wie traditionelle Wurstwaren auch in Zukunft ihren Platz in den Speisewirtschaften und Landgasthäusern findet, liefert **Jörg Förstera** von der Metzgerei **Kumpel & Keule**. Sie stellt eine Wildschwein-Erbsen-Bratwurst mit Kartoffel-Bohnen-Salat & Estragon Rote Bete-Öl her, deren Fleischanteil unter Zugabe von Leguminosen und Erbsen reduziert wurde.

Planetary Health und Regional

Im Dessert wurde die weltweit erste vollständig kakaofreie Schokolade von **Nocoa** verarbeitet: Und zwar als vegane Gelato von der bayerischen Bio-Haselnuss mit Nocoa-Überzug von Ralle Sanders "Gimme Gelato" aus Berlin.

Future Food Tech

Dussmanns Head of Food Service Innovation Christian Hamerle erklärt die Beweggründe für das Engagement des Unternehmens, das auch ein europaweit aktiver, **großer Gemeinschaftsversorger** ist: "Wir erleben im Thema Ernährung gerade einen großen Wandel und erkennen langsam, dass die Ressourcen nicht unerschöpflich sind. Die traditionelle Landwirtschaft kann längst nicht mehr leisten, was wir ihr abverlangen. Es ist an der Zeit damit anzufangen, dass alles, was wir auf den Teller bringen nicht nur uns guttut, sondern auch dem Planeten. **Future Food Tech, Planetary Health Diet und aber auch die Neuinterpretation traditioneller Methoden** wie etwa Fer-



mentation geben uns heute die Möglichkeit, die Wertschöpfungsketten völlig neu – und vor allem nachhaltiger als je zuvor – zu denken."

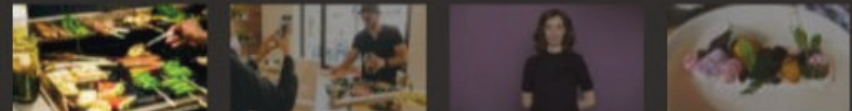
Berlin Food Week 2021: Nachhaltig innovativ



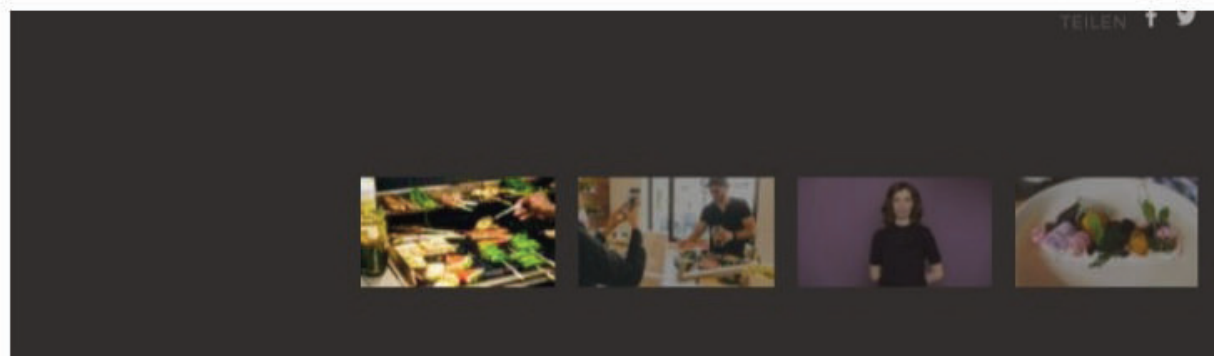
1/18

Spannende Eindrücke von der Berlin Food Week im vergangenen Jahr. Die zentralen Themen waren in diesem Jahr Nachhaltigkeit und Klimaschutz. Beim Stadtmenü servierten 70 Restaurants im ganzen Bundesgebiet klimafreundliche Menüs. Vom erzielten Umsatz fließt 1 Prozent an die Initiative Zero Foodprint für den Invest in heimische Klimaschutz-Projekte der Landwirtschaft. (Berlin Food Week)

TEILEN  



Die Berlin Food Week findet in diesem Jahr **vom 10. bis 16. Oktober statt**. Neben Berlin sind Düsseldorf, Frankfurt am Main, Hamburg, München und Stuttgart Schauplätze des umfangreichen Programms.



Die Berlin Food Week findet in diesem Jahr **vom 10. bis 16. Oktober statt**. Neben Berlin sind Düsseldorf, Frankfurt am Main, Hamburg, München und Stuttgart Schauplätze des umfangreichen Programms.



ANDREAS CAMINADA

DER
STERNE-
SCHMIED

SEITE 8

CHEF-SACHE

N° 2/22

90

3.1 TREND-SACHE TRENDING TOPIC

BLICK ÜBER DEN TELLERRAND

EIN DRITTER ORT FÜR DAS ESSEN DER ZUKUNFT

Hier wird Essen neu gedacht: Mit der kürzlich vollzogenen Grundsteinlegung fiel in Berlin der Startschuss für eines der ambitioniertesten Projekte für Ernährungsthemen in Europa. Im Bezirk Tempelhof-Schöneberg entwickelt die Artprojekt Nature & Nutrition den «FoodCampus Berlin»: ein Zukunftsort mit rund 40 000 Quadratmeter Geschossfläche.

TEXT BARBARA SCHINDLER
FOTOS ZVG

Hier passiert was! Neben modernen Produktionsflächen entstehen unter höchsten ökologischen Standards Labore und andere Arbeitsplattformen. Gedacht für junge und etablierte Unternehmen aus der Ernährungswirtschaft und Wissenschaft, die hier gemeinsam Lösungen für die Herausforderungen der Lebensmittelproduktion finden sollen. «Der Campus wird ein Showroom für die Welt der zellbasierten Produktionen und Bioreaktoren, aber auch ein Ort, an dem Essen als kulinarisches Erbe betrachtet und Kochkunst weiterentwickelt wird», umreißt Geschäftsführer Jörg Reuter die Vision. Sein Ziel: «Wir werden der relevanteste Ort für nachhaltige Food-Innovationen in Europa und Impulsgeber für ähnliche Orte auf der ganzen Welt.»



Die Herausforderungen der Gegenwart bedingen neue Lösungen für die nachfolgenden Generationen. An diesen Arbeiten Forscherinnen und Forscher schon heute.

BO SG

BO SG

92

3.1 TREND-SACHE TRENDING TOPIC



Hier soll in wenigen Jahren das Essen der Zukunft entwickelt werden: Visualisierung des Food-Campus' in Berlin.

ÜBER DIE ARTPROJEKTGRUPPE

Trends und Entwicklungen frühzeitig zu erkennen oder sogar selbst zu begründen, ist das Unternehmenskonzept, dem sich die 1985 gegründete Artprojekt-Gruppe verschrieben hat. Im Zentrum der Arbeit entlang des ganzen Spektrums von Wirtschaftlichkeit, Ökologie, Kultur und Gemeinnützigkeit stehen Mensch und Natur. Mit Blick auf den Wandel der gesellschaftlichen, ökologischen und technischen Herausforderungen der Zukunft folgt die Gruppe unter der Führung von Gründer Thomas Hölzel den selbst gesetzten Leitlinien von Ressourcenschonung, Energieeffizienz und Umweltverträglichkeit. Im Sinne eines verantwortungsvollen und ganzheitlich orientierten Unternehmertums entstehen so zukunftsfähige, bedarfsgerechte Unternehmen in Immobilienwirtschaft, Hotellerie und Gastronomie sowie Naturschutz und gesunde Ernährung.

Einer der Leitsätze Reuters lautet: «Die Schlacht um eine nachhaltige Zukunft wird auf dem Teller gewonnen.» Im Mittelpunkt des Food-Campus steht deshalb die Frage, wie eine Lebensmittelproduktion im Einklang mit einem gesunden Planeten aussehen kann. «Wir wollen die verschiedenen Akteure zusammenbringen, um Prozesse durch Cross-Cluster-Projekte zu beschleunigen», erklärt Reuter. Das spektakuläre Gebäude des Food-Campus soll dabei als Bühne und Sprungbrett für Lösungskonzepte fungieren – und als Transformationsbeschleuniger und Ökosystem mit idealen Bedingungen für die interdisziplinäre Zusammenarbeit.

KOOPERATION MIT DER SCHWEIZ
Auch die Wissenschaft ist Teil des Projekts. Unter anderem ist eine Koopera-

tion mit der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW) geplant. Prof. Dr. Tilo Hühn, Leiter des Zentrums für Lebensmittelkomposition und -prozessdesign, sieht darin einen grossen Mehrwert: «Ressourcenverbrauch und Umwelteffekte, verbunden mit Klimakrise und Biodiversitätsverlust, bedrohen die Zukunft der Menschheit. Die erforderlichen komplexen Problemlösungen können nur partizipativ, interdisziplinär und interkulturell sowie regionenübergreifend gefunden werden.» Dabei sei der Transfer aus der Forschung in die Wirtschaft sehr bedeutend. «Wir brauchen starke Allianzen der Willigen und Fähigen, die anpacken und umsetzen. Und wir brauchen dritte Orte, die mit den Infrastrukturen zur Produktion von Lebensmitteln für die neue Gegenwart ausgestattet sind. Diesen dritten

BO SG

Heute servierst du Amuse-Bouche. Morgen Unternehmenslösungen.

Dein Diplom der HFZ bringt dich schneller ans Karriereziel.

Vollzeit oder berufs-
begleitend!
www.hfz.swiss





Hier mehr erfahren

Eine Institution von GastroSuisse

HOTELFACHSCHULE ZÜRICH

94

3.1 TREND-SACHE TRENDING TOPIC



Tilo Hühner forscht an der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften ZHAW ebenfalls am Essen der Zukunft – und ist Teil des Food-Campus-Projekts.

BO
SG

ZUR PERSON JÖRG REUTER

Bevor Jörg Reuter zur Artprojekt-Gruppe stiess, war er 18 Jahre lang als selbständiger Strategieberater in der Foodbranche unterwegs, zum Beispiel für Rewe und Coop Schweiz. Unter anderem baute er für Transgourmet die Marke «Ursprung» und das «Transgourmet Lab» auf, das sich Zukunftsthemen für den Ausser-Haus-Markt widmet. Neben der Realisierung des Food-Campus gehört es auch zu seinen Aufgaben als Geschäftsführer des Artprojekts Nature & Nutrition, die Traditionsfischerei Köllnitz im Südosten Berlins in ein neues Zeitalter zu führen und dabei das traditionelle Handwerk zukunfts-fähig zu machen.
Foto: Sascha Walz



95

Ort als Ökosystem der Ökosysteme schaffen Jörg Reuter und sein Team.» Unterstützen könnten sie dabei vor allem universitäre Fachbereiche mit Namen wie Regenerative Food Processing, Biotransformation/Molecular Upcycling (Celled Food, Precision Fermentation, AltProtein), Sustainable Packaging, Regenerative Businessmodellierung und Regenerative Changemanagement, so Hühner. Dabei können alle vom gegenseitigen Austausch profitieren.

HAFER AUS DER REGION FÜR DIE HAFERMILCH

Die auf dem Food-Campus behandelten Themen werden sich einerseits im Spannungsfeld zwischen global und lokal bewegen: von weltweiten Problemen bei Klima- und Artenschutz bis hin zur

Stärkung der Region. «Wir müssen weg vom «Region konsumieren» hin zum «Region mitgestalten», unterstreicht Reuter. «Es reicht ja nicht, zu sagen, wir ernähren uns jetzt dem Planeten zuliebe vegan, wenn dann die Zutaten für die pflanzlichen Alternativprodukte aus allen Ecken der Welt kommen. Um wirklich nachhaltig zu sein, müssen die Erbsen für den Fleischersatz und der Hafer für die Berliner Hafermilch in Brandenburg wachsen.» Eine zweite Achse verläuft zwischen Tradition und Zukunft. «Uns ist es wichtig, bei den Ideen für die Zukunft auch die Vergangenheit und die emotionale Bindung der Menschen an Lebensmittel mitzudenken.»

KONSUMVERHALTEN MACHT DEN UNTERSCHIED

«Alles beginnt dort, wo Resonanz bei den Konsumenten entsteht», betont auch Tilo Hühner von der ZHAW. «Eine Lösung, die nicht bei den Menschen ansetzt, muss scheitern, da diese mit ihren täglichen Entscheidungen über ihr Konsumverhalten den Unterschied machen können. Berlin und Zürich sind Orte mit wunderbaren Menschen unterschiedlichster Herkünfte und kultureller Erfahrungen. Der Food-Campus und damit auch die ZHAW profitieren von ihren vielfältigen Kompetenzen und verfolgen dabei das gleiche Ziel: einen Beitrag zur Regeneration des Agro-Food-Systems zu leisten.»

In diesem Transformationsprozess sind auch Ideen und Knowhow aus der Gastronomie unverzichtbar, vor allem bei der

BO
SG

96

3.1 TREND-SACHE TRENDING TOPIC



Symbolbild: Eine Frau erforscht im Labor, was der einst auf den europäischen Feldern für die Ernährung unserer Nachkommen ge-züchtet wird.

Produktentwicklung. Unter anderem verspricht Reuter, auf dem Food-Campus die «spektakulärste Kantine Europas» zu errichten. Im geplanten Food Education Lab sollen Köchinnen und Köche ihr Food-Wissen weitergeben. Auch neue Wege und Inhalte für die gastronomische Ausbildung sollen auf dem Food-Campus entwickelt werden. «Köche sind diejenigen, die Gemüse und pflanzliche oder auch zellbasierte Ersatzprodukte so rezeptieren und präsentieren können, dass sie auch Fleischesser überzeugen», sagt Reuter. «Wir beobachten in dieser Hinsicht übrigens einen immer engeren Austausch zwischen Industrie und Gastronomie.» Das Interesse ist bereits jetzt gross: «Wir registrieren sehr viele Newsletteranmeldungen aus dem Ausser-Haus-Markt, gerade von den grossen

Systemgastronomen und Caterern. Auch dort gibt es hohen Veränderungsdruck. Aber wie in der Lebensmittelindustrie gilt auch hier: Es geht nur miteinander, nicht, wenn jeder argwöhnisch auf den anderen schaut.»

NETZWERKE ZU EUROPÄISCHEN AKTEUREN

Bis der Food-Campus 2024 seine Tore öffnet, ersetzt eine virtuelle Plattform den physischen Standort: «Auf dem Online-Zwilling des Campus stossen wir bereits jetzt Projekte an, knüpfen Farm-to-Lab-to-Table-Netzwerke zu allen relevanten Akteuren in Europa und entwickeln Themen mit der wachsenden Campus-Community in Inkubatoren (Brutkästen, die Red.)», kündigt Reuter an. «Über die Ergebnisse werden wir berichten!»

BO
SG

HELLMANN'S ORIGINAL MAYO GESCHMACK – FÜR ALLE!

Scannen & mehr erfahren!

28.07.2022 Gourmetwelten – Das Genußportal (1)

GOURMETWELTEN

Das Genussportal

[News](#) [Restaurants](#) [Hotels](#) [Reise](#) [Lifestyle](#) [Food & Drinks](#) [Wein](#) [Cup der Gourmetwelten](#)[Home](#) » [Food & Drinks](#) » [Karpfen ist der neue Thunfisch](#)**Berlin Food Night zeigt Ernährung der Zukunft**

Karpfen ist der neue Thunfisch

28. Juli 2022

Berlin Food Night am 10. Oktober als Auftakt der Berlin Food Week - Showcase für die genussvolle Ernährung der Zukunft für 60 geladene Gäste - Kooperationspartner: Food Campus Berlin und Food Service Innovation Lab by Dussmann - Auf den Tellern: Karpfen von 3-Sterne-Koch Marco Müller, Königsberger Klopse mit Redefine Meat, Wurst von der Metzgerei Kumpel & Keule, Appetizer von Perfeggt, Kofu, Happy Ocean Foods und Mushlabs.



Restaurant Ursprung im Dussmann-Haus ©Dussmann

Fotos: 1 / 1

In diesem Jahr stellt die Berlin Food Week das Branchenevent Berlin Food Night am 10. Oktober erstmals komplett unter das Motto "Ernährung der Zukunft". Gemeinsam mit dem Food Campus Berlin und dem Food Service Innovation Lab by Dussmann laden die Festival-Macher:innen 60 Gäste zu einem Showcase-Dinner ins Restaurant Ursprung ein, das erste Planetary Health-Restaurant Europas. Vier Köch:innen kreieren vier Gerichte und zeigen damit, wie theoretische Themen wie Novel Food und Planetary Health auf dem Teller praktisch aussehen können. Jeder Gang repräsentiert eine Kategorie.

Als Repräsentant für die Sterneküche ist **3-Sterne-Koch Marco Müller** aus dem Restaurant Rutz dabei. Er zeigt, wie Karpfen von den Müritzfischern dry-aged eine lokale Alternative zu Thunfisch wird. **Ema Šimurda und das Team von Good Bank** und farmie – als Beispiel für Ready-2-Eat – kreieren einen Salatgang und repräsentieren damit die Themen Vertical Farming, Food Tech und Plant based. **Tino Speer & Karsten Schwarzenberg**, die beiden Culinary Masterminds des Food

28.07.2022 Gourmetwelten – Das Genußportal (2)

Service Innovation Lab by Dussmann – Dussmann ist einer der größten Gemeinschaftsverpfleger Deutschlands – servieren Königsberger Klopse mit Redefine Meat – das Thema hier ist New Meat.

Eine Antwort auf die Frage, wie traditionelle Wurstwaren auch in Zukunft ihren Platz in den Speisewirtschaften und Landgasthäusern findet, liefert **Jörg Förstera von der Metzgerei Kumpel & Keule**. Er und sein Team stellen eine Wildbratwurst her, deren Fleischanteil unter Zugabe von Leguminosen und

Rote Bete reduziert wird. Die Themen hierbei sind Planetary Health und Regionalität. Die Appetizer kommen von Unternehmen, die ebenfalls Pioniere auf ihrem Gebiet sind. **Mushlabs** aus Hamburg stellt beispielsweise durch Fermentation aus Pilzmyzelien Fleischersatzprodukte her. Die Berliner von **Kofu** produzieren Tofu aus Kichererbsen aus regionalem Bio-Anbau. **Happy Ocean Foods** aus München stellt rein pflanzliche Shrimps her. **Perfeggt** aus Berlin produziert rein pflanzliches Ei.

Die servierten Speisen zeigen so schon heute, wie Ernährung in Zukunft für alle schmecken und aussehen kann. Es geht explizit um Konzepte und Zubereitungsmethoden, die auch für die breite Masse und in allen Bereichen funktionieren – nicht verkopft und futuristisch, sondern mit Comfort Food und bekannten Klassikern neu gedacht. Auch aufgezeigt werden soll, welche Herausforderungen noch zu meistern sind. Ob Future Tech, Lokal, Alt-Protein oder Planetary Health – Genuss und Lebensfreude sind die wichtigste Zutat. Denn nur wenn wir auch in Zukunft gemeinsam Freude am Essen haben, bewahren wir eines unserer wichtigsten Kulturgüter.

Alexandra Laubrinus, Kuratorin und Geschäftsführerin der Berlin Food Week, erklärt ihre Motivation: "Schon seit dem Start im Jahr 2013 sind wir überzeugt, dass Genuss nachhaltig sein muss. Umsetzbar für eine breite Masse ist das aber nur ohne Dogmen, unter Berücksichtigung von Esskultur und mit einer realistischen Mischung verschiedener Ernährungsformen, Trends und Produkte. Diese Überzeugung prägte über die Jahre das Programm unsere Festivals. Die diesjährige Berlin Food Night ist nun die konsequente Fortsetzung!". **Christian Hamerle**, Head of Food Service Innovation bei Dussmann, ergänzt: "Wir erleben im Thema Ernährung gerade einen großen Wandel und erkennen langsam, dass die Ressourcen nicht unerschöpflich sind. Die traditionelle Landwirtschaft kann längst nicht mehr leisten was wir ihr abverlangen. Es ist an der Zeit damit anzufangen, dass alles was wir auf den Teller bringen nicht nur uns



28.07.2022 Gourmetwelten – Das Genußportal (3)

guttut, sondern auch dem Planeten. Future Food Tech, „Planetary Health Diet“ und aber auch die Neuinterpretation traditioneller Methoden wie etwa Fermentation geben uns heute die Möglichkeit die Wertschöpfungsketten völlig neu – und vor allem nachhaltiger als je zuvor – zu denken. Wichtig wird sein, dass unsere Genussskultur dabei nicht auf der Strecke bleibt und wir unsere Traditionen bewahren“.

“Die Schlacht um eine nachhaltige Zukunft wird auf dem Teller gewonnen. Vom regionalen dry aged Karpfen bis zum pilzbasierten Fleischersatz aus dem Bioreaktor, zeigen wir, dass die Zukunft der Lebensmittel, vielfältig, kreativ und verantwortungsvoll gleichermaßen sein kann.“, so **Jörg Reuter**, Geschäftsführer des Food Campus Berlin.

Die Berlin Food Week findet in diesem Jahr vom 10. bis 16. Oktober statt. Neben Berlin sind auch Düsseldorf, Frankfurt, Hamburg, München und Stuttgart Schauplätze des umfangreichen Programms. Das Festival regt an zu einer genussvollen und zugleich Ressourcen-schonenden Ernährung und möchte damit einen neuen Mainstream mitgestalten. Abwechslung von jenseits der Grenze liefert Länderpartner Österreich. Das Restaurant-Happening Stadtmenü hat in diesem Jahr das Motto Vom Rinde verweht – Neues Fleisch. Restaurants in Berlin, Düsseldorf, Frankfurt, Hamburg, München und Stuttgart servieren Menüs, in denen alternative Proteinquellen sowie Fleischersatzprodukte – auch genannt New Meat™ – die Hauptrolle spielen. Das House of Food, Marktplatz für handwerklich arbeitende Manufakturen und Start-Ups, in der Concept Shopping Mall Bikini Berlin ist das besucherstärkste Event des Festivals und findet auch als Pop-Up in Frischeparadies-Filialen in Berlin, Frankfurt, München und Stuttgart statt.



News

MMM-Club



AUGUST 2022

Food Campus Berlin: „Unternehmensplattform für eine zukunftsfähige Foodbranche“

VON SIMONE KRAH

Es geht voran mit dem Großprojekt in der Hauptstadt: Die Baugenehmigung für den Food Campus Berlin wurde im Juni erteilt, jetzt geht es zeitnah mit den Arbeiten los. Direkt am Teltow-Kanal in Berlin-Tempelhof, wo einst die Kohle vom Schiff auf die Schiene verladen wurde, entsteht auf 40.000 Quadratmetern ein Zukunftsort der Ideen und der Lösungen für die Branche. Die MMM-Clubnews sprachen über das 200-Millionen-Euro-Projekt mit dem Food Campus-Chef Jörg Reuter und mit Christian Hamerle, CEO und Co-Founder vom Food Service Innovation Lab by Dussmann. Beide haben ein Innovationsbündnis geschmiedet, um am Food Campus Berlin nichts weniger als die „spektakulärste Kantine Europas“ zu implementieren.

MMM: Jörg Reuter – Hand aufs Herz. Wie erleichtert sind Sie, dass es jetzt wirklich losgeht?

REUTER: Sehr erleichtert, das ist ein tolles Startsignal. Jetzt sind wir in der Vorbereitung und in wenigen Wochen kann es mit den Bauarbeiten richtig losgehen! Zudem starten wir parallel digital und launchen am 6. September 2022 den Virtuellen Food Campus, der Food-Profis zusammenbringt und neben einem KI-gestützten Community-Management über einen Newsroom verfügt und erste Campus-Akademie-Formate an den Start bringt.

MMM: Für wen ist der Food Campus interessant?

REUTER: Der Food Campus versteht sich als eine Unternehmensplattform für eine zukunftsfähige Foodbranche. Wir stehen für einen holistischen, ideologiefreien Ansatz, um im Sinne der Menschen und der Belastungsgrenzen der Erde zu agieren. Im Gegensatz zu Think Tanks wollen wir ein Ort konkreter Lösungen sein und Kollaborationen fördern. Wir sind für die Industrie, den Handel, die Foodservice-Branche und Start-ups interessant, wie der große Zuspruch zeigt. Erste Mietverträge sind bereits unterzeichnet, viele weitere Gespräche laufen.

01.08.2022 MMM-Club News

MMM: Was bietet der Campus konkret?

REUTER: Der Campus bietet neben den individuell anmietbaren Flächen ein ganzes Ökosystem an Möglichkeiten vor Ort. So kann die Infrastruktur des europaweit einmaligen „Regenerative New Protein Hub“ mit genutzt werden. Flexibel können Meetingräume hinzugebucht werden. Zwischen den Gebäuden befindet sich der Break-out-Garden, eine Rooftop-Farm mit Rückzugsräumen für Arbeitsgruppen und Meetings. Unsere Kantine verstehen wir als „Community-Food-und-Meeting--Space“. Dass wir auch hier das Planetary-Health-Prinzip leben, versteht sich von selbst. Und Unternehmen können sich präsentieren.



CHRISTIAN HAMERLE

ist Food-Service-Futurist und Mit-Gründer des Food Service Innovation Lab.



JÖRG REUTER

ist federführend bei der Entwicklung des Food Campus Berlin.

MMM: Stichwort Kantine, die mit dem Foodservice Innovation Lab entwickelt wird und die das Ziel hat, die „spektakulärste Kantine Europas“ zu werden. Wie wollen Sie diesem Anspruch gerecht werden?

HAMERLE: Wir haben es uns zum Ziel gemacht, die Ernährung der Zukunft auf den Teller zu bringen und wollen mit Blick auf die planetaren Grenzen gemeinsame Lösungen für die Branche erarbeiten. Wir als Foodservice Innovation Lab verstehen uns dabei als Dienstleistungs- und Innovationsplattform für Genussskultur. Das wollen wir am Food Campus spielen. Das Konzept ist dabei insbesondere mit Blick auf das Thema Nachhaltigkeit wegweisend.

MMM: Inwiefern konkret?

HAMERLE: Nach der Mobilitäts- und der Energiewende folgt jetzt die Ernährungswende. Lebensmittel sind für 30 Prozent der Treibhausgasemission zuständig. Hier müssen wir ansetzen, u. a. durch Veränderungen bei der Produktion, den Lieferketten und bei dem, was auf den Tellern landet. Dazu müssen wir die Zukunft der Ernährung neu denken und gestalten und Probleme gemeinsam angehen.

MMM: Welche Rolle wird die Digitalisierung mit Blick auf die Kantine im Food Campus spielen?

Hamerle: Digitalisierung wird hier eine große Rolle spielen, weil sie Prozesse auf der Wertschöpfungskette automatisiert und uns hilft – Stichwort „Waste Management“ –, mit Hilfe von Künstlicher Intelligenz Überschüsse zu reduzieren. Das ist ein großer Hebel mit Blick auf eine nachhaltige Produktion.

REUTER: Besonders wichtig ist auch das Bestellmanagement, das über eine App abgewickelt wird und vieles vereinfacht – etwa, die Schlangenbildung an der Kasse zu vermeiden – und uns wichtige Daten liefert. Christian hat in seiner Zeit bei SAP das Zukunftsrestaurant „Data Kitchen“ hier in Berlin mitentwickelt, auf diese Erfahrungen können wir zurückgreifen und sie einfließen lassen.

MMM: Und welche Rolle spielt bei aller Technologieaffinität der Faktor Mensch?

HAMERLE: Die entscheidende Rolle. Zunächst einmal geht es uns darum, am Food Campus Menschen zusammenzubringen. Die Kantine ist hier ganz entscheidend für den Austausch. Wir schaffen einen Ort der Begegnung. Gleichzeitig spielen unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter eine ganz wichtige Rolle. Indem sie durch die digitalen Tools

01.08.2022 MMM-Club News

bei der Bestellung und Bezahlung entlastet werden, fungieren sie in der Kantine als Gastgeber, Genuss-Botschafter oder Culinary Masterminds, wie wir sie nennen.

MMM: Stichwort Ernährung der Zukunft – wie wird diese aussehen?

REUTER: Die EAT-Lancet-Kommission hat in ihrem Bericht sehr klar gemacht, dass eine umfassende Änderung der Ernährungsgewohnheiten und eine Verbesserung der Lebensmittelproduktion notwendig sind im Sinne der Gesundheit von Mensch und Planet. Ich sehe das als langfristige Entwicklung. Das ist auch der Grund, warum wir uns jetzt in einer Art Zwischenzeit der Ersatzprodukte befinden, die lange anhalten kann. Es kommt ja immer die Frage auf, warum man beispielsweise einen Burger aus Erbsenprotein braucht. Solche Produkte sorgen langfristig für eine Neu-Kalibrierung des Geschmackssystems, die heute bei jungen Menschen schon anders ist als in meiner Generation. Wir sprechen hier von einer langfristigen Entwicklung, weniger von Disruption.

MMM: Welche Rolle wird in diesem Kontext Fleisch in der Campus-Kantine spielen?

HAMERLE: Fleisch spielt auch künftig eine Rolle. Das ist kein Entweder-oder, sondern ein Sowohl-als- auch. Es geht immer um die richtige Balance im Sinne der planetaren Grenzen.

REUTER: Wenn es in der Campus-Kantine Fleisch gibt, wird der Fokus auf regionalem Wild- oder Bio-Fleisch liegen. Ziel ist es, Menschen für die gute Ernährung zu begeistern – egal, ob jetzt Fleisch oder kein Fleisch im Gericht ist.

MMM: ... und was ist noch wichtig?

HAMERLE: Wichtig ist, dass wir uns als Ort permanenter Weiterentwicklung verstehen. Wir wollen stets die neuesten Trends und Technologien präsentieren und damit auch Vertrauen in die Zukunft schaffen. In 10 bis 20 Jahren sollen die Menschen darüber sprechen, dass die neue Bewegung in der Essens- und Gastgeberkultur am Food Campus in Berlin ihren Anfang genommen hat. Das ist unser Anspruch und wir sind am Beginn einer Reise.

MMM: Vielen Dank für das Gespräch!

19.07.2022 Diskurs – Das Magazin der Weberbank (1)



Indoor Farming gilt als effektiv und zukunftsträchtig: Große Mengen können auf kleinstem Raum produziert werden.

Die Lebensmittelproduktion rückt angesichts von Klimawandel, Energiewende, ausgelaugten Böden, Biodiversitätsverlusten und wachsender Weltbevölkerung in den Fokus. Um die Herausforderungen zu meistern, sind neue Lösungsansätze gefragt – auch die Rolle der Stadt wird sich ändern.

Text Christian Schön

IN DER SCIENCE-FICTION-SERIE „STAR TREK: THE NEXT GENERATION“ war ein Gerät namens Replikator zu sehen, das jeden beliebigen Gegenstand, jedes Nahrungsmittel in wenigen Sekunden herstellen konnte. Und tatsächlich gibt es bereits heute 3-D-Drucker, die diese Zukunftsvision ein Stück weit Wirklichkeit werden lassen. Derzeit lassen sich damit vor allem Lebensmittel auf Schokoladenbasis, Kartoffelbrei oder Produkte aus Teig, etwa Kekse, herstellen. Bald soll es auch Fleisch auf Knopfdruck aus dem Drucker geben – nur eine von zahlreichen technischen Innovationen im Bereich der Lebensmittelherstellung, an denen derzeit intensiv geforscht wird.

In der Erprobung sind auch Präzisionsfermentationsverfahren mit Mikroben: Das Berliner Unternehmen Formo stellt aus Hefezellen Milchprotein her, das zu Käse weiterverarbeitet wird. Ähnlich lassen sich in Bioreaktoren andere tierische Produkte erzeugen. Im Labor gezüchtetes „Clean Meat“ soll künftig einen wesentlichen Beitrag zur umweltfreundlichen Proteinversorgung leisten, als Alternative zu Fleisch aus Massentierhaltung. Weitere potenzielle Eiweißlieferanten sind Insekten und Quallen. Hier besteht die Herausforderung darin, Zubereitungsformen zu entwickeln, die mit den menschlichen Essgewohnheiten kompatibel sind. Als weitere Kandidaten zur Sicherstellung der Nährstoffversorgung gelten Makroalgen und salztolerante Pflanzen, die sogenannten Halophyten.

PARALLEL ZU DEN TECHNISCHEN INNOVATIONEN verstärken sich Trends wie die Umstellung auf nachhaltige, lokale Nahrungsmittelproduktion. Angesichts der fortschreitenden Urbanisierung stellt sich die Frage, welche Rolle die Städte selbst bei der Sicherung der Ernährung künf-

tig spielen könnten. Schon heute lebt mehr als die Hälfte der Menschheit in Städten, im Jahr 2050 sollen es fast 70 Prozent sein. Ein wichtiger Aspekt ist damit nicht nur, wie, sondern auch wo Lebensmittel in Zukunft produziert werden.

Innovation der Nahrungsmittelproduktion: der Food Campus Berlin

Die Stadt ist immer ein Zukunftslabor, angefangen bei der Forschung über Foodtrends bis hin zu neuen Lebensweisen. Einer der Orte, an denen Nahrungsmittelproduktion erforscht, erprobt und erneuert werden soll, ist der Food Campus Berlin. Am Ufer des Teltowkanals in Tempelhof entsteht auf einer Fläche von 14 000 Quadratmetern ein Ort der Zukunft. Dort sollen die Lebensmittelproduktion und die Ernährung der Menschheit neu gedacht und gestaltet werden. Auf mehr als 40 000 Quadratmetern wird es gläserne Produktionsstätten, Büros, Labore, Eventbereiche, Restaurants, Showrooms und eine Kantine geben. Auch wenn das Gebäude am Tempelhofer Ufer erst 2024 fertiggestellt wird, haben die inhaltliche Arbeit und Kooperationen mit Unternehmen längst begonnen. Der Geschäftsführer des Food Campus Berlin, Jörg Reuter, vertritt einen ganzheitlichen Ansatz. Der Agraringenieur beschäftigt sich seit vielen Jahren mit allen Aspekten der nachhaltigen Ernährung – vom Anbau über die Vermarktung bis zur Kulinarik.

DIE INITIATIVE DES CAMPUS GEHT AUF DEN GRÜNDER der Artprojekt-Gruppe zurück: Thomas Hölzel verfolgt bereits seit 1985 seine Leitidee, lokale Antworten auf globale Fragestellungen zu finden. Der Food Campus Berlin soll zu einem „Transformationsbeschleuniger der

KAPITAL



Dr. Philipp Bouteiller (ganz links) unterstützt mit der Artprojekt-Gruppe den Bau des Food Campus Berlin, den Jörg Reuter als Geschäftsführer verantwortet.

Ernährungswende“ werden. Im Zentrum steht laut Geschäftsführer Reuter die Vision der Ernährung der Menschheit innerhalb der Grenzen dieses Planeten. Deshalb stehe keine Ideologie im Mittelpunkt, sondern der Gewinn, in jeder Hinsicht: „Wir müssen Nachhaltigkeitssysteme profitabel machen, damit Unternehmen sie wie selbstverständlich einsetzen und sie nicht als Feigenblatt dienen.“ Nur wenn innovative Lösungen bezahlbar seien und in der breiten Masse ankämen, könnten sie in einem globalen Maßstab wirken. Reuter weiß, dass es „nicht nur um Innovation, sondern um Impact“, um die anhaltende Wirkung, geht. Schließlich sei die Lebensmittelindustrie für ein Drittel der ausgestoßenen Treibhausgase verantwortlich.

Die Rolle der Stadt bei der Ernährungswende

Die Zukunft der Ernährung beschäftigt auch Professor Dr. Philipp Bouteiller – seit Kurzem geschäftsführender Gesellschafter der Artprojekt-Gruppe –, und zwar aus der Perspektive des Stadtplaners. Bouteiller stellte sich bereits als Geschäftsführer der Tegel Projekt GmbH zentralen Fragen wie: „Wie können wir die Stadt besser machen? Welche technologischen und planerischen Ansätze können wir entwickeln, um gesunde, nachhaltige und resiliente Städte zu bauen?“

DABEI SPIELEN ASPEKTE WIE BIODIVERSITÄT, Nachhaltigkeit, Energieeffizienz, Mobilität und Partizipation eine Rolle. Allerdings, gibt Bouteiller zu bedenken, bleibe Selbstversorgung in der Stadt auch in Zukunft eine große Herausforderung. Daher sind Lösungen wie Urban Farming in industriellem Maßstab gefragt. Sie sind geradezu das Gegenteil eines Stadtidylls, bei dem sich alle beteiligen: eine keimfreie Umgebung, in der nur wenige Menschen arbeiten.

Was man sich konkret unter Urban Farming vorstellen kann, lässt sich an zwei Start-ups aus Berlin veranschaulichen. Die ECF Farm Berlin betreibt eine Kombination von Urban Farming und Aquaponik.

Letzteres ist ein Verfahren, das klassische Fischproduktion mit der Kultivierung von Nutzpflanzen koppelt. Die Buntbarschzucht sorgt quasi nebenbei für den Dünger, der dem Wachstum von Basilikum dient – zwei sich ergänzende Kreisläufe.

EINEN ETWAS ANDEREN ANSATZ VERFOLGT INFARM. Das Vertical-Farming-Unternehmen, das in Berlin gegründet wurde und dort auch produziert, hat inzwischen zahlreiche internationale Kooperationspartner. Die Grundidee ist bei allen die gleiche: Die Versorgung der lokalen Bevölkerung mit Gemüse, Salat, Pilzen, Kräutern soll direkt vor Ort in vertikalen Farmen, also mehrstöckigen Gebäuden, sichergestellt werden.

Lösungen und Konzepte wie diese helfen nicht nur, die Lebensmittelproduktion in die Städte zu bringen und ressourcenschonend zu gestalten, sondern auch, den Lebensstandard zu halten oder zu steigern. Bouteiller betont: „Wir brauchen ein positives Narrativ. Es muss Spaß machen, nachhaltig zu leben.“

Kulinarik als zentraler Bestandteil der Zukunft der Ernährung

Solange innovative Lebensmittel nur als teure Luxusgüter verfügbar sind oder nicht zu den Ernährungsgewohnheiten der Menschen passen, wird die Ernährungswende also nicht stattfinden. Neben der Entwicklung bezahlbarer Lebensmittel kommt deshalb der Kulinarik auf dem Food Campus Berlin eine tragende Bedeutung zu. Jörg Reuter unterstreicht: „Die Schlacht um eine nachhaltige Zukunft wird auf dem Teller gewonnen.“ Denn während man nur alle 30 bis 50 Jahre ein Haus baue, stelle sich die Frage nach dem Essen jeden einzelnen Tag. Innovationen in der Lebensmittelindustrie müssen darum mit der Kochkunst und dem Food-Handwerk Hand in Hand gehen. Im Zentrum steht auch in Zukunft der Genuss beim Essen, der bei allen technischen Neuerungen nicht vergessen werden darf. ●

06.07.2022 GV Manager (1)

GV MANAGER

HEFTPREIS 11,50 € | 6-7/22 | WWW.GVMANAGER.DE

DAS MANAGEMENT-MAGAZIN
FÜR DIE GEMEINSCHAFTSGASTRONOMIE



#spürbargrün

NACHHALTIGKEIT IM AUSSER-HAUS-MARKT

GV *first class* 24 *Schutzverpflegung*
MANAGER STAND-
MAGAZIN

06.07.2022 GV Manager (2)

INHALT

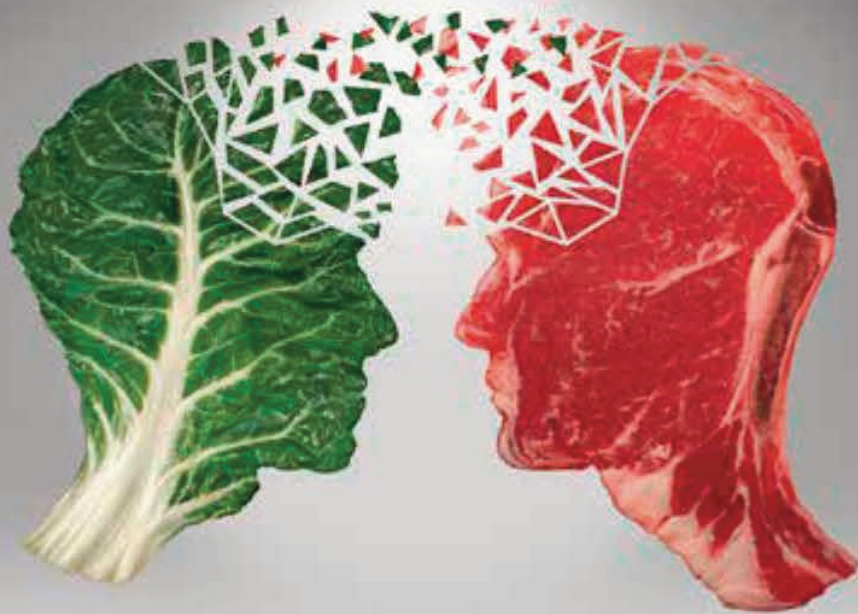


54

Food Campus, Berlin

22

CO₂-Bilanzierung



48

Fleischkonsum

Umfrage 10

„Ein nachhaltiges Leben ist notwendig, um überhaupt zu leben.“

„So wie bisher können und dürfen wir nicht weiterarbeiten, da wir eine Verantwortung für die nächsten Generationen haben.“

„Umweltschutz bedeutet eine Umstellung der Bequemlichkeit. Und einfach mal zu machen statt nur zu quatschen.“



Impulse

- 16 **Maßnahmen**
- 41 **Bio-Lebensmittel**
- 53 **Fleischkonsum**
- 59 **Ernährung**
- 67 **Energie**
- 80 **Reinigung**
- 91 **Human Resources**
- 104 **Ideen**

Marktforschung

- 10 **Nachhaltigkeit 2022 –Status quo des Außer-Haus-Marktes:**
Es geht!

Beschaffung

- 18 **Lieferkette:**
Nachhaltigkeit auf Halde?
- 22 **CO₂-Bilanzierung:**
Klimaneutralität – die neue Nachhaltigkeit?
- 29 **Marktforschung:**
Neutral als Ziel
- 31 **Regionalität:**
Spurensuche beim Schulessen
- 34 **Vertical Farming:**
Regional aus dem Regal

Ernährung

- 38 **Bio-Lebensmittel:**
Bio ist keine Raketenwissenschaft
- 48 **Fleischkonsum:**
Ist kein Fleisch auch (k)eine Lösung?
- 60 **Speisekarte:**
Geschickt benannt auf der Speisekarte
- 64 **Speisenplanung:**
Speisenplanung rechnet sich

Produktion

- 68 **Energiesparen:**
Strom lass' nach
- 70 **Energieeffizienz:**
Klimaschutz verlangt eigenen Verzicht
- 72 **Schulverpflegung:**
Gemeinsames Ziel vor Augen
- 74 **Lebensmittelwertschätzung:**
10 Jahre gemessener Klimaschutz
- 79 **Marktforschung:**
MHD vor KI



Titel
Diese Ausgabe ist **#spürbargrün**

Foto: blacksalmion – stock.adobe.com

Die wichtigsten Stellschrauben für die **nachhaltige Profiküche** haben wir – thematisch übersichtlich gegliedert – in umfangreichen Checklisten gebündelt:

www.gastroinfoportal.de/spuerbargruen-checklisten

GO GREEN Der Umwelt zuliebe auf chlorfrei gebleichtem Papier gedruckt. Der Versand dieses Heftes erfolgt CO₂-neutral mit dem Umweltschutzprogramm GoGreen der Deutschen Post.

Erstklassige Gastronomie für die Zubereitung im Kombidämpfer



__FULL SERVICE.
Produktiv und flexibel wie nie zuvor

**MCH
MEF**



Telefon 0521.770 88 300
vertrieb@mchef.de

www.mchef.de

06.07.2022 GV Manager (4)



INHALT

92

Mitarbeiter- gesundheit



62

Seven Swans

Management

- 42 **Controlling:**
Die nachhaltige Finanzierung
- 82 **Marketing:**
Boden gut machen
- 86 **Meinung:**
Balázs Tarsoly:
Greenwashing im Label-Wald
- 88 **Recruiting:**
Digital zum Mitarbeiter
- 92 **Personalmanagement:**
Mitarbeiter mental fördern
- 97 **Versicherungstipp:**
Jetzt handeln!
- 98 **Ausbildung:**
Grünes Know-how
- 100 **Seminare & Termine:**
Nachhaltig gebildet

Nachhaltige Konzepte

- 44 **Ginkgo Mare, Ostseebad Prerow:**
Mensch und Natur im Einklang
- 54 **Food Campus, Berlin:**
Natur und Labor auf einem Teller
- 62 **Seven Swans, Frankfurt a.M.:**
Radikal vegan

Nachhaltige Branchenpartner

- 105 **Wir stellen Branchenpartner vor, die sich durch nachhaltiges Handeln und ihre nachhaltigen Produkte auszeichnen:** Arla, Coca-Cola Deutschland, Duni, Ecolab, Electrolux Professional, FVZ Convenience, Geberit, Green Guides, Hilcona, Hofmanns, Mamito, Miele, Relevo, Salvis, Table Z, Transgourmet, Unilever Food Solutions, Unox

Rubriken

- 103 **Markt & Trend**
- 131 **Bezugsquellen, Impressum**



105

18 nachhaltige Branchenpartner stellen sich vor

06.07.2022 GV Manager (5)



Natur und Labor

Der Food Campus Berlin tritt mit einem großen Ziel an: Er will „Transformationsbeschleuniger für die Ernährungswende“ werden. Dazu sollen hier Köche, Foodies aller Art, Produktentwickler, Wissenschaftler, Maschinenbauer, Landwirte u.v.m. analog und digital auf innovative Art und Weise kooperieren.

06.07.2022 GV Manager (6)



FOOD CAMPUS

Foto: Architektur TCHOBAN VOSS Architekten – Visualisierung Edeleviz

AUF EINEN BLICK

Food Campus Berlin

Ziel: Transformationsbeschleunigung der Ernährungswende hin zur Planetary Health Diet

Instrument: Förderung transdisziplinärer Kooperationen – am Campusgelände und im digitalen Raum
Campusgelände (40.000 m²)

- Bereich Forschung & Entwicklung (New Protein Hub, Next Aquaculture, Cultivated Meat & Cheese), inkl. Technikum/Produktionsanlagen für Startups (15.000 m²)
 - Bürofläche für Food-Unternehmen, Verbände usw. (15.000 m²)
 - Community-Services wie Labore, Eventflächen, Akademie (8.000 m²)
 - Community Food- und Workspace (2.000 m²) mit der „spektakulärsten Kantine Europas“, die eine Planetary Health Diet mit New Food und diverse Foodservice-Innovationen bieten soll (Digitalisierung, Automatisierung, KI und Robotik)
 - Urban/Rooftop Farming am gesamten Campus
 - Investitionsvolumen: 200 Mio.Euro
 - Inbetriebnahme: Anfang 2024
- Online Community**
- Virtueller Campus mit Login
Community: transdisziplinärer Austausch auf Augenhöhe
Virtuelle Showrooms: Einblick in Projekte bzw. am Campus entwickelte Food-Produkte
Bündelung per App
 - Food Academy: vermittelt Hintergrundwissen zu New Food, Ergänzung von Kochwissen – zunächst online, ab 2024 auch am Campus

auf einem Teller

Den Food Campus Berlin zu kategorisieren, ist ein Ding der Unmöglichkeit. Er ist schlicht: anders. Warum? Dafür verweist Lukas Dillinger auf ein Zitat Albert Einsteins: „Probleme kann man niemals mit derselben Denkweise lösen,

durch die sie entstanden sind.“ Als Problem meint er die industrialisierte Lebensmittelproduktion.

„Dieser Sektor ist für 30 Prozent der Treibhausgas-Emissionen verantwortlich – und nebenbei auch für 60 Prozent Biodiversitätsverlust“, konkretisiert der Innovation

Strategist des Food Campus und schlussfolgert im Sinne Albert Einsteins: „Um dieses Problem zu lösen, brauchen wir ein komplett neues Mindset, das gemeinschaftlich erarbeitet werden muss – und dafür brauchen wir einen Ort der Lösungen: den Food Campus.“



Nachgefragt bei...

Jörg Reuter

Geschäftsführer Artprojekt Nature & Nutrition und Konzeptionierer des Food Campus Berlin

Der Food Campus beherbergt eine Fülle an Projekten – welches wird die größte Herausforderung?

Wir machen es uns mit keinem Thema leicht, sondern wollen überall Benchmarks setzen. Dennoch wird es wohl die größte Herausforderung, alle Teile transdisziplinär miteinander zu verbinden. Denn dafür müssen wir raus aus dem Silodenken. Es gilt einen gesamten Sektor zu transformieren – das passiert weder über Nacht, noch im Alleingang. Nur wenn sich verschiedene Begleiter der Food-Wertschöpfungskette zusammenschließen, um eine neue Form von Lebensmittelsystem zu entwickeln, kann der Food-Sektor Teil der Lösung und nicht mehr nur Teil des Problems sein.

Die Nachfrage nach Planetary Health-Lösungen ist im Außer-Haus-Markt riesig. Dort herrscht große Unsicherheit, aber auch große Aufbruchstimmung. Die Branche schreit geradezu nach neuen Konzepten. Diese wollen wir auch über die haus-eigene Akademie vermitteln.

Sie sagen die Industrie ist das Problem, kann aber auch Teil der Lösung sein – egal wie „grün“ mögliche Kooperationspartner tatsächlich sind?

Die Auswirkung unserer Ernährung auf die planetarischen Grenzen wird immer deutlicher. Die Lebensmittelproduktion muss zunehmend regenerativ werden. Es besteht dringender Handlungsbedarf. Greenwashing können wir hier nicht gebrauchen.

Bei der Kuratierung der Partner schauen wir natürlich genau hin, ob sie zu unserer Philosophie passen. Hier entsteht schließlich ein Leuchtturm, das Epizentrum der Food-Branche. Generell ist das Interesse sehr groß, wir sind mit verschiedenen Organisationen im Austausch. Jeder, der Lösungen anbietet, ist willkommen.

Am Campus werden auch neue Technologien zum Einsatz kommen, wie Cultivated Meat. Hat der Innovationsgedanke Vorrang? Oder setzen Sie sich vorab ethisch-moralische oder ernährungswissenschaftliche Grenzen, Stichwort Zusatzstoffe?

Es geht nicht um die Innovation der Neuheit willen, sondern uns ist die ganzheitliche Betrachtung wichtig. Wir wollen folglich alle drei genannten Punkte auf eine Ebene stellen. Cultivated Meat spielt dabei genauso eine Rolle wie Plant-based Proteine, daneben aber auch Bio-Produkte, re-

generative Landwirtschaft und artgerechte Tierhaltung. Durch einen offenen Austausch wollen wir mehr Handwerk und Innovation in die Verarbeitung fleischloser Produkte bringen. So könnte viel Wissen aus der Vergangenheit in die Zukunft schwappen und umgekehrt.

Sie haben angekündigt, die „spektakulärste Kantine Europas“ zu eröffnen. Wie wollen Sie diesen Superlativ mit Leben füllen?

Superlative verkaufen sich gut – wecken aber auch große Erwartungen, die der Food Campus nicht im Alleingang erfüllen kann, sondern nur mit Branchenpartnern. Allen voran mit dem Food Service Innovation Lab, einem Startup aus dem Hause Dussmann, und seinem Kopf Christian Hamerle. Er ist mit uns auf einer Wellenlänge, was das Ziel angeht, sich vom Silodenken zu lösen.

Wir denken von Anfang an sehr groß, sind aber auch auf der Suche nach Innovationsbündnispartnern. Wir laden die Industrie ein, mit uns Projekte und Technologien zu pilotieren – und gemeinsam zu gewinnen oder auch zu scheitern. Inhaltlich wird es u. a. um die Planetary Health Diet und New Food gehen, aber auch um eine personalisierte Ernährung, um Nachhaltigkeitskommunikation, und um technische und digitale Food-service-Innovationen vom Bestell-Roboter über KI bis hin zur kompletten Vernetzung „from soil to cell“.

Sollen Kantinenkonzept bzw. Campus als Blaupause weltweit dienen?

Wir streben eine Vorbildrolle an; sowohl bei der Realisierung von Planetary Health Food, als auch grundsätzlich in der Frage wie eine zeitgeistige Kantine aussehen sollte.

Mit letzterer sollen neue Konzepte erlebbar gemacht werden. Wenn sich andere Interessierte bei uns informieren, mit uns lernen sowie essen und unsere ganzheitlichen Lösungen umsetzen, dann sind wir mit Sicherheit auf dem richtigen Weg. Ein Teilen unseres Wissens ist explizit gewünscht. **Herzlichen Dank für das Gespräch!**

Claudia Kirchner

06.07.2022 GV Manager (8)

Ort der Lösungen

Wobei es „Ort“ allein nicht trifft. Der transdisziplinäre Austausch soll nicht nur auf dem 40.000 m² großen Gelände in Berlin Tempelhof-Schöneberg stattfinden, sondern auch im digitalen Raum. „Der Food Campus Berlin ist konzipiert als Ökosystem der Ökosysteme“, sagt Jörg Reuter, auch „The Brain“ des Projekts genannt. Ein Ort, an dem man Essen erforschen, produzieren, verkosten, etwas darüber lernen und lehren, gemeinsam daran arbeiten, darüber diskutieren, kommunizieren usw. kann. „Die Schlacht um eine nachhaltige Zukunft wird auf dem Teller gewonnen – somit wird der Food Campus Berlin mit einem holistischen Ansatz an Planetary Health Solutions arbeiten“, ergänzt Jörg Reuter, der als Geschäftsführer von Artprojekt Nature & Nutrition Konzeptionierer und Betreiber des Food Campus ist. Klarer Fokus ist es, die aktuelle Belastung planetarer Grenzen durch unsere Ernährung deutlich zu verringern. Klimawandel gehöre dazu, sei aber nicht Hauptthema.

Ort der Kontraste

Bewusst werden bei dem Projekt Kontraste gepaart, wie der Koch als klassischer

Handwerker und der Kochroboter. Auch das Stück Fleisch aus artgerechter Tierhaltung soll weiterhin seinen Platz neben Laborfleisch behaupten dürfen. Klingt widersprüchlich? „Nein, die Natur macht uns genau das vor in ihrer Biodiversität und Heterogenität im positiven Sinne“, hält Lukas Dillinger dagegen. Stichwort Natur: Auch die regenerative Landwirtschaft soll gefördert werden, zugleich kann aber auch „die Industrie, die Teil des Problems ist, Teil der Lösung werden“, ergänzt Jörg Reuter. Wie will man all diese Disziplinen und ihre Vertreter auf Augenhöhe zusammenbringen? „Die richtigen Menschen zu den richtigen Themen zusammenbringen wird eine zentrale Aufgabe und große Herausforderung“, gibt er zu. „Doch wir müssen das Silodenken verlassen, um gemeinsam planetarisch-sinnvolle Lösungen zu entwickeln – so entstehen automatisch Win-win-Situationen.“

Ort der Gemeinschaft

Nach geplantem Spatenstich im Juli 2022, soll der Campus 2024 öffnen. „Unsere Idee und den Weg dahin wollen wir schon vorher greifbar machen, z. B. durch Events, eine

Roadshow und den Austausch innerhalb einer Community im virtuellen Raum“, erläutert Lukas Dillinger.

Dahingehend wird im September 2022 der virtuelle Campus gelauncht. „Dort erhält die vorhandene Food Community, die bereits rund 3.000 Mitglieder umfasst, ein Zuhause für ihren Zukunftsdialog. Wir starten mit einem Summit im September und werden dann Stück für Stück die Elemente des virtuellen Campus, wie Akademie und Newroom, ausbauen.“ Der Zugang wird nur per Login möglich sein, ausgewählte Inhalte auch nur über Bezahlschranke. Warum entsteht eine eigene Plattform? „Social Media-Plattformen sind themenübergreifend und haben viel mit Selbstdarstellung zu tun. Unsere Community soll sich gemeinsam, speziell, professionell und ganzheitlich mit nachhaltigen Food-Themen auseinandersetzen – und zwar europaweit.“

Ort für Köche

So futuristisch das Projekt klingt, kommt Köchen – auch in der Community – ein besonderer Platz zu. „Zum einen sind Food Startups gut beraten, enger mit Köchen zu arbeiten. Und zum anderen wollen wir auch



FIT FÜR DIE ZUKUNFT

Intelligente Komplettlösungen für die moderne Profiküche

- IT-LÖSUNGEN
- BERATUNGEN
- FORTBILDUNGEN

EGV | SOLUTIONS 
www.egv.de

06.07.2022 GV Manager (9)



URBAN BZW. ROOFTOP FARMING FINDET AUF DEM GESAMTEN FOOD CAMPUS BERLIN STATT.

PLANETARY HEALTH DIET

- Muster-Speiseplan, der Gesundheit und Erde zugleich zugutekommen soll
- Veröffentlicht von der EAT-Lancet-Kommission 2019
- Erfordert grundlegend andere Ernährungsweise, nicht nur für Westeuropäer, sondern alle Kulturen; Afrikaner konsumieren z. B. aktuell ein Siebenfaches der empfohlenen Menge stärkereicher Pflanzen
- Konsequenz für unsere Ernährungsweise:
Konsum von Obst und Gemüse, Hülsenfrüchten und Nüssen müsste etwa verdoppelt werden, der von Fleisch und Zucker halbiert.
Für den Konsum tierischer Proteinquellen bedeutet das z. B.: Pro Woche sind empfohlen pro Person im Schnitt Hähnchenfleisch und Fisch à ca. 200 g, Rind-/Lamm- oder Schweinefleisch à 98 g und 1.750 Gramm Milchprodukte

die Köche selbst mit Wissen rüsten“, erläutert Lukas Dillinger einen Projektpart, der ihm besonders am Herzen liegt und ergänzt: „Wir wollen den Ernährungsbereich transformieren, indem wir Nachhaltigkeit und damit auch Regionalität der Lebensmittel stärken. Dafür müssen wir die Kochzunft einbeziehen. Schließlich hat sie durch ihr Einkaufsverhalten Einfluss auf die vorgelegte Lieferkette, durch das Endprodukt aber auch auf den Gast.“ Der Haken daran: Es gibt – auch ausbildungsbedingt – große Defizite bei Köchen in Sachen pflanzlicher Ernährung und Nachhaltigkeitskommunikation. Abhilfe soll eine eigene Akademie schaffen, die zunächst online startet und später auch Kurse am Campus bietet.

Aber auch in der Community sind Wissen und Erfahrung von experimentierfreudigen Köchen gefragt. „Letztlich geht es darum, dass das, was künftig aus Natur und Labor auf den Teller kommt, der breiten Masse schmeckt“, betont Jörg Reuter. Akzeptiert der Endkonsument die Speisen nicht, ist egal, wie nachhaltig die Zutaten erzeugt und von A nach B kamen, was drin steckt oder wie schön es angerichtet ist! „Wir müssen auch in ein wertigeres Marketing kommen, das den Konsumenten richtig abholt. Wir brauchen Label, die eine transparente Entscheidungsgrundlage liefern können“,

ergänzt Lukas Dillinger. Begleitende Konsumentenbefragungen seien daher unerlässlich, um die Planetary Health Lösungen massentauglich zu machen. Das Bewusstsein dafür ist jedenfalls in den vergangenen zwei Jahren enorm gestiegen – ebenso wie die Verkaufszahlen pflanzlicher Ersatzprodukte im Lebensmitteleinzelhandel.

Ort der Dynamik

Auf digitalem Wege hat auch der Food Campus schon eine unglaubliche Dynamik bekommen: über die bisherigen Aktivitäten auf Social Media und eine Community von bereits 3.000 Mitgliedern plus einen Beitrag mit elf hochkarätigen Experten, die das Projekt wiederum multiplizieren. „Ich rede immer von Größenwahnsinn – im Positiven“, kommentiert Jörg Reuter die Komplexität des Projekts lachend. Denn auf der einen Seite ist gerade erst Baustart in Berlin, auf der anderen tauscht er sich bereits rege mit einem ähnlichen Projekt in Ruanda aus. Darüber hinaus ist er bereits zwei Schritte weiter und hält Ausschau nach größeren Produktionsflächen nahe Berlin, um dort die neu entwickelten Foodprodukte zu skalieren. Der Weg vom etwas anderen Mindset zum „Food Valley Deutschlands“ scheint also nicht mehr weit.

Claudia Kirchner

Foto: Architektur TCHOBAN VOSS Architekten – Visualisierung Edelviz

06.07.2022 GV Manager (10)

ERNÄHRUNG - IMPULSE

STELLUNGNAHME ZUR PLANETARY HEALTH DIET



Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) ordnet in einer Stellungnahme die Ernährungsempfehlungen der Planetary Health Diet ein und setzt diese in Bezug zu den eigenen lebensmittelbezogenen Ernährungsempfehlungen (Food Based Dietary Guidelines). Dazu wurden die vorgeschlagenen Lebensmittelmengen der Planetary Health Diet den Orientierungswerten der DGE gegenübergestellt sowie mit Verzehrdaten aus Deutschland verglichen. Grundsätzlich haben beide Ernährungsweisen vieles gemeinsam und bieten Spielraum für individuelle, flexible Anpassungen. Sie sind pflanzenbetont und bevorzugen Vollkornprodukte und Öle mit ungesättigten Fettsäuren. Die Zufuhr an tierischen und hoch verarbeiteten Lebensmitteln, gesättigten Fettsäuren sowie Zucker soll eingeschränkt werden. Bei Gemüse und Obst, Fleisch, Fisch und Eiern sowie Ölen sind die Lebensmittelmengen sehr ähnlich. Mehr zu den Unterschieden der Ernährungsempfehlungen gibt es unter: www.gastroinfoportal.de/dge-stellungnahme

DIALOGPLATTFORM FÜR NACHHALTIGE ERNÄHRUNG

Sich zu vernetzen und gemeinsam Lösungen für nachhaltige Ernährungssysteme in Deutschland zu entwickeln, ist Ziel der Dialogplattform für nachhaltige Ernährungssysteme, die im Januar 2022 startete. Die Plattform ist dabei digitale Drehscheibe für Diskussionen, Informationen und Wissenstransfer zu Themen von der Erzeugung bis zur Ernährung. Akteure aus Land- und Ernährungswirtschaft, Wissenschaft, Verwaltung, aber auch der Zivilgesellschaft sind aufgerufen, sich zu registrieren und einzubringen – was bei der Themenreihe zu True Cost Accounting vielfach genutzt wurde. Weitere Themen waren bis dato u. a. „Zukunft Proteine“ und „Regionale Ernährungsstrategien“. Weitere Termine gibt es zeitnah auf der Plattform. www.ble-live.de

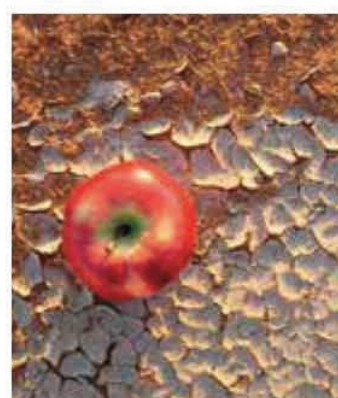


MENÜ DER ZUKUNFT

Dass wir in Zukunft bewusster und besser essen, prognostiziert das „Menü der Zukunft“. Entwickelt wurde es vom Bundeszentrum für Ernährung und dem Netzwerk Nutrition Hub im Rahmen des Trendreports Ernährung 2022. Es benennt drei große Komponenten: Regionalität und Saisonalität beim Essen zuhause, konsequent nachhaltiges Wirtschaften sowie das Essen für Städter aus Städten. Zu den visionären Teilszenarien zählt u. a., dass Verbraucher sich bewusst gegen Gewinnmaximierung auf Kosten von Gesundheit und Umwelt wenden werden. Zudem ist das Schließen der Zukunft frisch und kostenfrei. Die 17-seitige Publikation „Menü der Zukunft“ kann kostenlos heruntergeladen werden: www.nutrition-hub.de/post/menue-der-zukunft

INITIATIVE #ERNÄHRUNGSWENDEANPACKEN

Umwelt und Klima, Gesundheit oder die soziale Gerechtigkeit – all diese Faktoren stehen vor ihren Belastungsgrenzen und deshalb ist eine Ernährungswende zwingend notwendig. Die Initiative #ErnährungswendeAnpacken!, der auch das Deutsche Netzwerk Schulverpflegung angehört, begrüßt deshalb, dass die Ampelkoalition bis 2023 eine Ernährungsstrategie für Deutschland erarbeiten will, um eine „gesunde Umgebung für Ernährung und Bewegung



zu schaffen“. Es ist an der Zeit, eine umfassende Ernährungswende einzuleiten, zum Wohle der Menschen, des Planeten und der Tiere. Die Initiative hat zudem zehn Eckpunkte formuliert, die auf dem Weg hin zu einer zukunftsweisenden Ernährungsstrategie berücksichtigt werden sollten. www.gastroinfoportal.de/ernaehrungswende-anpacken

Fotos: smolaw11 – stock.adobe.com, Colourbox.de/Robuart, BLE/Nutrition Hub, suitit, photos – stock.adobe.com

Jörg Reuter über die spektakulärste Kantine Europas

von Claudia Zilz
Dienstag, 05. Juli 2022

E-Mail

f in t x

MEIST GELESEN

KITA- UND SCHULVERPFLEGUNG
Party Service Bund schlägt Alarm

KOMMENTAR
Eine neue Ära

BUSINESSMARKT
Henkels zukunftsweisende Gastronomie



Jörg Reuter konzipiert den Food Campus Berlin.

Unter dem Motto "Von der Vision zum Campus" nahm Jörg Reuter während der IMF-Trendtage in Hanau die gut 230 Teilnehmer mit auf eine außergewöhnliche Reise in den Food Campus Berlin. Er soll das Epizentrum Europas in Sachen Food-Innovation werden. Was wir erwarten dürfen.

Was heißt eigentlich **Cross Cluster Thinking** im Food-Kontext? Jörg Reuter hat darauf eine klare Antwort: Man muss Trendthemen wie Vertical Farming, Algen oder etwa Ernährungsbildung zusammen denken und nicht, wie so häufig, als einen isolierten Baustein, der für sich steht. Genau diesen Ansatz will Jörg Reuter mit dem Food Campus Berlin umsetzen. Seit Anfang 2021 ist der Agraringenieur Geschäftsführer der **Artprojekt Nature & Nutrition** und konzipiert den Food Campus Berlin.

Mega-Projekt auf 6 Stockwerken

Der Food Campus entsteht mitten in Berlin am Tempelhofer Ufer und wird Menschen zusammenbringen, die an der Zukunft der Lebensmittelproduktion arbeiten – und das auf insgesamt sechs Stockwerken. Ein Mammutprojekt mit einem **Investitionsvolumen von gut 200 Millionen Euro**. In zwei Jahren sollen dort **1.000 bis 1.400 Menschen** arbeiten, sagte Reuter auf dem IMF in Hanau.



1/43
Pflichttermin für die Gemeinschaftsgastronomie: Im Congress Park Hanau fand das 31. IMF statt mit hochkarätigem Bühnenprogramm. (Foto: Thomas Fedra)

05.07.2022 GV Praxis (2)

Fakt ist: Der Planet steht unter Druck – Treibhausgase forcieren den Klimawandel auf dramatische Weise, intensive Landwirtschaft sorgt für ein weltweites Artensterben in nie dagewesenem Ausmaß und Ökosysteme kollabieren. Die **Lebensmittelbranche sei Teil des Problems**, aber sie könne auch Teil der Lösung sein, betont Jörg Reuter. Deshalb lautet die **Mission des Food Campus**: "Wir bauen einen physischen und digitalen Ort als Transformationsbeschleuniger, ein ganzes Ökosystem aus Start-ups, Unternehmen und Wissenschaft. Der Food Campus Berlin wird ein **Sprungbrett für Lösungskonzepte** und gleichzeitig eine Bühne für Innovationsprojekte der Lebensmittelbranche".

Reuter skizziert die Themenfelder, die der Food Campus Berlin im wahrsten Sinne des Wortes künftig "beackern" soll. Im Einzelnen sind dies:

- Kulinarik, Kochkunst & Food-Handwerk
- [Planetary Health](#)
- Regionalität & Resilienz
- Future Tech & Digitales

Herzstück Kantine

Ein Herzstück des Food Campus Berlin ist die "**Planetary Health Kantine**". Eine Kantine, die gut für den Planeten und! den Menschen ist. Sie wird laut Reuter zusammen mit Dussmann Catering umgesetzt. "Es ist ein dickes Brett, das wir bohren", so der Agraringenieur. **Die ehrgeizige Vision**: Es soll die **spektakulärste Kantine Europas** werden, in der die [Planetary Health Diet](#) erlebbar wird. Es werde beispielsweise einen Wochenspeiseplan geben, der der Planetary Health Diet entspricht. "Wenn Currywurst am Dienstag aus ist, gibt es sie nicht mehr", machte Reuter klar. Currywurst in der Kantine der Zukunft? Es gebe **kein Verbot von Fleisch und Käse**, aber die Mengen seien begrenzt, so Reuter.



So soll er aussehen: der Food Campus Berlin.

Zudem müsse sich der Gast ein paar Minuten vorher "digital" entscheiden, was er von den Auswahl-Menüs am jeweiligen Tag essen möchte, die **Wunschspeise werde dann in Echtzeit** zur Verfügung gestellt. Zudem soll es einen offenen Counter geben, einen sogenannten **Kitchen Takeover**, den **externe Unternehmen** zum Test anmieten können und den Gästen so ein wechselndes Angebot bieten. Es versteht sich von selbst, dass die Zukunftskantine ganztägig geöffnet sein wird als ein Ort der Begegnung.

Anfang **2024 soll der Food Campus Berlin an den Start** gehen. [Mehr zu dem Projekt finden Sie hier.](#)

NEW MEAT

afz allgemeine
fleischer zeitung

FLEISCHWIRTSCHAFT

Die Evolution eines neuen Systems

Ausgabe 1/2022

Länderspezial USA

Eine neue
Erzählung von Fleisch

> 36

Food Campus Berlin

Raus aus der Blackbox,
hin zum Solution Hub

> 24

Markt

Ein deutscher Masterplan

> 6



INHALT



Foto: © TCHOBAN VOSS Architekten



Foto: © Technische Universität Berlin

3 Editorial

Der Markt

- 6** Evolution eines neuen Systems. Ein deutscher Masterplan
- 10** Alternative Proteine in Deutschland: Alles im Fluss
- 18** Kommentar: Aus Worten müssen Taten werden
- 20** Investitionen: Meat Money Makers
- 22** Kommentar: Deutschland hat das Potenzial, ins globale Spitzenfeld aufzurücken
- 24** Food Campus Berlin: Raus aus der Blackbox, hin zum Solution Hub

Länderspezial USA

- 30** Alles auf Wachstum: Alternative Proteine als Meat Mainstream in den Staaten
- 36** Interview: Eine neue Erzählung von Fleisch

Die Produkte

- 42** Interview: Protein nicht gleich Protein
- 46** Kultiviertes Fleisch: Eine einfache Ergänzungsinvestition
- 52** Fleischersatzprodukte: Fünf-Punkte-Plan zum Erfolg

Die Akteure

- 54** Institutionen und Verbände
- 56** Kommentar: Ein fruchtbarer „Humus“ für alternative Proteine
- 58** Startups – Mee(a)t Pioneers

Events

- 62** IFFA 2022 mit „Alt Proteins“
- 64** Smart Protein Summit
- 65** New Food Conference

Ausblick

- 66** Themen Ausgabe 2/2022 Impressum

DER MARKT

Food Campus Berlin: Raus aus der Blackbox, hin zum Solution Hub

Mitten in Berlin, am Tempelhofer Ufer, entsteht seit dem Frühjahr ein Millionenprojekt zur Förderung der Entwicklung alternativer Proteine: der Food Campus Berlin.



Food Campus Berlin

DER MARKT

Die Idee hinter dem 40.000 Quadratmeter großen Komplex ist so einfach wie ambitioniert – einen Ort schaffen, an dem Visionäre, etablierte Industrie, Wissenschaft, Einzelhandel, Verbände und Politik zusammenkommen, um gemeinsam an der „Planetary Health“ zu arbeiten. Bis 2024 soll ein lokaler Ort der Kollaboration entstehen, der globalen Impact hat.

Geschäftsführer Artprojekt Nature & Nutrition **Jörg Reuter** gewährt Einblick in eine deutsche Chance für Teilhabe an einer bereits weit entwickelten Branche und eine Vision, die ein globales Ernährungssystem nicht nur infrage stellt.



Foto: © TCHOBAN VOSS Architekten



Der Campus in Zahlen

Location: Teilesstraße, direkt am Teltow-Kanal im Berliner Bezirk Tempelhof-Schöneberg

Baubeginn: Frühjahr 2022
Fertigstellung: Anfang 2024

- Nutzfläche:** 40.000 m² mit
- > 15.000 m² teils gläserne Produktion
 - > 15.000 m² Büroflächen für Unternehmen, Institute und Dienstleister aus den Bereichen Food und Planetary Health
 - > 8.000 m² Ökosystem für Startups sowie etablierte Unternehmen
 - > 2.000 m² Eventflächen, Showroom, Shop und die Kantine 2.0

URL: foodcampus.berlin

DER MARKT

Food Campus Berlin

Sie fangen die Ideen des Campus auf: Die Experten des Beirats



Lia Schmökel
Co-Founderin Nutrition
Hub / Investorin Best
Nights VC



Prof. Dr. Thilo Hühn
ZHAW – Zentrum für
Lebensmittel-
komposition und
Prozessdesign



Tanja Bogumil
Founder Perfeggt



Fabio Ziemßen
Vorsitz Verband
Alternativer Protei-
quellen e.V. / Partner
Zintinus



Gerald Köhler
Co-Geschäftsführer
Fördergemeinschaft
Ökologischer
Landbau e.V.



Stephanie Wunder
Ecologic Institute



Dr. Andy Zynga
CEO EIT FOOD
The European Institute
of Innovation &
Technology



Simone Krahl
Präsidentin
MMM-Club e.V.



Olaf Tschimpke
CEO Nabu
International



Hanni Rützler
Food-Trendforscherin



Dr. Sebastian Rakers
Co-Founder
Bluu Seafood

NEWMEAT: Warum brauchen wir einen Food Campus für alternative Proteine?

Jörg Reuter: Wir wissen, dass wir beim Thema Klima und Biodiversität gnadenlos drüber sind über dem, was unsere Erde aushält. Johan Rockström hat uns die planetaren Grenzen aufgezeigt, die Eat-Lancet Commission die Planetary Health Diet ausgerufen. Wo aber ansetzen? Für „Planetary Health“ braucht es einen Solution

Hub. Das wird der Food Campus Berlin. Ein kuratierter Ort, an dem Lösungen entwickelt werden, um an der Entlastung der Umwelt zu arbeiten. Alternative Proteine bilden hier einen der stärksten Hebel für die Nachhaltigkeitstransformation im Bereich der Lebensmittel. Unsere Arbeit geht allerdings weit darüber hinaus. Sie betrifft Themen wie Regionalität, Kollaboration, Regulierung, Bildung und vieles mehr. Das Herzstück bildet

eine Food-Akademie mit eigenem Studiengang, die wir selbst betreiben.

Und jeder kann mitmachen?

Es wird keine Gesinnungsprüfung geben, aber es wird ein kuratierter Ort. Wer bei uns angesiedelt sein will, der muss aufzeigen, dass er im Kontext New Food einen echten Beitrag im Sinne der „Planetary Health“ leistet. Für die Größe des Ortes und die Zukunft der Lebens-

Anzeige



wir planen für die lebensmittelindustrie.

we design and engineer food processing facilities.

foodfab
consultants for food production plants

ATP architekten ingenieure

www.foodfab.eu
www.atp.ag

Food Campus Berlin

mittel haben wir dabei einen holistischen Ansatz gewählt. Es finden Gespräche mit Verbänden, Lebensmitteleinzelhändlern oder Inkubatoren statt. So entstehen auf dem Campus einzelne Ökosysteme, die über eine sinnvolle Infrastruktur miteinander vernetzt werden und letztlich ein großes Ökosystem bilden. Die Ansatzpunkte sind dabei vielfältig. Wir wollen beispielsweise in der Region Veränderung implementieren und Landwirtinnen mit Produzenten neuer Proteine vernetzen, sodass lokale Ressourcen genutzt werden. Sie sollen gemeinsam experimentieren und entwickeln. Gleichzeitig wird es vor Ort die spektakulärste Kantine Europas geben oder einen Werksverkauf.

Wo findet sich hier die etablierte Industrie wieder?

Der Food Campus wird ein Transformationsbeschleuniger und diese Transformation kommt über Kollaborationen zustande. Für die

etablierte Industrie haben wir im Westflügel zwei Stockwerke reserviert. Auf 4.000 m² besteht hier die Möglichkeit, Innovationsabteilungen direkt im Campus anzusiedeln. Einige etablierte Unternehmen interessieren sich auch für eine Integration in das circa 5.000 m² große Innovations- und Gründerzentrum „New Protein Hub“. Der gesamte Campus steht natürlich für das Thema Kollaboration. Raus aus der eigenen Blase, rein in den Austausch. So entsteht Transformationsbeschleunigung.

Welche Rolle spielt ein solcher Standort für Deutschland?

Deutschland wird durch den Campus als Standort an Relevanz gewinnen. Ich erlebe die Cell-Ag-Szene aktuell in großer Unruhe, weil viele Gelder unterwegs sind. Der Druck auf die Startups ist groß, schnell skalierbare Lösungen zu liefern. Da scheint es oft zunächst nicht relevant, wo der

Ein Ort, vielfältige Themen



DER MARKT

Food Campus Berlin



Foto: © Caro Hoene

Jörg Reuter ist Geschäftsführer der Artprojekt Nature & Nutrition GmbH und konzipiert für die Artprojekt-Gruppe den Food Campus Berlin. Von 2009 bis 2020 war er Inhaber der Grüne Köpfe Strategieberatung, einem führenden Beratungsunternehmen im deutschsprachigen Raum, wenn es um das Zusammendenken von Markenpositionierungen, Trends und Nachhaltigkeit geht. Zu seinen Kunden gehörten große Handelsunternehmen sowie kleine Bio-Hersteller, internationale Marken ebenso wie mittelständische Produzenten. Seit 2013 betreibt er das Feinkostgeschäft „Vom Einfachen das Gute“ in Berlin-Mitte.

Background

Der **Food Campus Berlin** ist ein Projekt von Thomas Hölzel und seiner Artprojekt Unternehmensgruppe. Der Visionär im Immobiliengeschäft realisierte bereits zahlreiche Projekte in Berlin. In Bad Saarow baute er die Kurpark Kolonnaden inklusive Gastronomiebetrieben und plant aktuell das Marina Resort am Scharmützelsee. Er stellte sich die Frage, ob sich Luxus und Nachhaltigkeit ausschließen müssen und erarbeitete die **70/70-Regel**: 70 Prozent der Lebensmittel der Restaurants stammen aus 70 km Umgebung. In Storkow kaufte Hölzel die Fischerei Köllnitz, um die ökologische Landwirtschaft des Naturguts zu erweitern. Seither hat ihn das Thema Food begleitet und zur Umsetzung der Idee des Food Campus angetrieben.

Reaktor steht. Hauptsache, sie können ihre Produkte auch zeitnah herstellen. Berlin bietet hier mit dem Campus künftig eine große Chance, Innovationen nicht nur zu bündeln, sondern sie darüber hinaus besser sichtbar zu machen. Dabei gewinnt Deutschland insgesamt als Standort zunehmend an Relevanz. Internationale Investoren sprechen uns ebenso häufig an wie Wissenschaftler, die es zurück nach Deutschland zieht. Der Food Campus Berlin hat also schon jetzt die nötige Strahlkraft, um die unterschiedlichsten Akteure in die Hauptstadt zu locken.

Wie kann ein lokaler Campus global funktionieren?

Wir befinden wir uns gesamtgesellschaftlich betrachtet immer noch in einer Themenblase. Deswegen agieren wir oft schon sehr international. Denn die Weiterentwicklung der Produkte und gesamten Industrie findet weltweit statt. Aber ich glaube fest daran, dass wir mindestens kontinentale Lösungen schaffen werden. Wir sind dabei bisher das einzige Konstrukt in der DACH-Region. Das ist für mich der strategisch erste Schritt. Dabei wollen wir der wichtigste Ort für die Transformation der Branche in Europa werden.

„Wir müssen raus aus den Laboren und der Blackbox mit der Assoziation des ‚Frankensteinfood‘ und hin zu Lösungen für die Probleme, die unser derzeitiges System klimatisch forciert.“

Damit meine ich nicht Berlin, sondern einen Ort im übertragenen Sinn. Es kann künftig auch andere Standorte geben, an denen beispielsweise nur zum Thema Lebensmittelverschwendung oder Präzisionsfermentation gearbeitet wird. Ab Juni wird zudem der digitale Campus an den Start gehen, der am Ende größer sein wird als der physische Campus. Es werden dort etwa 1.200 Menschen arbeiten. Die Community, die wir über den digitalen Campus erreichen, wird noch deutlich größer sein.

Wie offen seid ihr dabei für Ideen?

Super offen. Es kann nicht unser Anspruch sein, einen solchen Komplex in die Stadt zu setzen und alles selbst zu machen. Es soll ein Campus mit hohem Identifikati-

onspotenzial für die gesamte Szene werden. Wir schaffen für Startups, etablierte Unternehmen, Verbände und die Wissenschaft gleichermaßen eine Chance. Keiner soll mehr für sich alleine kämpfen und unsichtbar sein. Dabei müssen wir raus aus den Laboren und der Blackbox mit der Assoziation des „Frankensteinfood“ und hin zu Lösungen für die Probleme, die unser derzeitiges System klimatisch forciert. Dann wird es irgendwann den Moment geben, an dem wir stolz auf die Anfänge und die Idee des Campus zurückblicken können. <

Das Interview führte
Nadine Filko

16.05.2022 Airport Region Berlin Brandenburg



HOME > AKTUELLES > GEWERBE >

16.05.2022

Food Campus Berlin: Die Zukunft der Lebensmittelproduktion neu denken und gemeinsam gestalten

In Tempelhof-Schöneberg schafft Artprojekt auf 40.000 m² Nutzfläche einen Zukunftsort rund um Food und Planetary Health. Arbeiten. Forschen. Produzieren. An einem Ort. Mitten in Berlin.

Klimakrise, Bevölkerungswachstum und Biodiversitätsverluste zählen zu den größten Herausforderungen unserer Zeit. Die gesunde Ernährung der Menschen und der Erhalt der Ökosysteme des Planeten sind zentrale Aufgaben, um auch zukünftigen Generationen eine Chance auf eine lebenswerte Zukunft zu ermöglichen. Hier setzt der Food Campus Berlin an, dessen Ziel es ist, die Zukunft der Lebensmittelproduktion neu zu denken und gemeinsam zu gestalten.

„Der Lebensmittelmarkt verlangt nach innovativen Produkten, die gut für die Menschen und gut für den Planeten sind. Der Immobilienmarkt verlangt nach nachhaltigen Gebäuden. Es zählt sich aus, dass wir in beiden Branchen herausragend mit Know-how ausgestattet sind“, so Thomas Hölzel, Gründer, Inhaber und geschäftsführender Gesellschafter der Artprojekt Entwicklungen GmbH, über das visionäre Projekt. „Unser Campus wird ein Schaufenster für die Welt der zukünftigen Ernährung und ein Ort, an dem Essen als kulinarisches Erbe betrachtet wird“, so Hölzel weiter.

Mit dem Food Campus entwickelt die Artprojekt seit rund anderthalb Jahren eines der aktuell innovativsten Immobilienprojekte in Berlin. Direkt am Teltowkanal in Tempelhof-Schöneberg entsteht auf einem 14.000 Quadratmeter großen Areal ein sechsstöckiges Innovations- und Branchenzentrum für die Zukunft der Ernährung und des Klimaschutzes.

Die rund 40.000 Quadratmeter Geschossfläche des Gebäudes verteilen sich auf Büroflächen, gläserne Produktionsflächen sowie Labore, R&D-Abteilungen und Versuchsküchen, hinzu kommen Community-Areas für Urban Farming und Events. Eine Kantine nach neuesten Innovations- und Ernährungsstandards für die circa 1.000 Menschen, die den Food Campus Berlin mit Leben füllen werden, ist ebenfalls vorgesehen.

Konzipiert wurde der Campus unter zukunftsweisenden und nachhaltigen Gesichtspunkten. So wird für die Bauten nach den Standards des USGBC (US Green Building Council) die LEED-Platin-Zertifizierung (Leadership in Energy and Environmental Design) angestrebt, die in die Auditierung nach ESG-Kriterien integriert ist. Damit einhergehend werden die Installationen für regenerative Energiegewinnung, wie Geothermie und Photovoltaik, realisiert. In den Bereichen der Büronutzungen wird der konstruktive Rohbau mit einer Holz-Hybrid-Bauweise errichtet. Der daraus resultierende Gewinn in der CO₂-Bilanz wird in die Ökobilanz einbezogen, die den gesamten Lebenszyklus der Bauausführung und den späteren Betrieb evaluieren wird.

Der Bauantrag für den Food Campus wurde Ende Oktober 2021 eingereicht. Der erste Spatenstich soll noch im Frühjahr 2022 erfolgen, die Eröffnung dann Anfang 2024. Die Gebäude werden mehrheitlich an Investoren veräußert, inhaltlich aber nach ihrer Fertigstellung von der Artprojekt kuratiert und gemanagt.

Der Campus verfolgt einen holistischen Ansatz. Im Spannungsfeld zwischen Planetary Health, Regionalität, Digitalisierung und Food-Handwerk werden Wissenschaftler:innen, Lebensmitteltechnolog:innen, Köchinnen und Köche, Landwirtinnen und Landwirte sowie Food-Handwerker:innen, Food-Nerds und Technologen Hand in Hand an Konzepten für die Menschen von heute und die Welt von morgen arbeiten. Kooperationen mit Hochschulen verknüpfen die Campus-Member mit Forschern und Talenten.

Als Zentrum für interdisziplinären Austausch, Forschen und Netzwerken werden im Food Campus Berlin Lösungen entwickelt und sichtbar sowie erlebbar gemacht. Die Community des Food Campus Berlin teilt dabei nicht nur ihr Wissen, sondern auch Labore, Produktionsstätten und Versuchsküchen. Start-up-Ideen werden skaliert und für die Öffentlichkeit erfahrbar gemacht. Etablierte Unternehmen finden ideale Bedingungen und den richtigen Spirit für eigene Leuchtturmkonzepte, Spin-Offs und Inkubator-Programme.

Mit Jörg Reuter konnte Artprojekt bereits Anfang 2021 einen renommierten Vordenker der Foodbranche für die Geschäftsführung der Artprojekt Nature & Nutrition GmbH gewinnen. Mit der Vision, Bioprodukte aus der Nische zu holen und erfolgreich zu machen, hat der Strategie in den letzten zwanzig Jahren namhafte Handelsunternehmen und Markenhersteller in Deutschland und der Schweiz beraten. Beim Food Campus ist er nun für dessen inhaltliche Konzeption und Kuratierung verantwortlich. „Die Begeisterung für die Campus-Idee ist überwältigend und hat unsere Konzeption mehr als bestätigt“, so Jörg Reuter, Geschäftsführer der Artprojekt Nature & Nutrition GmbH.

Beratende Unterstützung beim inhaltlichen Aufbau des Food Campus Berlin erhält Jörg Reuter durch einen elfköpfigen Experten-Beirat, der sich aus Expert:innen, Gründer:innen und Wissenschaftler:innen zusammensetzt. Die Mitglieder kommen aus der Food-Branche, Forschung, Gründerszene und dem Naturschutz und werden die schnell wachsende Food-Campus-Community durch ihre internationalen Netzwerke bereichern.

Neben dem Berliner Food Campus sind weitere Food Campusse in Deutschland, Europa und Übersee geplant.

FAKTEN

Think Tank für visionäre Ernährungskonzepte und Food Trends
 Location: Teilestraße am Teltowkanal in Berlin Tempelhof-Schöneberg
 Baubeginn: Frühjahr 2022
 Fertigstellung: Anfang 2024
 Grundstücksfläche: 14.000 Quadratmeter mit Wasserlage
 Nutzfläche: 40.000 Quadratmeter Geschossfläche

- 15.000 Quadratmeter Produktionsflächen mit teils gläserner Produktion
- 15.000 Quadratmeter Büroflächen für Unternehmen, Institute und Dienstleister aus den Bereichen Food und Planetary Health
- 8.000 Quadratmeter Labore und produktionsnahe Dienstleistungen
- 2.000 Quadratmeter Eventflächen, Restaurant, Showroom, Shop und Kantine

Vermietungsflächen: 35.570 Quadratmeter
 Arbeitsplätze: circa 1.000

Energiekonzept: Photovoltaik, Geothermie, Blockheizkraftwerk, Einsatz von ÖkoGas & ÖkoStrom
 Gelistet für: LEED-Platin-Zertifizierung (Leadership in Energy and Environmental Design)

Mehr Informationen zum Food Campus Berlin finden Sie hier: www.foodcampus.berlin

Ihr Kontakt:

Geschäftsführerin & Unternehmenssprecherin | Artprojekt Entwicklungen GmbH
Dr. Alexandra von Stosch
 E-Mail: [stosch\(at\)artprojekt-gruppe.de](mailto:stosch(at)artprojekt-gruppe.de)

Geschäftsführer Artprojekt Nature & Nutrition
Jörg Reuter
 E-Mail: [reuter\(at\)artprojekt-gruppe.de](mailto:reuter(at)artprojekt-gruppe.de)

Ihr Pressekontakt

Christine Zeine
 Tel.: +49 30 786 006 32
 E-Mail: [zeine\(at\)artprojekt-gruppe.de](mailto:zeine(at)artprojekt-gruppe.de)

02.05.2022 GV Praxis

gvpraxis

NEWS RANKINGS DOSSIERS gv+

gv+ CAFÉ FUTURE LIVE | INTERNORGA

Auf dem Weg zur "spektakulärsten Kantine Europas"

von Christian Preußner
Montag, 02. Mai 2022



Im Gespräch mit gvpraxis-Chefredakteur Burkart Schmid (links) gaben Lukas Dillinger (Food Campus Ecosystem) und Christian Hamerle (Food Service Innovation Lab by Dussmann, rechts) bekannt, dass die Planung und Entwicklung des Community Food & Workspace in Berlin bereits begonnen haben.

Der Food Campus Berlin und das Food Service Innovation Lab by Dussmann gaben im Live-Talk im Café Future auf der Internorga erstmals bekannt, gemeinsame Wege gehen zu wollen. Anhand eines Innovations-Bündnisses soll demnach das Projekt der "spektakulärsten Kantine Europas" auf die Beine gestellt werden.

Die Partner wollen mit ihrem Projekt der **Gemeinschaftsverpflegung** innerhalb der gesamten Food-Industrie zu einem neuen **Leuchtturmprojekt** verhelfen und neue Wege und Lösungen aufzeigen. Im Gespräch mit **gvpraxis-Chefredakteur Burkart Schmid** gaben **Lukas Dillinger** (Food Campus Ecosystem) und **Christian Hamerle** (Food Service Innovation Lab by Dussmann) bekannt, dass die Planung und Entwicklung des Community Food & Workspace in Berlin bereits begonnen habe. "Heute ist der Start einer gemeinsamen Reise", so Christian Hamerle.

Gemeinsam will man die **Ernährung der Zukunft** auf den Teller bringen und weiter vorantreiben. Still und leise wird seit 2021 an diesem Projekt gearbeitet – und nun ist die Katze also aus dem Sack. Das Besondere an der Kantine: "Jahr für Jahr wird der **Food Space des Campus** gemeinsam mit weiteren **Innovations-Bündnispartnern** der Food-Industrie Speerspitze im Thema **Nachhaltigkeit, Innovation** und **Digitalisierung** bleiben und immer wieder für **neue Standards, Pilotprojekte und Experimente** sorgen", heißt es.

Während des laufenden Betriebs würden Player aus der Food- und Food-Service-Welt eingeladen, um vor Ort das Thema **Ernährungswende** gemeinsam mit **Wissenschaft und Politik** voranzutreiben. Gesprochen wird laut Dillinger und Hamerle derzeit bereits mit weiteren Innovations-Bündnispartnern aus den Themenfeldern Nachhaltigkeit, Digitalisierung, Produktentwicklung, Küchentechnik, Architektur, Wissenschaft und Politik.

Die Zukunft auf dem Teller

Der Food Campus der Artprojekt-Gruppe nimmt Gestalt an. Fertig wird der Bau in Berlin zwar erst 2024, doch schon ab September können sich Industrie, Dienstleister und Startups virtuell vernetzen. Macher Jörg Reuter hat derweil schon das nächste Projekt im Visier. | **Sonia Shinde**



»Wir haben einen Vorsprung von zwei bis drei Jahren. Niemand wird vor uns fertig«

Jörg Reuter, Artprojekt-Gruppe

Die Zukunft der Nahrungskette startet nach Ostern. Im Mai legt Jörg Reuter den Grundstein für den Food Campus und will von Berlin aus den internationalen Umbau der Lebensmittelbranche einläuten. Und damit ist schon ziemlich viel gesagt über das Projekt und den Mann, der „die Schlacht um eine nachhaltige Zukunft auf den Tellern gewinnen“ möchte.

Reuter hat eine Vision. Darin wickeln Food-Startups in den Innovationslaboren auf dem Campus nahe des Teltow-Kanals. Maschinenbauer zeigen Prototypen neuer Anlagen in der gläsernen Produktion, etablierte Hersteller nutzen die Industrie-Labore und die Aufbruchsstimmung für eigene Entwicklungen. Zum Mittagessen trifft man sich in der Kantine, in der Nachhaltiges und Novelfood der Campus-Unternehmen auf dem Speiseplan stehen.

Der Traum des 53-Jährigen und seiner Mitstreiter der Artprojekt-Gruppe: Tempelhof-Schöneberg wird zum Silicon Valley der Food-Industrie. Wenn man ihm so zuhört, scheint die Vision zum Greifen nah – auch wenn es noch keine festen Mietverträge gibt. Doch die 200 Millionen Euro teure Finanzierung stehe, und der Vertrag mit dem Investor sei unterschriftsreif. „Die Anwälte feilen noch an den Feinheiten“, sagt Reuter.

Schaufenster der Ernährung

Der Essens-Enthusiast ist in der Branche kein Unbekannter. Bevor Reuter Anfang 2021 Geschäftsführer der Artprojekt Nature & Nutrition und des Food-Campus wurde, beriet er 18 Jahre lang Handelsunternehmen und

Markenhersteller bei der Verbindung von Nachhaltigkeit mit Kundennutzen. Er erklärte ihnen, wie sich Bio-Produkte erfolgreich aus der Nische holen lassen. Das Beraten mit seinem Unternehmen Grüneköpfe hat er vorerst auf Eis gelegt, „schweren Herzens“, wie er sagt. Abspecken musste er auch sein Engagement in seinem Feinkostladen „Vom Einfachen das Gute“ in Berlin-Mitte. Den hatte er 2013 gegründet, inzwischen führt ihn sein Team. Reuter schaut höchstens noch einmal im Monat vorbei. Pläne für die Zukunft des Ladens hat er dennoch. Allein: Zeit dafür lässt ihm der Campus nicht.

Denn das Mammutprojekt soll nichts weniger werden als ein „Schaufenster für die Welt der zukünftigen Ernährung“, wie die Campus-Macher im vergangenen Sommer in der LZ zu Protokoll gaben. Fast ein Jahr später wollen sie konkret loslegen, nicht nur mit Putz und Mörtel, sondern auch mit Bits und Bytes. Spätestens am 1. September soll der virtuelle Campus online gehen, bevor 2024 der analoge eingeweiht wird.

Deshalb bastelt Reuter gerade an einem Bezahlmodell für die digitalen Dienstleistungen. Zu ihnen gehört der Newsroom mit Trendradar, Neuigkeiten aus der Branche und Zusammenfassungen relevanter Studien; die Akademie, die Hintergrundwissen vor allem zum Thema New Food bieten soll; und die Community-Sektion zum Online-Austausch. Punkten aber will der Macher vor allem mit digitalen Showrooms. Dort sollen sich die Kreativen firmen- und spartenübergreifend mit ihren Best-Practice-Modellen austauschen, offen diskutieren und die Schwarmintelligenz nutzen.

Wie das in einer von Natur aus verschwiegenen Branche mit hohem Konkurrenzdruck funktionieren soll? Reuter gibt sich entspannt. „Es wird einen Weg geben, Firmengeheimnisse zu bewahren und trotzdem den Austausch zu pflegen“, sagt er.

Nächster Stopp Ruanda

Ob online oder offline: Lebensmittel und die Gesundheit des Planeten bestimmen beide Hälften von Reuters Welt. Fünf Hauptmieter sollen in Berlin Schwerpunkt-Bereiche wie New Protein oder das Food Service Lab bevölkern und kleinere Parzellen an Startups und spezialisierte Zulieferer untervermieten. Am Ende werden sich, geht es nach Reuter, 100 bis 150 Unternehmen auf dem Campus tummeln: Maschinenbauer, Lebensmittelproduzenten, Startups und Dienstleister.

Mit 40 Firmen sei man im Gespräch, sagt der Initiator, Absichtserklärungen hätten bislang zehn unterschrieben. Wer das ist, will er nicht verraten. Nur so viel: Diverse Maschinenbauer seien „sehr interessiert“ an den Tech-Units, in denen sie ihre Prototypen zeigen können. „Auf Industrie-seite sind wir mit vier ganz großen Brands im Gespräch“, sagt Reuter. Sie stammten aus den Bereichen Molkereiprodukte, Ingredients und pflanzliche Alternativen. Der Handel hingegen tue sich schwer beim Thema Campus, bedauert er: „Dessen Unternehmen werden sicherlich nicht die Treiber der Innovation sein.“ Zu gering sei der Eigenmarkenanteil von durchschnittlich 30 Prozent bei den Vollsortimentern. „Interessiert“ seien Discounter. Mehr Informationen gibt er nicht.

Gesprächiger wird der Agrar-Ingenieur, wenn es um den Ausbau des noch gar nicht gebauten Campus geht. Reuter schwebt noch Größeres vor. Er sucht nach Bauland im benachbarten Brandenburg, höchstens 30 bis 40 Autominuten vom Campus entfernt. Rund 250.000 Quadratmeter, eine Fläche größer als die Hamburger Binnenalster, sollten es schon sein, gedacht vor allem für Startups in der Skalierungsphase. Was er ihnen bieten könne, so der Visionär, seien Gebäude und Infrastruktur. Maschinen und Ausstattung müssten sie selber mitbringen. „Wir sind kein Rundum-Sorglos-Anbieter.“ Letztlich schwebt ihm ein innovatives Industriegebiet vor, „ein Food Valley“ analog zum kalifornischen Technologiestandort.

Am liebsten wäre es Reuter, wenn er gleich weitermachen könnte, mit einem zweiten Campus in Europa oder in Afrika. „In Ruanda laufen schon konkrete Gespräche mit der Food Task Force der Regierung“, erzählt er. Das „Singapur Afrikas“ hat für ihn „viel Potenzial“, selbst bei teuren Technologien wie Vertical Farming. Hierzulande sind die Energiekosten extrem hoch, dort rechnet sich das wegen der günstigen Solarenergie“, sagt er. Wenn es richtig gut laufe, gebe es 2024 eine Doppel-Eröffnung: „Unsere Partner in Ruanda wollen gleichzeitig mit unserem Campus in Berlin fertig sein.“

Dass in Deutschland inzwischen auch andere Städte wie Hamburg mit dem Future Food Campus ähnliche Projekte verfolgen und massiv fördern, ficht Reuter nicht an: „Wir haben einen Vorsprung von zwei bis drei Jahren“, sagt er. „Niemand wird vor uns fertig.“ *lz 16-22*



Auch baulich eine Vision: Der Food Campus in Berlin soll 2024 eingeweiht werden.

ILLUSTRATION: TROPICAN V05

01.04.2022 food.net:z Lebensmittelnetzwerk Rhein-Neckar e.V.



Aktuelles

Food Campus Berlin startet



Der erste Spatenstich steht kurz bevor: Auf 40.000 Quadratmetern Nutzfläche entsteht der FoodCampus Berlin – ein Zukunftsort rund um Food und Planetary Health. Mit dem Food Campus entwickelt die Artprojekt seit rund einem Jahr eines der aktuell innovativsten Immobilienprojekte in Berlin. Auf dem Areal direkt am Teltowkanal in Berlin-Tempelhof-Schöneberg entsteht ein Innovations- und Branchenzentrum für die Zukunft der Ernährung und des Klimaschutzes, welches unter zukunftsweisenden und nachhaltigen Gesichtspunkten konzipiert ist.

Jörg Reuter, kreativer Kopf des Food Campus und Geschäftsführer der Artprojekt Nature & Nutrition erklärt: „Was uns antreibt, ist die Tatsache, dass die ökologischen Grenzen unseres Planeten überschritten sind. Die Lebensmittelindustrie ist Teil des Problems, aber sie kann auch Teil der Lösung sein. Der Food Campus Berlin versteht sich als holistischer Lösungsort. Wir bauen einen physischen und digitalen Ort als Transformationsbeschleuniger – ein ganzes Ökosystem aus Start-ups, Unternehmen und Wissenschaft. Der Food Campus Berlin fungiert als Sprungbrett für Lösungskonzepte und gleichzeitig als Bühne der Lebensmittelbranche, um innovative Konzepte zu realisieren.“

Die Eröffnung des Campus ist für 2024 geplant, die Arbeit hat aber bereits begonnen: Zu Beginn des Monats wurde ein elfköpfiger Experten-Beirat berufen. Das Gremium aus Expert*innen, Gründer*innen und Wissenschaftler*innen wird Reuter und sein Team beim inhaltlichen Aufbau des Food Campus Berlin beraten. Die Expertise des interdisziplinär aufgestellten Beirats erstreckt sich von Lebensmittelherstellung und -komposition über Food-Trendforschung, Wissenschaft und Food-Innovation bis hin zu ökologischer Landwirtschaft und Naturschutz.

Schon jetzt können sich Interessierte auf der [Homepage des FoodCampus Berlin](#) weiter über das Konzept informieren und erste Kontakte knüpfen.

Bild: ©TCHOBAN VOSS Architekten

H.

April 2022

WOHNEN ARCHITEKTUR MEDIA MODERN ART MOBIL

€ 4,60



H.O.M.E.

Das Designmagazin zum Wohlfühlen

Nr. 04/22

GR 7,20 € S 6,2 SEK

P (cont) 6,30 € PL 30,50 PLN

E 6,30 € LUX 5,50 €

NL 5,50 € F 6,30 €

I 6,30 € BG 12 BGN

DK 44 DKK CH 10 SFR

B 5,50 € SF 7,20 €

www.home-mag.com

H.O.M.E.

A 51135

OUTDOOR

Neuheiten 2022

FARBENFROH

Die bunte Wohnseele

3D-LIVING

Virtuelle Architektur und Metaverse-Entertainment werden real

Stimmung!

DIE 4. DIMENSION DES WOHNENS

WOHNSINN – MOODBOARDS FÜR INTERIOR-INSPIRATIONEN
WOHNMUT – DAS ZUHAUSE ALS BÜHNE

MODERN ART Das Comeback der Biennale di Venezia



H. ARCHITEKTUR NEWS

TEXT ROBERT HAIDINGER



SO BAUT EUROPA

Durch Corona verzögert, aber nicht aufgehalten: Der sonst im Zweijahresrhythmus vergebene Preis der EU für zeitgenössische Architektur geht in den Endspurt. Nun stehen die Finalisten fest

Er gilt als der wichtigste Architekturpreis Europas: Der 1987 von der Europäischen Kommission, dem europäischen Parlament und der Stiftung Mies van der Rohe – Barcelona ins Leben gerufene und mit 60.000 Euro dotierte Mies van der Rohe Award trennt im Architekturge-schehen die Spreu vom Weizen und wurde in der Vergangenheit an Größen wie Nicholas Grimshaw & Partners, Dominique Perrault, Rem Koolhaas, Zaha Hadid, Olafur Eliasson oder David Chipperfield vergeben. Zuletzt ging die Auszeichnung 2019 nach Frankreich – an Lacaton & Vassal Architectes, Frédéric Druot Architecture und Christophe Hutin Architecture für die Cité du Grand Parc in Bordeaux, eine Transformation von 530 Wohneinheiten. Für das Jahr 2022 – wegen der Corona-Pandemie mit einem Jahr Verzögerung – nähert sich die siebenköpfige Jury unter dem Vorsitz

von Tatiana Bilbao nun der Endrunde. Von den 532 eingereichten Arbeiten wurden 38 Projekte für die Shortlist nominiert – ein spannender Querschnitt hinsichtlich der Trends aktueller Architektur im europäischen Raum. Die Schwerpunkte dabei: soziale Integration, Nachhaltigkeit und Kreislaufwirtschaft sowie die ästhetische Konzeption, wobei Inklusivität durch partizipative Teilhabe neue Ansätze für die Stadtentwicklung aufzeigt. Die ausgewählten Arbeiten umfassen Stadtplanung, Kultur, Mischnutzungen, Sport und Freizeit und in auffälliger Dichte kollektives Wohnen. Nun stehen die sieben Finalisten fest. Darunter das Berliner Baugruppen-Projekt „Frizz23“ und der oben abgebildete Wohnbau in Cornella bei Barcelona, für den Peris+Toral Arquitectes auf lokales Holz gesetzt und auf Korridore verzichtet haben. Informationen: www.miesarch.com

FOTOS JOSÉ HERVIA, TCHOBAN VOSS ARCHITECTEN, DMAA, GRAFT, BETTR GMBH, HADI TEHERANI ARCHITECTS, JÖRG HEMPEL



EAT, DRINK, BUILD

Startschuss für ein zentral gelegenes Berliner Leuchtturmprojekt: Der holistisch konzipierte Food Campus Berlin wird als Zukunftsplattform für Ernährung und Klimaschutz das Thema Welternährung neu aufbereiten

Der südlich des Berliner Teltowkanals in Berlin-Tempelhof-Schöneberg gelegene Entwurf von Tchoban Voss Architekten soll auf bislang einzigartige Weise vielfältige Themenkreise rund um das Thema Food verflechten. Schaufenster für die Welternährung der Zukunft und eine Stätte, an der Essen als kulinarisches Erbe betrachtet wird – diese Losung umfasst Spannungsfelder zwischen Planetary Health, Regionalität, Food-Handwerk und innovativen Produktionsweisen. Das groß angelegte Projekt der Artprojekt-Gruppe setzt auf sehr unterschiedlichen Ebenen an und strebt eine LEED-Platin-Zertifizierung an. Sharing-Konzepte umfassen Labore, Versuchsküchen und Produktionsstätten, Startup-Ideen werden skaliert. Die Eröffnung des Zukunftsortes – definitiv eines der innovativsten Immobilienprojekte der deutschen Hauptstadt – ist für Anfang 2024 avisiert. www.foodcampus.berlin, www.tchobanvoss.de

BIN VORM KINO

Maximale Transparenz und der Wille zur Kommunikation mit der Umgebung – das von DMAA geplante neue Haus für Film und Medien in Stuttgart ermöglicht die mediale Beispielbarkeit der Fassadenflächen und rückt durch eine großzügige Eingangstreppe den Red-Carpet-Effekt in den Mittelpunkt – wobei das Entree bewusst auf Beletage-Niveau gehoben wurde. www.dmaa.at



BESTE ADRESSE

Mit der Nähe zum Martin-Gropius-Bau, Axel Springer Campus und Checkpoint Charlie lotet der GRAFT-Entwurf Charlie Living dichtes historisches Baugelände aus. Das Projekt kombiniert eigenständige Geometrien und öffentliche Durchlässigkeit und ist mit 243 Mietwohnungen eines der größten Wohnungsneubauvorhaben in dieser Lage seit der IBA 1987. www.graftlab.com



WEGWEISER

Ein wahrhaft richtungsweisender Bau für Duisburg: Das von Hadi Teherani Architects gestaltete Büro- und Geschäftsgebäude Mercator One besitzt eine fächerartig zurückschwenkende Fassade an den Kopfseiten und lenkt damit die Fußgängerströme zwischen Bahnhof und Innenstadt. Die markante Fassade besteht zu 90 Prozent aus Recycling-Aluminium – auch das macht den Bau zum Leuchtturmprojekt. www.haditeherani.com



21.03.2022 Food Service – Portal für den Außer-Haus-Markt (1)

FOOD CAMPUS BERLIN - Zukunftsplattform für Ernährung und Klimaschutz. Arbeiten. Forschen. Produzieren. An einem Ort. Mitten in Berlin. Blick Richtung Nordwesten vom Südufer des Teltowkanals aus. © TCHOBAN VOSS ARCHITEKTEN



FOOD CAMPUS BERLIN

In Tempelhof-Schöneberg entsteht ein Innovationszentrum der Lebensmittelbranche



Umweltverschmutzung, Bevölkerungswachstum und der Verlust von Artenvielfalt zählen zu den größten Herausforderungen der Zeit. Eine gesunde Ernährung und der Erhalt der Ökosysteme sind wichtig, um eine lebenswerte Zukunft für die nächsten Generationen zu garantieren. Hier setzt der Food Campus Berlin an, der am Teltowkanal in Tempelhof entsteht. Noch im April 2022 soll es zum Spatenstich kommen, dann gehen die Bauarbeiten los. Die Eröffnung des Food Campus ist im Jahr 2024 geplant.

Früher Kohle-Umschlagplatz, zukünftig Innovationszentrum

Mit dem Food Campus entwickelt die Artprojekt Real Estate GmbH in der Nähe der Komturbrücke im Industriegebiet Tempelhof-Ost ein Innovationszentrum für die Lebensmittelbranche. Wo früher der größte Kohle-Umschlagplatz Berlins war, soll zukünftig auf 40.000 Quadratmetern Geschossfläche rund

um das Thema Lebensmittel produziert, geforscht und gearbeitet werden. Knapp 200 Millionen Euro investiert das Unternehmen in das ambitionierte Projekt. „Der Lebensmittelmarkt verlangt nach innovativen Produkten, die gut für die Menschen und gut für den Planeten sind. Der Immobilienmarkt verlangt nach nachhaltigen Gebäuden“, so Thomas Hölzel, geschäftsführender Gesellschafter der Artprojekt Entwicklungen GmbH. „Start-up-Ideen werden skaliert und für die Öffentlichkeit erfahrbar gemacht. Etablierte Unternehmen finden ideale Bedingungen und den richtigen Spirit für eigene Leuchtturmkonzepte, Spin-offs und Inkubator-Programme.“

Versuchsküchen, Büros, Kantine 2.0

Die Verantwortlichen haben sich viel vorgenommen: „In den Spannungsfeldern zwischen Planetary Health und Regionalität sowie Digitalisierung und Foodhandwerk werden Wissenschaftler:innen, Köch:innen, Lebensmitteltechnolog:innen, Bauern

und Bäuerinnen sowie Technolog:innen und Food-Handwerker:innen Hand in Hand an Konzepten für die Welt von morgen arbeiten“, erklärt Jörg Reuter, Geschäftsführer der Artprojekt Nature & Nutrition GmbH. In den Campus-Gebäuden entstehen Büros, Produktionsflächen – teilweise gläsern – sowie Labore, Forschungs- und Entwicklungs-Abteilungen und Versuchsküchen, ergänzt durch Community-Areas für Urban Farming und Veranstaltungen. Hinzu kommt eine Kantine für 1.000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die in wenigen Jahren den Campus bevölkern.

Für das Gebäude wird nach den Standards des US Green Building Council die Platin-Zertifizierung angestrebt. Installationen für regenerative Energiegewinnung, wie Geothermie und Photovoltaik, sind geplant. In den Bereichen der Büronutzungen wird der konstruktive Rohbau mit einer Holz-Hybrid-Bauweise errichtet. Der daraus resultierende Gewinn in der CO₂-Bilanz wird in die Ökobilanz einbezogen. Diese Bilanz bewertet den gesamten Lebenszyklus der Bauausführung und den späteren Betrieb.

Hohe Ansprüche und viele Ideen – erst in Berlin, danach international

Mit Jörg Reuter hat die Artprojekt GmbH einen Vordenker der Lebensmittelbranche für die Geschäftsführung der Artprojekt Nature & Nutrition GmbH gewonnen. Damit ist Reuter für die inhaltliche Kon-

zeption und Kuratierung des Food Campus Berlin verantwortlich. Mit der Vision, Bioprodukte aus der Nische zu holen und erfolgreich zu machen, hat er in den vergangenen zwanzig Jahren Handelsunternehmen und Markenhersteller in Deutschland und der Schweiz beraten. An Ideen mangelt es dem studierten Agrarwissenschaftler auch für den Food Campus nicht: „Ich hätte sogar konkrete Vorstellungen: den ersten Lehrstuhl für alternative Proteine, den ersten Lehrstuhl für Regionalität und Resilienz und den ersten Lehrstuhl für Nachhaltigkeit in der Lebensmittelwirtschaft. All das gibt es im deutschsprachigen Raum noch nicht. Schon gar nicht in direkter Anbindung an einem Ort, an dem tägliche Lebensmittel produziert werden“, so Reuter im Interview mit einem Berliner Stadtmagazin.

Der Food Campus Berlin soll nicht nur besonders innovative Projekte der Lebensmittelwirtschaft fördern, er ist selbst ein Leuchtturmprojekt. Verläuft das Projekt erfolgreich, dann sind weitere Standorte geplant. Die Gebäude werden mehrheitlich an Investoren veräußert und inhaltlich von der Artprojekt GmbH kuratiert und gemanagt.

Fritz Thormann



FOOD CAMPUS BERLIN – Blick Richtung Südosten von der Teilestraße aus.
© TCHOBAN VOSS ARCHITEKTEN



FOOD SERVICE

Portal für den Außer-Haus-Markt

Epizentrum der Food-Branche

From Lab to Farm to Table ist das Credo des neuen Food Campus Berlin.

Text: Burkart Schmid und Ilona Renner



Im Frühjahr 2022 ist Baustart. Auf 40.000 Quadratmetern Nutzfläche soll mitten in Berlin produziert, geforscht und gearbeitet werden. Geplante Fertigstellung: Anfang 2024.
© Artprojekt

Warum allein Plant-based-Proteine und Laborfleisch die Welt nicht retten werden und welche Rolle Köche auf dem Weg zu einem gesunden Planeten spielen, weiß Jörg Reuter. Mit dem Food Campus Berlin will er einen Lösungsort schaffen: from Lab to Farm to Table.

Die Schlacht um eine nachhaltige Zukunft wird auf den Tellern gewonnen", davon ist Jörg Reuter, Geschäftsführer der Artprojekt Nature & Nutrition, überzeugt. Er verantwortet die inhaltliche Konzeption und Kuratierung des

Food Campus Berlin. Reuter widmet sich bei diesem Mega-Projekt mitten in der Hauptstadt auf 40.000 qm den drängenden Problemen einer industrialisierten Lebensmittelproduktion.

Es werde laut Reuter immer deutlicher, welchen Impact Lebensmittel auf die Belastung unserer planetaren Grenzen haben. Food stehe für 30 Prozent der Treibhausgasemissionen. Allein durch die Veränderungen in der Produktion und auf unseren Tellern könnte dieser Wert um die Hälfte reduziert werden. Deshalb müsste die Zukunft der Lebensmittelproduktion neu gedacht werden.

Planetary Health im Fokus

Im Food Campus Berlin soll an Konzepten und Innovationen rund um das Thema "Planetary Health" gearbeitet werden. Es gibt am Campus künftig 15.000 qm für Produktionen, Technikum-Anlagen und Forschungs- und Entwicklungsabteilungen von Unternehmen und Start-ups. 15.000 qm werden zu Büroflächen für Food-Unternehmen, Verbände und Institute. Auf 8.000 qm befinden sich zusätzliche Services wie Co-Using-Labore, Co-Using-Entwicklungsküchen und Eventflächen. "Die Krönung wird unser 2.000 qm großer Community-Food- und Workspace. Unser Anspruch ist, hier die spektakulärste Kantine Europas zu schaffen, die eben viel mehr als nur eine Kantine ist", so Reuter.

Wenn es um gute, zukunftsfähige Lebensmittelkonzepte geht, glaubt er an eine Vielfalt möglicher Lösungen. Der Experte sieht am Food Campus neben "Cultivated Meat" ebenso Plant-based-Proteine als Thema. "Allein pflanzenbasierte Ernährung oder Laborfleisch werden jedoch die Welt nicht retten. Wir glauben an einen holistischen Ansatz", so Reuter. Da 60 Prozent der weltweiten Flächen Dauerweideland sind, die auch weiterhin mithilfe von Tierhaltung in die Nahrungsmittelerzeugung einbezogen werden müssen. Denn Nutztiere wie Kühe oder Schafe sind Wiederkäuer und können im Gegensatz zum Menschen Gras verwerten.

Weiterentwicklung der Food-Branche

Der Food Campus ist offen für Start-up-Accelatoren, ebenso für Weiterentwicklungs-Labs etablierter Unternehmen. Im Haus werde es Cooking Robots geben, ebenso versierte Köchinnen und Köche, denen aus Reuters Sicht eine zentrale Rolle zukommt, "wenn es darum geht, Ernährungsgewohnheiten lustvoll zu verändern". Denn eine bislang vollkommen unterschätzte Bedeutung spielen laut Reuter die Mitarbeitenden in den Küchen. Dort seien die Multiplikatoren, die New-Food-Ansätze in die Breite bringen können. Vielen Menschen fehle die Kompetenz für die Zubereitung pflanzenbasierter Gerichte – sei es in Privathaushalten oder eben in der Gastronomie. "Es ist kein Hexenwerk, ein Steak zu braten, aber es ist schon sehr anspruchsvoll, ein herausragendes Gemüsegericht zu kochen", findet Reuter.

"Bei allen Innovationen und Entwicklungen dürfen wir den Tischgast beziehungsweise den Konsumenten nicht vergessen", betont Reuter und belegt dies mit einem Beispiel: Seiner Meinung nach klingt es wahnsinnig vernünftig, dass Menschen weltweit für ihre Proteinversorgung Insekten essen sollten. Aber die Konsumenten wurden bei der Implementierung von entsprechenden Lebensmitteln nicht mitgenommen, weshalb es Insekten nicht in der Breite in die Speisepläne geschafft haben.

Forschung ist ein weiteres Element für den Food Campus Berlin. Speziell rund um das Thema "Alternative Proteine" ist Reuter bisher kein Lehrstuhl in Europa bekannt, der sich explizit und als Schwerpunkt damit beschäftigt. Hier stehe man mit verschiedenen Hochschulen, auch außerhalb Berlins, in Kontakt, um diese einzubeziehen und das Thema federführend voranzutreiben.

Ganze Vermarktungskette auf Trab bringen

"Food Education" ist ein ebenfalls wichtiges Feld. Am Ende des Tages müsse die ganze Vermarktungskette fit für den anstehenden Transformationsprozess werden. "Praktiker schildern uns immer wieder, dass zum Beispiel die Ausbildung von Köchinnen und Köchen um Jahrzehnte hinter der Marktentwicklung herhinkt. Es ist ein Paradoxon, dass in den letzten 20 Jahren die gesellschaftliche Bedeutung von Lebensmitteln immer mehr zugenommen hat und gleichzeitig die Zahl der Ausbildungen zum Beispiel im Gastgewerbe kontinuierlich zurückgeht", sagt Reuter. Das ganze Feld der alternativen Proteine, von pflanzenbasiert bis zellbasiert, müsse auch in der Ausbildung für Einzelhandel und Gastronomie stattfinden.

Im Frühjahr 2022 ist voraussichtlich Baubeginn mitten in Berlin. Da das Gebäude direkt am Teltow-Kanal in Tempelhof-Schöneberg erst Anfang 2024 fertig sein wird, legt Reuter im Frühjahr bereits vorweg online los, mit einem Food-Campus-Zwilling im virtuellen Raum.

ÜBER DEN INVESTOR

Die 1985 gegründete Berliner Artprojekt-Gruppe versteht sich als branchenübergreifender Konzeptentwickler und Innovationsbeschleuniger, der globale Fragestellungen aufgreift und mit lokalen Lösungen beantwortet. Im Wandel der gesellschaftlichen, ökologischen und technischen Herausforderungen folgt das Unternehmen immer stärker den Leitlinien von Nachhaltigkeit, Ressourcenschonung, Energieeffizienz und Umweltverträglichkeit und verbindet die drei Projektfelder Nature & Nutrition, Hospitality und Real Estate.

"Im Sinne eines verantwortungsvollen und ganzheitlich orientierten Unternehmertums entwickeln wir zukunftsfähige, bedarfsgerechte Unternehmen und Unternehmungen in gesellschaftlich und volkswirtschaftlich relevanten Branchen und Lebensbereichen", so Thomas Hölzel, Gründer, Inhaber und Geschäftsführer der Artprojekt Unternehmensgruppe.

Das Investitionsvolumen beträgt circa 200 Mio. Euro und soll bis Fertigstellung finanziert sein. Danach ist derzeit noch offen, ob Artprojekt auch die fertige Immobilie übernimmt oder das Gebäude von einem Großinvestor übernommen wird. Derzeit zeigen drei Großinvestoren Interesse. In jedem Fall wird die Artprojekt-Gruppe den Campus betreiben. Das Konzept des Food Campus soll weltweit skaliert werden.

Virtuelles Erlebnis

Einige der geplanten Elemente lassen sich bereits virtuell spielen. Die vorhandene Food Community erhält dann ein Zuhause, damit alle untereinander ins Gespräch kommen. Wichtig sei dabei das Community Management: Die Herausforderung sei es, mehrere Tausend Leute zu verknüpfen, die zum Beispiel daran arbeiten sollen, eine vegane Salami zu entwickeln, die beim Backen nicht zerfällt. Man müsse genau die fünf Leute erreichen, die helfen können.

Durch aktives Community Management will Reuter das Prinzip Zufall überspringen: In einem nächsten Schritt soll es einen eigenen Newsroom geben, der beispielsweise alle Neuigkeiten in puncto Plant-based bündelt, Teile der Food Academy werde es ebenfalls vorweg online geben mit verschiedenen Kursen und Veranstaltungen.

Hinsichtlich virtueller Showrooms stellt sich Reuter vor, dass Interessierte digital durch die Stockwerke fliegen und schon vorab sehen können, welche Projekte und Produkte bereits entwickelt wurden.

"Wir betreten auf jeden Fall Neuland und wollen ein Netzwerk der Food-Innovationszentren in Deutschland und Europa bilden." Es dränge sich quasi auf, dass schon viel vorweg virtuell stattfinde. Am Ende soll es eine App geben, mit der man alles gebündelt findet. Dabei geht der Food Campus Berlin in Vorleistung, was die Kosten angeht. "Wir wollen versuchen, mit der Zeit unter anderem Memberships anzubieten und arbeiten an erweiterten Zahlmodellen."

Es sind alle willkommen, sich einzubringen. Auch große Konzerne will Reuter nicht ausschließen, wobei er sich explizit gegen Greenwashing ausspricht. "Jeder, der mit einem Lösungsansatz kommt, darf Teil des Food Campus werden." Aktuell stehe er unter anderem im Gespräch mit Handelsunternehmen.

"Wir hören oft den Kommentar "elektrisierend" wenn wir Unternehmen den Food Campus Berlin vorstellen", freut sich Reuter. An einem Ort, Tür an Tür und, wo immer es sinnvoll ist, Hand in Hand an den Herausforderungen der FoodBranche zu arbeiten – so etwas habe es bisher nicht in Deutschland gegeben. Berlin sei dafür genau der richtige Ort. Denn die Stadt habe schon jetzt eine führende Rolle, was Start-ups in Europa angeht. "Auch wenn es bei uns nicht nur um Start-ups gehen wird, verfügt Berlin über die richtige Attraktivität und den Spirit, Talente anzuziehen", erklärt Reuter.

21.03.2022 Food Service – Portal für den Außer-Haus-Markt (3)



Der neu gegründete 11-köpfige Experten-Beirat wird Jörg Reuter und seinem Team der Artprojekt Nature & Nutrition beim inhaltlichen Aufbau des Food Campus Berlin beratend zur Seite stehen.

Foto: Artprojekt



Jörg Reuter ist seit März 2021 Geschäftsführer der Artprojekt Nature & Nutrition GmbH. Der Agraringenieur beriet in den vergangenen 18 Jahren als Strategiespezialist Handelsunternehmen und Markenhersteller. Jetzt widmet er sich der Entwicklung des Food Campus Berlin und damit den drängenden Problemen einer industrialisierten Lebensmittelproduktion.

© Artprojekt

Es sind alle willkommen, sich einzubringen. Auch große Konzerne will Reuter nicht ausschließen, wobei er sich explizit gegen Greenwashing ausspricht. "Jeder, der mit einem Lösungsansatz kommt, darf Teil des Food Campus werden." Aktuell stehe er unter anderem im Gespräch mit Handelsunternehmen.

"Wir hören oft den Kommentar "elektrisierend" wenn wir Unternehmen den Food Campus Berlin vorstellen", freut sich Reuter. An einem Ort, Tür an Tür und, wo immer es sinnvoll ist, Hand in Hand an den Herausforderungen der FoodBranche zu arbeiten – so etwas habe es bisher nicht in Deutschland gegeben. Berlin sei dafür genau der richtige Ort. Denn die Stadt habe schon jetzt eine führende Rolle, was Start-ups in Europa angeht. "Auch wenn es bei uns nicht nur um Start-ups gehen wird, verfügt Berlin über die richtige Attraktivität und den Spirit, Talente anzuziehen", erklärt Reuter.

38 FOOD & DRINK

Berliner Zeitung, Nummer 42, Sonnabend, 19. Februar / Sonntag, 20. Februar 2022



So soll er aussehen, der Campus, wenn er in zwei Jahren fertig ist. Links der Portalkran aus dem Jahr 1935

Die Zukunft auf dem Teller

In Tempelhof errichtet ein Investor einen riesigen Campus, auf dem sich alles um die Zukunft unserer Ernährung drehen soll

DIRK ENGELHARDT

An der Teilestraße, die südlich des alten Flughafens Tempelhof parallel zum Teltowkanal verläuft, reht sich ein Industriebetrieb an den nächsten. Bahlsen backt hier, an manchen Tagen riecht man die Kekse bis nach Kreuzberg. Im Sirplus Warehouse werden abgelaufene Lebensmittel verkauft, die Novapax widmet sich der Veredelung von Plastik, und bei Infarm entwickelt man Konzepte für den Gemüseanbau in Innenräumen. In dieser Nachbarschaft kaufte das Unternehmen Artprojekt ein Grundstück, auf dem ab April ein wegweisendes Projekt entstehen soll: der Food Campus Berlin.

Mit Superlativen spart der Projektentwickler nicht. „Eines der aktuell innovativsten Immobilienprojekte in Berlin“ werde hier entstehen, 1000 Leute sollen dort ihren Arbeitsplatz finden, auf 40 000 Quadratmetern Nutzfläche soll nachhaltige Architektur Maßstäbe setzen, und es sollen – last but not least – rund 200 Millionen Euro investiert werden. Nebenbei soll auf dem Gelände, so formulieren es die Macher, die „spektakulärste Kantine Europas“ ihren Sitz finden, die viel mehr sein will als nur eine Mahlzeit-Abfertigung für die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Es soll ein Ort werden, an dem man die Zukunft der Ernährung direkt auf dem eigenen Teller sieht.

Klingt alles aufregend und vollmundig, aber was genau soll ein Food Campus eigentlich sein – und welche konkreten Ideen verstecken sich hinter all den schönen Formulierungen? Folgt man den Machern, so wird hier die Zukunft der Ernährungsproduktion neu gedacht und „gemeinsam gestaltet“. Wobei nicht weniger als die Klimakrise, das Bevölkerungswachstum und Biodiversitätsverluste einbezogen werden sollen. Auf dem Food Campus will man sich der gesunden Ernährung widmen und zugleich dem Erhalt der Ökosysteme des Planeten. Kann so etwas auch nur im Ansatz gelingen?

Einer der Köpfe hinter dem Vorhaben ist Thomas Hölzl, 66 Jahre alt. Hölzl, der zunächst eine Strategieberatung in München gründete, entschloss sich 1985 dazu, die Agentur Artprojekt in Berlin zu gründen und seine Visionen im Immobiliensektor zu leben. Der passionierte Kunstsammler beschäftigte sich schon in den 90er Jahren mit E-Mobilität und Car-Sharing. Mit den Paul Lincke-Höfen in Kreuzberg realisierte er 2001 das erste deutsche Loft-Projekt. Weil

Hölzl seinen Lebensmittelpunkt in Bad Saarow hat, will er dort an der Verschönerung des eigentlich schon recht schönen Ortes mitwirken. „Marina Apartments Bad Saarow“ nennt sich eines der Immobilienprojekte des Unternehmens Artprojekt, das rund 160 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und in einem repräsentativen Altbau in Charlottenburg seine Zentrale hat.

Das 70/70-Versprechen

Die Marina Apartments mit Zugang zum Scharmützelsee wurden von keinem Geringeren als David Chipperfield entworfen, den zugehörigen Park gestaltete Landschaftsarchitekt Enzo Enea, gekrönt wird das Ganze von Kunstinstallationen. Wenn Artprojekt also etwas anfasst, sollte es schon eine Hausnummer sein. Und wenn möglich auch nachhaltig – so kaufte Artprojekt die Fischerei Köllnitz am Großen Schauerer See, nicht weit von Bad Saarow entfernt. Es ist eine der ältesten Fischereien Deutschlands; alle Angestellten wurden übernommen. Die Fischerei soll das Portfolio der Agentur, was das Thema Nachhaltigkeit angeht, vervollkommen. Mit den dort gefangenen Fischen werden nämlich jene Restaurants versorgt, die zur Artprojekt-Gruppe gehören. Dazu stellte man ein 70/70-Versprechen auf: Die Restaurants werden zu 70 Prozent mit Lebensmitteln



Wie bei diesem russischen Projekt könnte auch die Indoor Farm des Campus aussehen

aus einem Radius versorgt, der 70 Kilometer nicht überschreitet.

Der Food Campus soll sich, wenn er in zwei Jahren fertig ist, einreihen in die elf Berliner Zukunftsorte. Dazu zählen unter anderem der Technologie-Park Humboldtthain, Siemensstadt 2.0, der Flughafen Tempelhof und der Wissenschaftsstandort Schöne-weide. Und nicht zuletzt der EUREF-Campus rund um das alte Gasometer am S-Bahnhof Schöneberg. Als Architekt gewannen die Charlottenburger das Büro Tchoban Voss.

Größter Kran Berlins von 1935

In dem Entwurf ist schon deutlich zu sehen, dass die Gebäude aus dem gestalterischen Einheitsbrei herausstechen, den Berlin in den letzten Jahren an vielen Stellen ertragen musste.

Highlight wird ein alter Verladekran von immensen Ausmaßen sein, der denkmalgeschützt ist und weit über den Kanal hinausragt. Es ist der größte historische Portalkran Berlins, gebaut im Jahr 1935 von der VAUBEKA, den Vereinigten Berliner Kohlenhändlern. Er leistete 1948, als die Rote Armee die Enklave Westberlin abriegelte, Schwerarbeit. Innerhalb von acht Stunden konnten mit seiner Hilfe 500 Tonnen Kohle auf Kanalschiffe, Güterwaggons und Lkws verladen werden. Auf Schienen konnte sich das Ungetüm 233 Meter parallel zum Kanal bewegen, noch bis 1991 war der Kran im Einsatz.

Um den Kran gruppieren sich Gebäude, die LEED-Platin zertifiziert nach dem Standard des USGBC gebaut sind, des US Green Building Council. Vereinfacht gesagt entsprechen sie den höchsten Standards, was nachhaltiges Bauen betrifft. Dazu zählen eine Holz-Hybrid-Bauweise, Geothermie und Photovoltaik. „Zwar sind die Erstellungskosten bei nachhaltigen Gebäuden höher als bei vergleichbaren, normalen

Bauten, dafür sind aber die Folgekosten weitaus geringer“, sagt Jörg Reuter, 52 Jahre alt, einer der Geschäftsführer bei Artprojekt.

Reuter, der mit seinen hochgekrempelten Hemdsärmeln auch in stressigen Situationen eine buddhistische Ruhe ausstrahlt, ist ausgebildeter Agraringenieur, hat früher auf Bio-Bauernhöfen gearbeitet und in den Pyrenäen Schafe gemolken. Irgendwann tauschte er dann den Spaten gegen einen Laptop und wurde Unternehmensberater. In Berlin betreibt er das Feinkostgeschäft „Vom Einfachen das Gute“ im Bezirk Mitte.

Englisch sollte man schon können, wenn man sich auf dem Food Campus umschaute. Denn drinnen soll gewerkelt werden in Bereichen wie „Farm-to-Lab-to-Table-Community“ oder „Planetary Health“. Hier soll erforscht werden, wie pflanzlicher Fleischersatz produziert werden oder wie Fleisch aus Stammzellen „wachsen“ kann. Reuter ist sich sicher, dass die nachhaltige Zukunft in wesentlichen Teilen darauf fußt, was auf den Tellern liegt. „Es wird immer deutlicher, welchen Impact Lebensmittel bezüglich der Belastung unserer planetaren Grenzen haben“, sagt er. Schließlich sei Nahrung und ihre Produktion für etwa 30 Prozent der Treibhausgasemissionen verantwortlich.

Im Erdgeschoss des Campus soll in über fünf Meter hohen Räumen die Lebensmittelproduktion stattfinden. In einem anderen Teil befinden sich Büros, Räume für Start-ups und Flächen, die an große Lebensmittelkonzerne als Inkubator vermietet werden. Natürlich werden die Dächer begrünt, es wird Hochbeete für Urban Farming geben und eben die oben erwähnte Kantine. Auch dem Kampf gegen die Lebensmittelverschwendung will man sich auf dem Food Campus widmen, denn der Berg von rund 30 Prozent der Nahrungsmittel, die weltweit auf dem Müll landen, baut sich nur sehr zäh ab.


Bevor der physische Campus seinen Betrieb aufnimmt, soll ein virtuelles Gegenstück entstehen. Als Berater werden die führenden Köpfe der Szene rund um die Themen Ernährung, Nachhaltigkeit und Lebensmittelproduktion in einem Beirat versammelt. Dazu zählen Foodtrendforscher, Start-up-Gründer, Leute vom NABU ebenso wie Mitglieder des MMM-Clubs, dem wohl wichtigsten Verein für Unternehmen des Food-Sektors.

Ob im Food Campus Berlin einmal die Berlin Food Week stattfinden wird? „Dazu kann und darf ich nichts sagen“, sagt Reuter vielsagend. Lieber spricht er vom „Cross-Cluster-Denken“, denn einfach wird es nicht werden, die vielen Aspekte der Firmen zu vereinen. Die Nachfrage ist laut Reuter allerdings groß. „Wir haben jetzt schon Anfragen für rund 100 000 Quadratmeter Produktionsfläche“, sagt der Chef. Eine Menge, die die vorhandene Fläche bei weitem übersteigt. In zwei Jahren wird sich zeigen, ob sie wirklich benötigt wird. Dass das Thema Zukunft unserer Ernährung bis dahin bedeutsam bleiben wird, steht außer Frage.



Jörg Reuter, Geschäftsführer von Artprojekt, am Standort in Tempelhof

19.02.2022 Berliner Zeitung online (1)


[Open Source](#)
[Konto](#)
[Abonnements](#)
[Wochenend-Abo](#)
[Ticketshop](#)
🔍 ☰

Wir sind unabhängig und wollen es bleiben. Unterstützen Sie uns dabei?

 Food Campus Berlin

In Tempelhof dreht sich alles darum, was wir in Zukunft essen werden

Ein Berliner Investor errichtet ein riesiges Campusgelände, auf dem sich alles um das Thema Ernährung dreht.

Dirk Engelhardt, 19.2.2022 - 14:12 Uhr

Artikel anhören 



Simulation: Tchoban Voss Architekten

So soll er aussehen, der Campus. In zwei Jahren soll fertig sein. Links der Portalkran aus dem Jahr 1935.



Berlin – An der Teilestraße, die südlich des alten Flughafens Tempelhof parallel zum Teltowkanal verläuft, reiht sich ein Industriebetrieb an den nächsten. Bahlsen backt hier, an manchen Tagen riecht man die Kekse bis nach Kreuzberg. Im Sirplus Warehouse werden abgelaufene Lebensmittel verkauft, die Novapax widmet sich der Veredelung von Plastik, und bei Infarm entwickelt man Konzepte für den Gemüseanbau in Innenräumen. In dieser Nachbarschaft kaufte das Unternehmen Artprojekt ein Grundstück, auf dem ab April ein wegweisendes Projekt entstehen soll: der Food Campus Berlin.

Mit Superlativen spart der Projektentwickler nicht: „Eines der aktuell innovativsten Immobilienprojekte in Berlin“ werde hier entstehen, 1000 Leute sollen dort ihren Arbeitsplatz finden, auf 40.000 Quadratmetern Nutzfläche soll nachhaltige Architektur Maßstäbe setzen, und es sollen – *last but not least* – rund 200 Millionen Euro investiert werden. Nebenbei soll auf dem Gelände, so formulieren es die Macher, die „spektakulärste Kantine Europas“ ihren Sitz finden, die viel mehr sein will als nur eine Mahlzeit-Abfertigung für die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Es soll ein Ort werden, an dem man die Zukunft der Ernährung direkt auf dem eigenen Teller sieht.

19.02.2022 Berliner Zeitung online (2)

Der gesunden Ernährung widmen

Klingt alles aufregend und vollmundig, aber was genau soll ein Food Campus eigentlich sein – und welche konkreten Ideen verstecken sich hinter all den schönen Formulierungen? Folgt man den Machern, so wird hier die Zukunft der Ernährungsproduktion neu gedacht und „gemeinsam gestaltet“. Wobei nicht weniger als die Klimakrise, das Bevölkerungswachstum und Biodiversitätsverluste einbezogen werden sollen. Auf dem Food Campus will man sich der gesunden Ernährung widmen und zugleich dem Erhalt der Ökosysteme des Planeten. Kann so etwas auch nur im Ansatz gelingen?



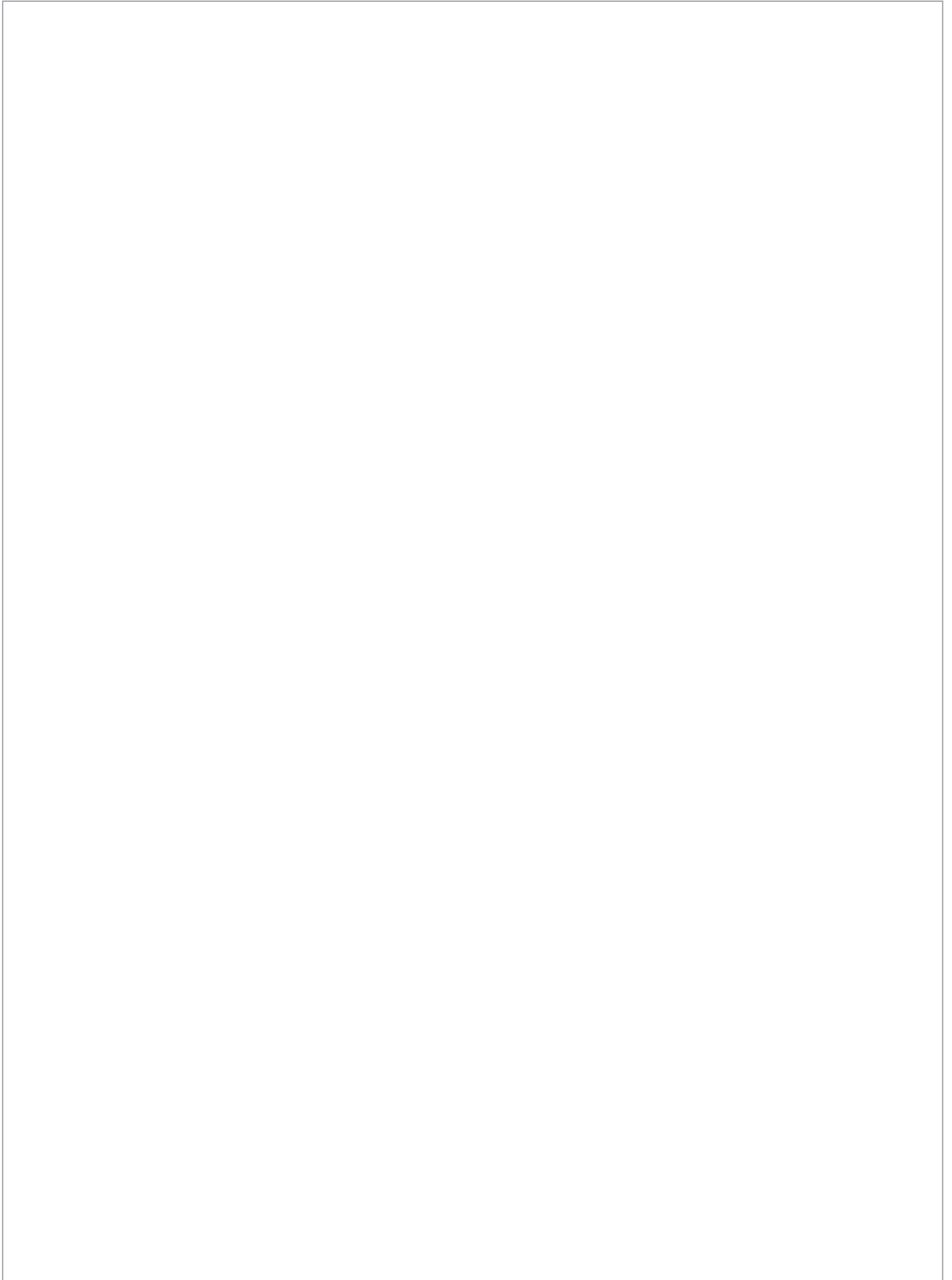
Sascha Walz

Jörg Reuter, Geschäftsführer von Artprojekt, am Standort in Tempelhof

Einer der Köpfe hinter dem Vorhaben ist Thomas Hölzl, 66 Jahre alt. Hölzl, der zunächst eine Strategieberatung in München gründete, entschloss sich 1985 dazu, die Agentur Artprojekt in Berlin zu gründen und seine Visionen im Immobiliensektor zu leben. Der passionierte Kunstsammler beschäftigte sich schon in den 90er-Jahren mit E-Mobilität und Car-Sharing. Mit den Paul-Lincke-Höfen in Kreuzberg realisierte er 2001 das erste deutsche Loft-Projekt. Weil Hölzl seinen Lebensmittelpunkt in Bad Saarow hat, will er dort an der Verschönerung des eigentlich schon recht schönen Ortes mitwirken. „Marina Apartments Bad Saarow“ nennt sich eines der Immobilienprojekte des Unternehmens Artprojekt, das rund 160 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und in einem repräsentativen Altbau in Charlottenburg seine Zentrale hat.

Die Marina Apartments mit Zugang zum Scharmützelsee wurden von keinem Geringeren als David Chipperfield entworfen, den zugehörigen Park gestaltete Landschaftsarchitekt Enzo Enea, gekrönt wird das Ganze von Kunstinstallationen. Wenn Artprojekt also etwas anfasst, sollte es schon eine Hausnummer sein. Und wenn möglich auch nachhaltig – so kaufte Artprojekt die Fischerei Köllnitz am Großen Schauener See, nicht weit von Bad Saarow entfernt. Es ist eine der ältesten Fischereien Deutschlands; alle Angestellten wurden übernommen. Die Fischerei soll das Portfolio der Agentur, was das Thema Nachhaltigkeit angeht, vervollkommen. Mit den dort gefangenen Fischen werden nämlich jene Restaurants versorgt, die zur Artprojekt-Gruppe gehören. Dazu stellte man ein 70/70-Versprechen auf: Die Restaurants werden zu 70 Prozent mit Lebensmitteln aus einem Radius versorgt, der 70 Kilometer nicht überschreitet.

19.02.2022 Berliner Zeitung online (3)



Sechs Stockwerke für das Essen von morgen

Genuss Auf dem künftigen Food Campus Berlin sollen Start Ups, Unternehmen und Wissenschaftler umweltschonende Produkte entwickeln und produzieren. Besucher können erleben, wie die Zukunft der Ernährung aussieht und wie sie schmeckt. *Von Maria Neuendorff*

Der gigantische Kran, mit dem vor mehr als 100 Jahren Kohle von den Schiffen aus dem Teltowkanal gehoben wurde, hat es Jörg Reuter besonders angetan. „Wenn man ihn sieht, bekommt man einen Eindruck davon, wie groß das alles wird, was wir hier bauen werden“, sagt der Geschäftsführer der Artprojekt Nature & Nutrition GmbH.

Sechs Stockwerke und 40.000 Quadratmeter Nutzfläche lauten die Eckdaten für den neuen Food Campus Berlin, der in den kommenden zwei Jahren im Industriegebiet zwischen Tempelhofer Feld und Tempelhofer Hafen am Ufer entstehen soll. „Ein Zukunftsort für visionäre und nachhaltige Ernährungskonzepte und -Trends, der Produktion, Arbeiten und Forschen miteinander verbindet“, heißt es von den Bauherren.

Baubeginn in diesem Frühjahr

Der Spatenstich ist für Ende April anberaumt. Doch schon jetzt sei die Nachfrage ungewöhnlich hoch, berichtet Reuter. Weil er sich gerade mitten in den Vertragsverhandlungen mit den ersten Mietinteressenten befände, will er noch keine Namen nennen und nur so viel verraten: zehn kleine, mittlere und große Firmen hätten bisher Interesse an 12.000 bis 14.000 Quadratmetern angemeldet.

Die Spanne reiche vom Start Up, das vor Ort pflanzliche Ersatzprodukte ohne Fleisch, Fisch und Milch aus Hafer, Erbsen oder auch Algen entwickelt, über einen Caterer, der mehrere tausend Bio-Essen für Grundschulen zubereitet bis zum großen Unternehmen, das Protein-Riegel aus regionalen Rohstoffen herstellt.

Start Ups und etablierte Unternehmen sollen sich dabei gegenseitig befruchten, Lebensmitteltechnologien, Köche, Food Nerds, Techies, Bauern und Bäuerinnen und Wissenschaftler Hand in Hand an Konzepten für die Welt von morgen feilen. Eine Mischung, die laut Reuter in Europa vor allem in der Größe bisher einmalig ist, und ein Ort, der von einem Fachmagazin schon vor dem Baustart als „Epizentrum der Foodbranche“ betitelt wurde.

Mit Reuter hat die Artprojekt Anfang vergangenen Jahres einen renommierten Vordenker der Ernährungsbranche ins Boot geholt. Der Agraringenieur hat in den vergangenen Jahren Handelsunternehmen und Markenhersteller in Deutschland und der Schweiz dabei beraten, Bioprodukte aus der Nische zu holen und erfolgreich auf dem Markt zu etablieren.

Sein Aha-Erlebnis hatte der Unternehmensberater bei der Ausbildung zum Bio-Bauern, als er als junger Mann Möhren von Unkraut befreien musste. „Eine Arbeit, die niemand sieht, aber unheimlich lange dauert und so unfassbar anstrengend ist, so dass ich Muskelkater hatte“, erinnert sich



Blick Richtung Südosten von der Teilestraße in Berlin-Tempelhof aus auf den neuen Food Campus Berlin. Auf dem Industrie-Gelände nahe der Autobahnabfahrt Oberlandstraße war vorher ein Autohändler ansässig.

Foto: Tchoban Voss Architekten

„Geschäftsführer machte harte Erfahrungen auf dem Bio-Acker – inklusive Muskelkater.“



Jörg Reuter ist Geschäftsführer der Artprojekt Nature & Nutrition GmbH und inhaltlich für den Food Campus Berlin zuständig. Der alte Kohlekran in seinem Rücken bleibt erhalten und wird in den neuen Ernährungs-Campus integriert.

Foto: Sascha Walz

Reuter. Um vier Uhr früh musste er damals aufstehen, um die Biomöhren auf dem Wochenmarkt zu verkaufen. „Der erste Kunde beschwerte sich über den Preis. Das hat mich damals total getroffen“, erzählt der heute 52-Jährige. Und geprägt: „Die vergangenen 20 Jahre meines Berufslebens habe ich mich mit der Frage beschäftigt: Wie bekommen wir Wertschätzung und Zahlungsbereitschaft für gute Lebensmittel?“

Reuter, der selbst in Oberhavel lebt, betreibt seit 2013 das Feinkostgeschäft „Vom Einfachen das Gute“ in Berlin-Mitte. 2018 traf er zufällig auf einen anderen Visionär: Thomas Hölzel, Gründer und geschäftsführender Gesellschafter der Artprojekt, die sich seit 1985 als branchenübergreifender Konzeptentwickler versteht, der globale Fragen aufgreift und mit lokalen Lösungen beantwortet.

Weitere Projekte in Bad Saarow

Hölzel baut derzeit auch das Marina Resort in Bad Saarow (Oder-Spree), wo er unter anderem ein Fünf-Sterne-Bio-Hotel errichtet. Dabei hat er sich eine 70/70 Regel auferlegt: 70 Prozent der Lebensmittel für den Hotel- und Gaststättenbetrieb sollen aus einem Umkreis von 70 Kilometern kommen.

Hölzel, der sich unter anderem schon in den 1990er-Jahren mit dem Thema Elektromobilität und Car-Sharing beschäftigte, hat auch die nahe Traditionsfischerei Köllnitz am Groß Schauerer See übernommen, die seit 2016 einen neuen Eigentümer suchte. Mit Reuters Hilfe will er sie nicht nur erhalten, sondern zum „Bio-Landgut mit kulinarischer Landwirtschaft und Naturerlebnis“ entwickeln.

Was die Großstadt angeht, so hatten die beiden Männer irgend-

wann den Gedanken: „Es gibt in Berlin elf Zukunftsorte zu allen möglichen Themen, nur noch keinen zu Lebensmitteln“, erklärt Reuter.

Das soll sich mit dem neuen Food Campus in Schöneberg-Tempelhof nun ändern. „Das Grundstück direkt am Teltow-Kanal, das vorher von einem Autohändler genutzt wurde, liegt dafür ideal im Gewerbegebiet und erlaubt daher alle geplanten Nutzungen von Produktion über Labor bis hin zu Verwaltung“, erklärt Hölzel, der rund 200 Millionen Euro in den Standort investieren will. Die künftigen 1000 bis 1500 Mitarbeiter, die nach der geplanten Fertigstellung 2024 auf dem Gelände arbeiten könnten, hätten einen Bus-Anschluss direkt vor der Tür. „Und über die nur 500 Meter entfernte Stadtautobahn ist man in nur 15 Minuten am Kudamm, Alex oder Flughafen“, freut sich Hölzel.

Flächensuche in Brandenburg

Ihre Fühler strecken die Visionäre aber alleine schon wegen des regionalen Gedankens automatisch weiter nach Brandenburg aus. „Wir haben parallel die Vision einer Food Farm und Food Factory im Umland, für die wir große Flächen suchen“, sagt Reuter. Denn schon jetzt kämen Anfragen von Unternehmen, denen selbst die 5000 Quadratmeter großen Flächen im Untergeschoss im neuen Food Campus für die Produktion nicht ausreichen und die sich gerne im Brandenburger Umland ansiedeln würden.

Dazu sollen Universitäten und andere Forschungseinrichtungen mit ins Boot geholt werden und ein eigener neuer Studiengang entwickelt werden. „Wir haben festgestellt, dass es weder eine Fachrichtung zum Thema alter-

native Proteine noch zum Thema Regionalität gibt“, erklärt Reuter.

In der künftigen öffentlich zugänglichen Kantine, in der auch die gesunden und umweltschonenden Campus-Neuheiten auf dem Teller landen, soll beim Kochen auf den CO₂-Abdruck der Lebensmittel, aber auch auf die effektive Nutzung der Räumlichkeiten für andere Zwecke außerhalb der Essenzeiten geachtet werden. „Die Lebensmittelproduktion macht derzeit rund 30 Prozent der klimaschädlichen Emissionen aus“, sagt Reuter.

Doch es gehe nicht um Dogmen, sondern um smarte, alternative Lösungen. „Essen muss Spaß machen“, betont der Ernährungs-Experte, der sich selbst als passionierter Alles-Esser bezeichnet. Beim neuen Food Campus ginge es vielmehr darum, neueste Ernährungstechnologien mit Kochkunst und dem kulinarischen Erbe zu verbinden. „Das wollen wir auf dem Food Campus erforschen und zeigen.“ Auf dem öffentlich zugänglichen Campus könnte jeder Interessierte durch die gläserne Produktionen und Showrooms erleben, wie die Zukunft der Ernährung aussieht und vor allem, wie sie schmeckt.

Der alte Kohlekran wird neben den Neubauten mit Photovoltaikanlagen, Geothermie und Blockheizkraftwerk als Industriedenkmal erhalten bleiben. Jörg Reuter findet die Vorstellung verlockend, dass an dem Standort auch wieder Produkte per Schiff transportiert werden. „Aber nicht nur Waren, sondern auch Menschen“, betont der Visionär. „Unser Traum ist, dass die Leute irgendwann mit dem autonomen Elektrowasser-Taxi vom Tempelhofer Hafen zu uns fahren können.“

Essen und Klima

Gläsernes Labor und öffentliche Kantine – Berlin bekommt einen eigenen Food Campus

MOZ Auf dem künftigen Food Campus Berlin sollen Start Ups, Unternehmen und Wissenschaftler umweltschonende Produkte entwickeln und produzieren. Besucher können dort erleben, wie die Zukunft der Ernährung aussieht und wie sie schmeckt.

07. Februar 2022, 11:00 Uhr · Berlin

Ein Artikel von  Maria Neuendorff



Der zukünftige Food Campus Berlin, der bis 2024 am Teltow Kanal in Berlin-Tempelhof gebaut wird, soll zur Zukunftsplattform für Ernährung und Klimaschutz werden.
© Foto: ©TCHOBAN VOSS ARCHITEKTEN

Der gigantische Kran, mit dem vor mehr als 100 Jahren Kohle von den Schiffen aus dem Teltowkanal gehoben wurde, hat es Jörg Reuter besonders angetan. „Wenn man ihn sieht, bekommt man einen Eindruck davon, wie groß das alles wird, was wir hier bauen werden“, sagt der Geschäftsführer der Artprojekt Nature & Nutrition GmbH.

Sechs Stockwerke und 40.000 Quadratmeter Nutzfläche lauten die Eckdaten für den neuen Food Campus Berlin, der in den kommenden zwei Jahren im Industriegebiet zwischen Tempelhofer Feld und Tempelhofer Hafen am Ufer entstehen soll. „Ein Zukunftsort für visionäre und nachhaltige Ernährungskonzepte und –Trends, der Produktion, Arbeiten und Forschen miteinander verbindet“, heißt es von den Bauherren.

Baubeginn in diesem Frühjahr

Der Spatenstich ist für Ende April anberaumt. Doch schon jetzt sei die Nachfrage ungewöhnlich hoch, berichtet Reuter. Weil er sich gerade mitten in den Vertragsverhandlungen mit den ersten Mietinteressenten befände, will er noch keine Namen nennen und nur so viel verraten: zehn kleine, mittlere und große Firmen hätten bisher Interesse an 12.000 bis 14.000 Quadratmetern angemeldet.



Fisch aus Brandenburg

MOZ Wie bio ist der Peitzer Karpfen?

PEITZ

Die Spanne reiche vom Start Up, das vor Ort pflanzliche Ersatzprodukte ohne Fleisch, Fisch und Milch aus Hafer, Erbsen oder auch Algen entwickelt, über einen Caterer, der mehrere tausend Bio-Essen für Grundschulen zubereitet bis zum großen Unternehmen, das Protein-Riegel aus regionalen Rohstoffen herstellt.

„Epizentrum der Ernährungsbranche“

Start Ups und etablierte Unternehmen sollen sich dabei gegenseitig befruchten, Lebensmitteltechnologien, Köche, Food-Nerds, Techies, Bauern und Bäuerinnen und Wissenschaftler Hand in Hand an Konzepten für die Welt von morgen feilen. Eine Mischung, die laut Reuter in Europa vor allem in der Größe bisher einmalig ist, und ein Ort, der von einem Fachmagazin schon vor dem Baustart als „Epizentrum der Foodbranche“ betitelt wurde.



Jörg Reuter ist Geschäftsführer der Artprojekt Nature & Nutrition GmbH und inhaltlich für den Food Campus Berlin zuständig. Der alte Kohlekran in seinem Rücken bleibt erhalten und wird in den neuen Ernährungs-Campus integriert.
© Foto: Sascha Walz

Mit Reuter hat die Artprojekt Anfang vergangenen Jahres einen renommierten Vordenker der Ernährungsbranche ins Boot geholt. Der Agraringenieur hat in den vergangenen Jahren Handelsunternehmen und Markenhersteller in Deutschland und der Schweiz dabei beraten, Bioprodukte aus der Nische zu holen und erfolgreich auf dem Markt zu etablieren.

Geschäftsführer machte harte Erfahrungen auf dem Bio-Acker

Sein Aha-Erlebnis hatte der Unternehmensberater bei der Ausbildung zum Bio-Bauern, als er als junger Mann Möhren von Unkraut befreien musste. „Eine Arbeit, die niemand sieht, aber unheimlich lange dauert und so unfassbar anstrengend ist, so dass ich Muskelkater hatte“, erinnert sich Reuter. Um vier Uhr früh musste er damals aufstehen, um die Biomöhren auf dem Wochenmarkt zu verkaufen. „Der erste Kunde beschwerte sich über den Preis. Das hat mich damals total getroffen“, erzählt der heute 52-Jährige. Und geprägt. „Die vergangenen 20 Jahre meines Berufslebens habe ich mich mit der Frage beschäftigt: Wie bekommen wir Wertschätzung und Zahlungsbereitschaft für gute Lebensmittel?“

Reuter, der selbst in Oberhavel lebt, betreibt seit 2013 das Feinkostgeschäft „Vom Einfachen das Gute“ in Berlin-Mitte. 2018 traf er zufällig auf einen anderen Visionär: Thomas Hölzel, Gründer und geschäftsführender Gesellschafter der **Artprojekt**, die sich seit 1985 als branchenübergreifender Konzeptentwickler versteht, der globale Fragen aufgreift und mit lokalen Lösungen beantwortet.

Weitere Projekte in Bad Saarow

Hölzel baut derzeit auch das Marina Resort in **Bad Saarow** (Oder-Spree), wo er unter anderem ein Fünf-Sterne-Bio-Hotel errichtet. Dabei hat er sich eine 70/70 Regel auferlegt: 70 Prozent der Lebensmittel für den Hotel- und Gaststättenbetrieb sollen aus einem Umkreis von 70 Kilometern kommen.

Hölzel, der sich unter anderem schon in den 90er-Jahren mit dem Thema Elektromobilität und Car-Sharing beschäftigte, hat auch die nahe Traditionsfischerei Köllnitz am **Groß Schauer See** übernommen, die seit 2016 einen neuen Eigentümer suchte. Mit Reuters Hilfe will er sie nicht nur erhalten, sondern zum „Bio-Landgut mit kulinarischer Landwirtschaft und Naturerlebnis“ entwickeln.

Was die Großstadt angeht, so hatten die beiden Männer irgendwann den Gedanken: „Es gibt in Berlin elf Zukunftsorte zu allen möglichen Themen, nur noch keinen zu Lebensmitteln“, erklärt Reuter.

Artprojekt investiert 200 Millionen Euro

Das soll sich mit dem neuen Food Campus in Schöneberg-Tempelhof nun ändern. „Das Grundstück direkt am Teltow-Kanal, das vorher von einem Autohändler genutzt wurde, liegt dafür ideal im Gewerbegebiet und erlaubt daher alle geplanten Nutzungen von Produktion über Labor bis hin zu Verwaltung“, erklärt Hölzel, der rund 200 Millionen Euro in den Standort investieren will. Die künftigen 1000 bis 1500 Mitarbeiter, die nach der geplanten Fertigstellung 2024 auf dem Gelände arbeiten könnten, hätten einen Bus-Anschluss direkt vor der Tür. „Und über die nur 500 Meter entfernte Stadtautobahn ist man in nur 15 Minuten am Kudamm, Alex oder Flughafen“, freut sich Hölzel.

Weitere Flächen in Brandenburg gesucht

Ihre Fühler strecken die Visionäre aber alleine schon wegen des regionalen Gedankens automatisch weiter nach Brandenburg aus. „Wir haben parallel die Vision einer Food Farm und Food Factory im Umland, für die wir große Flächen suchen“, sagt Reuter. Denn schon jetzt kämen Anfragen von Unternehmen, denen selbst die 5000 Quadratmeter großen Flächen im Untergeschoss im neuen Food Campus für die Produktion nicht ausreichen und die sich gerne im Brandenburger Umland ansiedeln würden.

Dazu sollen Universitäten und andere Forschungseinrichtungen mit ins Boot geholt werden und ein eigener neuer Studiengang entwickelt werden. „Wir haben festgestellt, dass es weder eine Fachrichtung zum Thema alternative Proteine noch zum Thema Regionalität gibt“, erklärt Reuter.

Food-Campus-Kantine für alle offen

In der künftigen öffentlich zugänglichen Kantine, in der auch die gesunden und umweltschonenden Campus-Neuheiten auf dem Teller landen, soll beim Kochen auf den CO2-Abdruck der Lebensmittel, aber auch auf die effektive Nutzung der Räumlichkeiten für andere Zwecke außerhalb der Essenzeiten geachtet werden. „Die Lebensmittelproduktion macht derzeit rund 30 Prozent der klimaschädlichen Emissionen aus“, sagt Reuter.

Doch es geht nicht um Dogmen, sondern um smarte, alternative Lösungen. „Essen muss Spaß machen“, betont der Ernährungs-Experte, der sich selbst als passionierter Alles-Esser bezeichnet. Beim neuen Food Campus ginge es vielmehr darum, neueste Ernährungstechnologien mit Kochkunst und dem kulinarischen Erbe zu verbinden. „Das wollen wir auf dem Food Campus erforschen und zeigen.“ Auf dem öffentliche zugänglichen Campus könnte jeder Interessierte durch die gläserne Produktionen und Showrooms erleben, wie Zukunft der Ernährung aussieht und vor allem, wie sie schmeckt.

Anfahrt mit dem autonomen Elektrowasser-Taxi

Der alte Kohlekran wird neben den Neubauten mit Photovoltaikanlagen, Geothermie und Blockheizkraftwerk als Industriedenkmal erhalten bleiben. Jörg Reuter findet die Vorstellung verlockend, dass an dem Standort auch wieder Produkte per Schiff transportiert werden. „Aber nicht nur Waren, sondern auch Menschen“, betont der Visionär. „Unser Traum ist, dass die Leute irgendwann auch mit dem autonomen Elektrowasser-Taxi vom Tempelhofer Hafen zu uns fahren können.“

Berlins größter Speiseplan

Am Teltowkanal in Tempelhof soll ein Entwicklungslabor für nachhaltig erzeugte Lebensmittel entstehen

VON FERDINAND DYCK

Man braucht Fantasie, um beides zusammenzubekommen: Die rund 14 000 Quadratmeter große Brachfläche am Teltowkanal, zwei Fußballplätze weit. Und die Vision, die hier, wenn alles glatt läuft, in gerade mal zwei Jahren Realität werden soll: Geplant ist ein Bau aus Stahl, Glas und Holz, fünf begrünte Stockwerke hoch, darin: eine Keimzelle für die Ernährung der Zukunft.

So etwas wie den in Tempelhof geplanten „Food Campus“ kannte man bislang eher aus Tech-Wunderländern wie Kalifornien und Israel: Ein „Think Tank“ für visionäre Ernährungskonzepte und Food Trends, soll hier einziehen, wie es in der Projektbeschreibung heißt. Mit Bio-Reaktoren, in denen Fleisch aus Stammzellen wächst und Laboren, in denen an pflanzlichem Fleischersatz gearbeitet wird. Dazu eine „Kantine 2.0“, in der Roboterarme hochwertige Zutaten zu nachhaltiger Kost verkochen. Nutzfläche: 40 000 Quadratmeter, fast sechs Fußballplätze.

Doch an Fantasie fehlt es Thomas Hölzel nicht. „Wir müssen die Nahrungsmittelversorgung Berlins neu denken“, sagt der Mann hinter dem 200-Millionen-Projekt. An einem verregneten Montagmorgen empfängt der 66-jährige Investor zum Gespräch im alten Westen der Stadt. Um die Ecke der Ku'damm, im dritten Stock eine Bürotage mit Dielen am Boden und Kultur an der Wand, in den Fluren Schwarz-Weiß-Drucke, hinten im Konferenzraum 50 verschlungene Leuchtstoffröhren, die in Spektralfarben schimmern. Die Installation eines japanischen Künstlers soll die Lichtstimmung eines Bambuswalds in Kyoto nachempfinden.

Die Firma, die hier residiert trägt die Kunst bereits im Namen. Gleichwohl hat die Artprojekt Entwicklungen GmbH – 160 Mitarbeiter, aktuelles Projektvolumen: mehr als 500 Millionen Euro – nur am Rande mit Kunst zu tun. Im Kern ist das Geschäftsmodell ein altbekanntes: Ein Objekt oder Grundstück kaufen, durch Investitionen wertvoller machen, gekonnt vermarkten und am Ende gewinnbringend vermieten oder verkaufen. Hölzel allerdings sagt, er verstehe seinen Job anders als die meisten Konkurrenten. Vor mittlerweile 36 Jahren hatte er Artprojekt gegründet, damals noch in München. 1995 kaufte er seine erste Immobilie in Berlin. Seitdem sind ein paar dazugekommen: 25 Projekte auf 450 000 Quadratmetern hat er bis heute in Berlin und Brandenburg umgesetzt, 2001 etwa die Paul-Lincke-Höfe in Kreuzberg, das erste deutsche Loft-Projekt. Als er anfing, erzählt er, habe es in der Immobilienbranche vor allem eine Devise gegeben: Gewinn- und Flächenmaximierung um jeden Preis. Ihm aber sei es um mehr gegangen. Das „standortgerechte Konzept“ stehe über der Kalkulation. Anspruchsvolle Architektur wolle er zusammenbringen mit Kunst und Natur.

In den Gebäuden, die er von Stararchitekten wie David Chipperfield entwerfen lässt, installiert er zeitgenössische Kunst.



Geschmackssache. Diese Computersimulation des Food Campus zeigt links den Ostflügel, in dem vor allem Büros entstehen werden. Im rechten Gebäudetrakt wäre Platz für Labore, in denen an „Präzisions-Fermentation“ und pflanzlichem Fleischersatz gearbeitet werden soll. Direkt dahinter verläuft der Kanal. Illustration: Tchoban Voss Architekten

In den Innenhöfen lässt er Mottogärten anlegen. Auch Nachhaltigkeit habe von Anfang an eine wichtige Rolle gespielt. Das erste Blockheizkraftwerk der Stadt habe er gebaut. „Wir sind keine Turbo-Kapitalisten“, sagt Hölzel. „Wir wissen, dass wir mit unserer Arbeit auf gewachsenen Gemeinschaften treffen, die wir mitnehmen müssen.“

Das sehen auch andere so. Für „Weitsicht, Nachhaltigkeit und soziales Engagement“ erhielt Hölzels Unternehmen vergangenen August bei einer Veranschauligung im Tagesspiegel-Verlagshaus den Unternehmerpreis „Made in Berlin“. Neben der Entwicklung und Errichtung von Wohn- und Geschäftsimmobiliën, den Betrieb von Hotels, Restaurants und Cafés entwickelt Artprojekt mittlerweile auch Landwirtschaft, eine Binnenfischerei, Naturschutzprojekte in Brandenburg – und im afrikanischen Ruanda. Hinzu kommt also in Tempelhof besagter

futuristischer Tempel für die Ernährung der Zukunft.

Der Mann, der diesen Food Campus strategisch verantworten wird, heißt Jörg Reuter, der in Bad Saarow (Oder-Spree), die landwirtschaftliche Seite der Unternehmungen leitet. Früher beriet der Agrarökonom große Nahrungsmittelkonzerne. Jetzt tüftelt der 54-Jährige im Auftrag der Artprojekt an einer Frage, der sich auch Wissenschaftsmagazine immer intensiver widmen: Wie ernährt man die Menschheit – ohne dabei den Planeten zugrunde zu richten?

Bereits heute ist die weltweite Nahrungsmittelproduktion laut Weltklimarat für 21 bis 37 Prozent aller Treibhausgasemissionen verantwortlich – je nach Studie und Bemessungsgrundlage. Dazu kommen Umweltschäden, Überfischung, Grundwasserknappheit. Weil die Weltbevölkerung nach UN-Schätzungen bis 2050 nochmal auf knapp zehn Milliarden

Menschen wachsen wird, künftig also eher mehr als weniger Nahrung braucht, liegt im Essen eine Schlüsselfrage ihrer Zukunft.

2019 veröffentlichten Forscher im Magazin „Eat Lancet“ eine Formel, nach der die Sache aufgehen soll: die „Planetary Health Diet“. Grob gesagt: Viel weniger Fleisch und tierische Produkte dürfen künftig gegessen werden – etwa die Hälfte dessen, was heute in Deutschland konsumiert wird. Dafür mehr Gemüse, Nüsse, Hülsenfrüchte. Soll die Formel Wirklichkeit werden, müsste man Landwirtschaft, Fischerei und Lebensmittelindustrie neu erfinden. Genau das soll im Food Campus am Teltowkanal passieren.

Man könne es sich so vorstellen, sagt Jörg Reuter: Auf der einen Seite des Gebäudes, im Ostflügel, werde auf einem Stockwerk die „Akademie“ entstehen, der Ort, der das gesamte Wissen bündelt, das im Haus generiert wird. In den restlichen Stockwerken Büros von Lebensmittelunternehmen.

Auf der anderen Seite die Praxis: Ein „Themen-Ökosystem mit Entwicklungslabs“, wie Reuter das nennt. Im ersten Stock Start-ups und Wissenschaftler, die in einer 5000 Quadratmeter großen Laborlandschaft an Produkten arbeiten, die der „Planetary Health“-Idee folgen, an „Cellular Agriculture“, an Fleisch aus der Petrischale, aber auch an „Präzisions-Fermentation“, also daran, aus Mikroorganismen Dinge herzustellen, bei denen man bislang eher nicht an Hefen oder Bakterien dachte: proteinreiche Lebensmittel, die aussehen wie Fleisch oder Fisch.

Natürlich sollten auch pflanzliche Ersatzprodukte im Food Campus eine Rolle spielen, sagt Reuter. Im Idealfall würde dort die erste „Pflanzenmilchmolkerei“

der Stadt entstehen, die erste vegane Milch aus Berlin. Dazu sollen Produktentwickler an nachhaltigem Verpackungsmaterial arbeiten, Köche sich in Versuchsküchen vegane Gerichte ausdenken, die den Appetit der Massen treffen, nicht „immer bloß nachgebaute Schnitzel, die doch nicht wie Schnitzel schmecken“.

Alles offen, transparent, zugänglich etwa für Schulklassen. Auch für Urban-Gardening-Projekte soll Platz sein. Man dürfe nicht die Fehler wiederholen, die die Lebensmittelindustrie in den vergangenen 30 Jahren gemacht habe, sagt Reuter. „Wir wollen keine Blackbox, wir wollen die Menschen mitnehmen.“ Damit sich die Sache rechnet, wird genau diese Lebensmittelindustrie im Food Campus aber willkommen sein. Im Dezember habe man Gespräche mit „einem großen Schweizer Unternehmen“, geführt, sagt Reuter. „Eine klassische Querfinanzierung“ sei geplant. Wer es sich leisten könne, zahle mehr Miete, junge Start-ups dafür weniger.

Investor Thomas Hölzel denkt schon an die Zeit nach Eröffnung des Food Campus. „Die Lebensmittel für Berlin müssen künftig zum Großteil aus dem Umland stammen“, lautet seine These. Sein Unternehmen hält in Brandenburg Ausschau nach dem nächsten Grundstück. Auf dem soll eine „Food Farm der Zukunft“ entstehen, ein Ort, an dem die Ideen, die in den Laboren in Tempelhof entwickelt werden, in Masse umgesetzt werden.

Deutsche Wohnen mit Doppelspitze

Wohnungskonzern strukturiert Vorstand neu

Nach der Übernahme durch den Bochumer Konkurrenten Vonovia hat der Immobilienkonzern Deutsche Wohnen seinen Vorstand neu strukturiert: Ab sofort soll eine Doppelspitze das Unternehmen leiten, das inzwischen zu 87 Prozent Vonovia gehört. Das habe der Aufsichtsrat am Sonntag auf seiner konstituierenden Sitzung beschlossen, teilte das Gremium mit.

Die Kontrolleure bestellten demnach Konstantina Kanellopoulos und Lars Urbansky zur Co-Chefin und zum Co-Chef des Berliner Konzerns. Kanellopoulos war zuvor Generalbevollmächtigte bei Vonovia. Urbansky war bislang im Vorstand von Deutsche Wohnen verantwortlich für das operative Geschäft. Den Vorstandsposten für Finanzen besetzte der Aufsichtsrat am Sonntag mit Olaf Weber, der das Amt zum 1. April übernehmen soll. Weber wechselt, wie die neue Co-Chefin, von Vonovia zur Deutsche Wohnen. Beim neuen Mutterkonzern war er zuvor ebenfalls für die Finanzen verantwortlich. Der bisherige Finanzchef der Deutsche Wohnen, Philip Grosse, wird den Posten bis Ende März weiterführen. Er ist zudem Finanzvorstand bei Vonovia.



Kanellopoulos



Urbansky

Der frühere Deutsche-Wohnen-Chef Michael Zahn hatte das Unternehmen nach der Vonovia-Übernahme verlassen. Den für ihn vorgesehenen Vize-Chefposten bei den Bochumern lehnte er Mitte Dezember ab. Zu den Gründen wurde nichts bekannt. Bewegung gab es am Sonntag auch im Aufsichtsrat von Deutsche Wohnen: Neue Vorsitzende des Gremiums ist die Vonovia-Digitalvorständin Helene von Roeder. dpa

Feuer bei Berliner Glas in Britz

In dem Werk gab es keine Verletzten

In einer Fabrik des niederländischen Chipausrüsters ASML in Berlin-Britz ist ein Feuer ausgebrochen. Es sei niemand verletzt worden, teilte das Unternehmen mit. Noch sei es zu früh, um die Auswirkungen auf den Betrieb zu beurteilen. So bald dies möglich sei, werde man darüber informieren. ASML hatte 2020 den bereits 1952 gegründeten Mittelständler Berliner Glas übernommen. In der Hauptstadt entwickeln und fertigen mehr als 1200 Mitarbeiter Schlüsselkomponenten für die Lithografie-Systeme von ASML, darunter Waferplatten und Mirrorblöcke. Angesichts der hohen Chipnachfrage ist ASML derzeit komplett ausgelastet. Die Aktie verlor bis zum Nachmittag knapp zwei Prozent. rtr

Große Vision. Thomas Hölzel, 66, (rechts), finanziert das Megaprojekt, den Food Campus in Tempelhof. Der Agrarökonom Jörg Reuter, 54, kümmert sich um Strategie und Inhalte. Foto: David Heerde





T+ „Food Campus“ am Teltowkanal in Tempelhof Wo Roboter kochen lernen und Fleisch im Reaktor wächst

Berlin entwickelt sich zum Herzen einer neuen Ernährungsindustrie. Jetzt planen erfahrene Immobilienentwickler einen Campus für die Branche.

Von Ferdinand Dyck
04.01.2022, 23:22 Uhr

Man braucht Fantasie, um beides zusammenzubekommen: Die rund 14.000 Quadratmeter große Brachfläche am Teltowkanal, zwei Fußballplätze weit. Und die Vision, die hier, wenn alles glatt läuft, in gerade mal zwei Jahren Realität werden soll: Geplant ist ein Bau aus Stahl, Glas und Holz, fünf begrünte Stockwerke hoch, darin: eine Keimzelle für die Ernährung der Zukunft.

So etwas wie den in Tempelhof geplanten „Food Campus“ kannte man bislang eher aus Tech-Wunderländern wie Kalifornien und Israel: Ein „Think Tank für visionäre Ernährungskonzepte und Food Trends“, soll hier einziehen, wie es in der Projektbeschreibung heißt. Mit Bio-Reaktoren, in denen Fleisch aus Stammzellen wächst und Laboren, in denen an pflanzlichem Fleischersatz gebastelt wird. Dazu eine „Kantine 2.0“, in der Roboterarme hochwertige Zutaten zu nachhaltiger Kost verkochen. Nutzfläche: 40.000 Quadratmeter, fast sechs Fußballplätze.

Doch an Fantasie fehlt es Thomas Hölzel nicht. „Wir müssen die Nahrungsmittelversorgung Berlins neu denken“, sagt der Mann hinter dem 200-Millionen-Projekt. An einem verregneten Montagnachmittag empfängt der 66-jährige Investor zum Gespräch im alten Westen der Stadt. Um die Ecke der Ku’damm, im dritten Stock eine Büroetage mit Dielen am Boden und Kultur an der Wand, in den Fluren Schwarz-Weiß-Drucke, hinten im Konferenzraum 50 verschlungene Leuchtstoffröhren, die in Spektralfarben schimmern. Die Installation eines japanischen Künstlers soll die Lichtstimmung eines Bambuswalds in Kyoto nachempfinden.

Die Firma, die hier residiert trägt die Kunst bereits im Namen. Gleichwohl hat die Artprojekt Entwicklungen GmbH – 160 Mitarbeiter, aktuelles Projektvolumen: mehr als 500 Millionen Euro – nur am Rande mit Kunst zu tun. Im Kern ist das Geschäftsmodell ein altbekanntes: Ein Objekt oder Grundstück kaufen, durch Investitionen wertvoller machen, gekonnt vermarkten und am Ende gewinnbringend vermieten oder verkaufen. Hölzel allerdings sagt, er verstehe seinen Job anders als die meisten Konkurrenten.

„Wir müssen die Nahrungsmittelversorgung Berlins neu denken.“

Immobilienentwickler Thomas Hölzel

04.01.2022 Tagesspiegel online (2)



Investor und Planer Thomas Hölzel (rechts) und Jörg Reutter (links) in den Räumen der Firma Artprojekt. © DAVIDS/ David Heerde

Vor mittlerweile 36 Jahren hatte er Artprojekt gegründet, damals noch in München. 1995 kaufte er seine erste Immobilie in Berlin. Seitdem sind ein paar dazugekommen: 25 Projekte auf 450.000 Quadratmetern hat er bis heute in Berlin und Brandenburg umgesetzt, 2001 etwa die [Paul-Lincke-Höfe](#) in Kreuzberg, das erste deutsche Loft-Projekt. Als er anfing, erzählt er, habe es in der Immobilienbranche vor allem eine Devise gegeben: Gewinn- und Flächenmaximierung um jeden Preis. Ihm aber sei es um mehr gegangen. Das „standortgerechte Konzept“ stehe über der Kalkulation. Anspruchsvolle Architektur wolle er zusammenbringen mit Kunst und Natur.

In den Gebäuden, die er von [Stararchitekten](#) wie David Chipperfield entwerfen lässt, installiert er zeitgenössische Kunst. In den Innenhöfen lässt er Mottogärten anlegen. Auch Nachhaltigkeit habe von Anfang an eine wichtige Rolle gespielt. Das erste Blockheizkraftwerk der Stadt habe er gebaut. „Wir sind keine Turbo-Kapitalisten“, sagt Hölzel. „Wir wissen, dass wir mit unserer Arbeit auf gewachsenen Gemeinschaften treffen, die wir mitnehmen müssen.“

Das sehen auch andere so. Für „Weitsicht, Nachhaltigkeit und soziales Engagement“ erhielt Hölzels Unternehmen vergangenen August bei einer Veranstaltung im Tagesspiegel-Verlagshaus den Unternehmerpreis „[Made in Berlin](#)“.



Neben der Entwicklung und Errichtung von Wohn- und Geschäftsimmobiliien, den Betrieb von Hotels, Restaurants und Cafés entwickelt Artprojekt mittlerweile auch Landwirtschaft, eine Binnenfischerei, Naturschutzprojekte in Brandenburg – und im afrikanischen Ruanda. Hinzu kommt also in Tempelhof besagter futuristischer Tempel für die Ernährung der Zukunft.

Der Mann, der diesen Food Campus strategisch verantworten wird, heißt Jörg Reuter, [der in Bad Saarow \(Oder-Spree\), die landwirtschaftliche Seite der Unternehmungen leitet](#). Früher beriet der Agrarökonom große Nahrungsmittelkonzerne. Jetzt tüftelt der 54-Jährige im Auftrag der Artprojekt an einer Frage, der sich auch Wissenschaftsmagazine immer intensiver widmen: Wie ernährt man die Menschheit – ohne dabei den Planeten zugrunde zu richten?



Massentierhaltung in der Hauptstadtregion: Zuchtsauen stehen in engen Gitterboxen in Worin (Märkisch-Oderland), Brandenburg. © imago/blickwinkel

Bereits heute ist die weltweite Nahrungsmittelproduktion laut Weltklimarat für 21 bis 37 Prozent aller Treibhausgasemissionen verantwortlich – je nach Studie und Bemessungsgrundlage. Dazu kommen Umweltschäden, Überfischung, Grundwasserknappheit. Weil die Weltbevölkerung nach UN-Schätzungen bis 2050 nochmal auf knapp zehn Milliarden Menschen wachsen wird, künftig also eher mehr als weniger Nahrung braucht, liegt im Essen eine Schlüsselfrage ihrer Zukunft.

2019 veröffentlichten Forscher im Magazin „Eat Lancet“ eine Formel, nach der die Sache aufgehen soll: die „[Planetary Health Diet](#)“. Grob gesagt: Viel weniger Fleisch und tierische Produkte dürfen künftig gegessen werden – etwa die Hälfte dessen, was heute in Deutschland konsumiert wird. Dafür mehr Gemüse, Nüsse, Hülsenfrüchte. Soll die Formel Wirklichkeit werden, müsste man Landwirtschaft, Fischerei und Lebensmittelindustrie neu erfinden. Genau das soll im Food Campus am Teltowkanal passieren.



Illustration des Food Campus in Blickrichtung auf den Kanal: Links der Ostflügel, in dem vor allem Büros entstehen werden, rechts Raum für 5000 Quadratmeter Labore.

© Tchoban Voss Architekten

04.01.2022 Tagesspiegel online (3)



Illustration des Food Campus in Blickrichtung auf den Kanal: Links der Ostflügel, in dem vor allem Büros entstehen werden, rechts Raum für 5000 Quadratmeter Labore.
© Tchoban Voss Architekten

Man könne es sich so vorstellen, sagt Jörg Reuter: Auf der einen Seite des Gebäudes, im Ostflügel, werde auf einem Stockwerk die „Akademie“ entstehen, der Ort, der das gesamte Wissen bündelt, das im Haus generiert wird. In den restlichen Stockwerken Büros von Lebensmittelunternehmen.

Auf der anderen Seite die Praxis: Ein „Themen-Ökosystem mit Entwicklungslabs“, wie Reuter das nennt. Im ersten Stock Start-ups und Wissenschaftler, die in einer 5000 Quadratmeter großen Laborlandschaft an Produkten arbeiten, die der „Planetary Health“-Idee folgen, an „Cellular Agriculture“, an Fleisch aus der Petrischale, aber auch an „Präzisions-Fermentation“, also daran, aus Mikroorganismen Dinge herzustellen, bei denen man bislang eher nicht an Hefen oder Bakterien dachte: proteinreiche Lebensmittel, die aussehen wie Fleisch oder Fisch.

Natürlich sollten auch pflanzliche Ersatzprodukte im Food Campus eine Rolle spielen, sagt Reuter. Im Idealfall würde dort die erste „Pflanzenmilchmolkerei“ der Stadt entstehen, die erste vegane Milch aus Berlin. Dazu sollen Produktentwickler an nachhaltigem Verpackungsmaterial arbeiten, Köche sich in Versuchsküchen vegane Gerichte ausdenken, die den Appetit der Massen treffen, nicht „immer bloß nachgebaute Schnitzel, die doch nicht wie Schnitzel schmecken“.

„Wir wollen keine Blackbox, wir wollen die Menschen mitnehmen.“

Jörg Reuter, Projektverantwortlicher

Alles offen, transparent, zugänglich etwa für Schulklassen. Auch für [Urban-Gardening-Projekte](#) soll Platz sein. Man dürfe nicht die Fehler wiederholen, die die Lebensmittelindustrie in den vergangenen 30 Jahren gemacht habe, sagt Reuter. „Wir wollen keine Blackbox, wir wollen die Menschen mitnehmen.“ Damit sich die Sache rechnet, wird genau diese Lebensmittelindustrie im Food Campus aber willkommen sein. Im Dezember habe man Gespräche mit „einem großen Schweizer Unternehmen“, geführt, sagt Reuter. „Eine klassische Querfinanzierung“ sei geplant. Wer es sich leisten könne, zahle mehr Miete, junge Start-ups dafür weniger.

Investor Thomas Hölzel denkt schon an die Zeit nach Eröffnung des Food Campus. „Die Lebensmittel für Berlin müssen künftig zum Großteil aus dem Umland stammen“, lautet seine These. Sein Unternehmen hält in Brandenburg Ausschau nach dem nächsten Grundstück. Auf dem soll eine [„Food Farm der Zukunft“](#) entstehen, ein Ort, an dem die Ideen, die in den Laboren in Tempelhof entwickelt werden, in Masse umgesetzt werden.

TITELTHEMA_FOOD CAMPUS

Epizentrum der Food-Branche

Text: Burkart Schmid & Ilona Renner

Warum allein Plant-based-Proteine und Laborfleisch die Welt nicht retten werden und welche Rolle Köche auf dem Weg zu einem gesunden Planeten spielen, weiß Jörg Reuter. Mit dem Food Campus Berlin will er einen Lösungsort schaffen: from Lab to Farm to Table.

Die Schlacht um eine nachhaltige Zukunft wird auf den Tellern gewonnen“, davon ist Jörg Reuter, Geschäftsführer der Artprojekt Nature & Nutrition, überzeugt. Er verantwortet die inhaltliche Konzeption und Kuratierung des Food Campus Berlin. Reuter widmet sich bei diesem Mega-Projekt mitten in der Hauptstadt auf 40.000 qm den drängenden Problemen einer industrialisierten Lebensmittelproduktion. Es werde laut Reuter immer deutlicher, welchen Impact Lebensmittel auf die Belastung unserer planetaren Grenzen haben.

Food stehe für 30 Prozent der Treibhausgasemissionen. Allein durch die Veränderungen in der Produktion und auf unseren Tellern könnte dieser Wert um die Hälfte reduziert werden. Deshalb müsste die Zukunft der Lebensmittelproduktion neu gedacht werden. Im Food Campus Berlin soll an Konzepten und Innovationen rund um das Thema „Planetary Health“ gearbeitet werden. Es gibt am Campus künftig 15.000 qm für Produktionen, Technik-Anlagen und Forschungs- und Entwicklungsabteilungen von Unternehmen und Startups. 15.000 qm werden zu Büroflächen für Food-Unternehmen, Verbände und Institute. Auf 8.000 qm

Jörg Reuter ist seit März 2021 Geschäftsführer der Artprojekt Nature & Nutrition GmbH. Der Agraringenieur beriet in den vergangenen 18 Jahren als Strategie-spezialist Handelsunternehmen und Markenhersteller. Jetzt widmet er sich der Entwicklung des Food Campus Berlin und damit den drängenden Problemen einer industrialisierten Lebensmittelproduktion.

02.01.2022 Food Service (2)

TITELTHEMA_FOOD CAMPUS

Der Investor

Die 1985 gegründete Berliner Artprojekt-Gruppe versteht sich als branchenübergreifender Konzeptentwickler und Innovationsbeschleuniger, der globale Fragestellungen aufgreift und mit lokalen Lösungen beantwortet. Im Wandel der gesellschaftlichen, ökologischen und technischen Herausforderungen folgt das Unternehmen immer stärker den Leitlinien von Nachhaltigkeit, Ressourcenschonung, Energieeffizienz und Umweltverträglichkeit und verbindet die drei Projektfelder Nature & Nutrition, Hospitality und Real Estate.

„Im Sinne eines verantwortungsvollen und ganzheitlich orientierten Unternehmertums entwickeln wir zukunftsfähige, bedarfsgerechte Unternehmen und Unternehmungen in gesellschaftlich und volkswirtschaftlich relevanten Branchen und Lebensbereichen“, so Thomas Hölzel, Gründer, Inhaber und Geschäftsführer der Artprojekt Unternehmensgruppe.

Das Investitionsvolumen beträgt circa 200 Mio. Euro und soll bis Fertigstellung finanziert sein. Danach ist derzeit noch offen, ob Artprojekt auch die fertige Immobilie übernimmt oder das Gebäude von einem Großinvestor übernommen wird. Derzeit zeigen drei Großinvestoren Interesse. In jedem Fall wird die Artprojekt-Gruppe den Campus betreiben. Das Konzept des Food Campus soll weltweit skaliert werden.

befinden sich zusätzliche Services wie Co-Using-Labore, Co-Using-Entwicklungsküchen und Eventflächen. „Die Krönung wird unser 2.000 qm großer Community-Food- und Workspace. Unser Anspruch ist, hier die spektakulärste Kantine Europas zu schaffen, die eben viel mehr als nur eine Kantine ist“, so Reuter.

Wenn es um gute, zukunftsfähige Lebensmittelkonzepte geht, glaubt er an eine Vielfalt möglicher Lösungen. Der Experte sieht am Food Campus neben „Cultivated Meat“ ebenso Plant-based-Proteine als Thema. „Allein pflanzenbasierte Ernährung oder Laborfleisch werden jedoch die Welt nicht retten. Wir glauben an einen holistischen Ansatz“, so Reuter. Da 60 Prozent der weltweiten Flächen Dauerweideland sind, die auch weiterhin mithilfe von Tierhaltung in die Nahrungsmittelerzeugung einbezogen werden müssen. Denn Nutztiere wie Kühe oder Schafe sind Wiederkäuer und können im Gegensatz zum Menschen Gras verwerten. Der Food Campus ist offen für Startup-Accelatoren, ebenso für Weiterentwicklungslabs etablierter Unternehmen. Im Haus werde es Coocking Robots geben, ebenso versierte

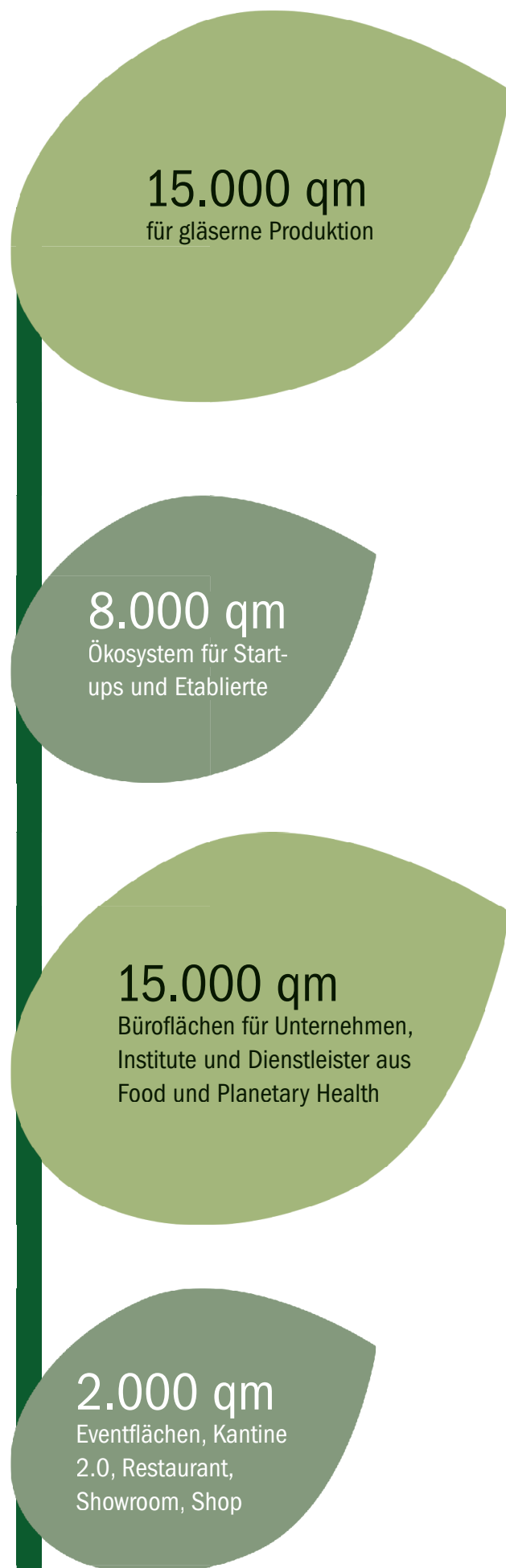
Köchinnen und Köche, denen aus Reuters Sicht eine zentrale Rolle zukommt, „wenn es darum geht, Ernährungsgewohnheiten lustvoll zu verändern“. Denn eine bislang vollkommen unterschätzte Bedeutung spielen laut Reuter die Mitarbeitenden in den Küchen. Dort seien die Multiplikatoren, die New-Food-Ansätze in die Breite bringen können. Vielen Menschen fehle die Kompetenz für die Zubereitung pflanzenbasierter Gerichte – sei es in Privathaushalten oder eben in der Gastronomie. „Es ist kein Hexenwerk, ein Steak zu braten, aber es ist schon sehr anspruchsvoll, ein herausragendes Gemüsegericht zu kochen“, findet Reuter.

„Bei allen Innovationen und Entwicklungen dürfen wir den Tischgast beziehungsweise den Konsumenten nicht vergessen“, betont Reuter und belegt dies mit einem Beispiel: Seiner Meinung nach klingt es wahnsinnig vernünftig, dass Menschen weltweit für ihre Proteinversorgung Insekten essen sollten. Aber die Konsumenten wurden bei der Implementierung von entsprechenden Lebensmitteln nicht mitgenommen, weshalb es Insekten nicht in der Breite in die Speisepläne geschafft haben.

Im Frühjahr 2022 ist Baustart. Auf 40.000 Quadratmetern Nutzfläche soll mitten in Berlin produziert, geforscht und gearbeitet werden. Geplante Fertigstellung: Anfang 2024.



© Artprojekt



Forschung ist ein weiteres Element für den Food Campus Berlin. Speziell rund um das Thema „Alternative Proteine“ ist Reuter bisher kein Lehrstuhl in Europa bekannt, der sich explizit und als Schwerpunkt damit beschäftigt. Hier stehe man mit verschiedenen Hochschulen, auch außerhalb Berlins, in Kontakt, um diese einzubeziehen und das Thema federführend voranzutreiben.

„Food Education“ ist ein ebenfalls wichtiges Feld. Am Ende des Tages müsse die ganze Vermarktungskette fit für den anstehenden Transformationsprozess werden. „Praktiker schildern uns immer wieder, dass zum Beispiel die Ausbildung von Köchinnen und Köchen um Jahrzehnte hinter der Marktentwicklung hinhinkt. Es ist ein Paradoxon, dass in den letzten 20 Jahren die gesellschaftliche Bedeutung von Lebensmitteln immer mehr zugenommen hat und gleichzeitig die Zahl der Ausbildungen zum Beispiel im Gastgewerbe kontinuierlich zurückgeht“, sagt Reuter. Das ganze Feld der alternativen Proteine, von pflanzenbasiert bis zellbasiert, müsse auch in der Ausbildung für Einzelhandel und Gastronomie stattfinden.

Im Frühjahr 2022 ist voraussichtlich Baubeginn mitten in Berlin. Da das Gebäude direkt am Teltow-Kanal in Tempelhof-Schöneberg erst Anfang 2024 fertig sein wird, legt Reuter im Frühjahr bereits vorweg online los, mit einem Food-Campus-Zwilling im virtuellen Raum.

Einige der geplanten Elemente lassen sich bereits virtuell spielen. Die vorhandene Food Community erhält dann ein Zuhause, damit alle untereinander ins Gespräch kommen. Wichtig sei dabei das Community Management: Die Herausforderung sei es, mehrere Tausend Leute zu verknüpfen, die zum Beispiel daran arbeiten sollen, eine vegane Salami zu entwickeln, die beim Backen nicht zerfällt. Man müsse genau die fünf Leute erreichen, die helfen können. Durch aktives Community Manage-

ment will Reuter das Prinzip Zufall überspringen: In einem nächsten Schritt soll es einen eigenen Newsroom geben, der beispielsweise alle Neuigkeiten in puncto Plant-based bündelt, Teile der Food Academy werde es ebenfalls vorweg online geben mit verschiedenen Kursen und Veranstaltungen.

Hinsichtlich virtueller Showrooms stellt sich Reuter vor, dass Interessierte digital durch die Stockwerke fliegen und schon vorab sehen können, welche Projekte und Produkte bereits entwickelt wurden.

„Wir betreten auf jeden Fall Neuland und wollen ein Netzwerk der Food-Innovationszentren in Deutschland und Europa bilden.“ Es dränge sich quasi auf, dass schon viel vorweg virtuell stattfinde. Am Ende soll es eine App geben, mit der man alles gebündelt findet. Dabei geht der Food Campus Berlin in Vorleistung, was die Kosten angeht. „Wir wollen versuchen, mit der Zeit unter anderem Memberships anzubieten und arbeiten an erweiterten Zahlmodellen.“ Es sind alle willkommen, sich einzubringen. Auch große Konzerne will Reuter nicht ausschließen, wobei er sich explizit gegen Greenwashing ausspricht. „Jeder, der mit einem Lösungsansatz kommt, darf Teil des Food Campus werden.“ Aktuell stehe er unter anderem im Gespräch mit Handelsunternehmen.

„Wir hören oft den Kommentar „elektrisierend“, wenn wir Unternehmen den Food Campus Berlin vorstellen“, freut sich Reuter. An einem Ort, Tür an Tür und, wo immer es sinnvoll ist, Hand in Hand an den Herausforderungen der Food-Branche zu arbeiten – so etwas habe es bisher nicht in Deutschland gegeben. Berlin sei dafür genau der richtige Ort. Denn die Stadt habe schon jetzt eine führende Rolle, was Start-ups in Europa angeht. „Auch wenn es bei uns nicht nur um Start-ups gehen wird, verfügt Berlin über die richtige Attraktivität und den Spirit, Talente anzuziehen“, erklärt Reuter. ♦

07.12.2021 Exklusiv Immobilien Berlin (1)



Auf 40.000 Quadratmetern Nutzfläche entsteht der FoodCampus Berlin – ein Zukunftsort rund um Food und Planetary Health. Arbeiten. Forschen. Produzieren. An einem Ort. Mitten in Berlin.

Mit dem Food Campus entwickelt die Artprojekt seit rund einem Jahr eines der aktuell innovativsten Immobilienprojekte in Berlin. Auf einem 14.000 Quadratmeter großen Areal direkt am Teltowkanal in Berlin-Tempelhof-Schöneberg entsteht ein Innovations- und Branchenzentrum für die Zukunft der Ernährung und des Klimaschutzes, welches unter zukunftsweisenden und nachhaltigen Gesichtspunkten konzipiert ist. Der Bauantrag wurde Ende Oktober 2021 eingereicht. Der erste Spatenstich soll im Frühjahr 2022 erfolgen, die Eröffnung Anfang 2024.

Klimakrise, Bevölkerungswachstum und Biodiversitätsverluste zählen zu den größten Herausforderungen unserer Zeit. Die gesunde Ernährung der Menschen und der Erhalt der Ökosysteme des Planeten sind zentrale Aufgaben, um auch zukünftigen Generationen eine Chance auf eine lebenswerte Zukunft zu ermöglichen. Hier setzt der FoodCampus Berlin an, dessen Ziel es ist, die Zukunft der Food-Produktion neu zu denken und gemeinsam zu gestalten.

„Der Lebensmittelmarkt verlangt nach innovativen Produkten, die gut für die Menschen und gut für den Planeten sind. Der Immobilienmarkt verlangt nach nachhaltigen Gebäuden. Es zahlt sich aus, dass wir in beiden Branchen herausragend mit Know-how ausgestattet sind“, so Thomas Hölzel, Diplom-Kaufmann, Gründer und geschäftsführender Gesellschafter der Artprojekt Entwicklungen GmbH. „Start-up-Ideen werden skaliert und für die Öffentlichkeit erfahrbar gemacht. Etablierte Unternehmen finden ideale Bedingungen und den richtigen Spirit für eigene Leuchtturmkonzepte, Spin-offs und Inkubator-Programme.“

Anzeige



Auf den rund 40.000 Quadratmetern Geschossfläche entstehen Büroflächen, teils gläserne Produktionsflächen sowie Labore, R&D-Abteilungen und Versuchsküchen, ergänzt durch Community-Areas für Urban Farming und Events. Hinzu kommt eine Kantine nach neuesten Innovations- und Ernährungsstandards für die circa 1.000 Member, die den FoodCampus Berlin mit Leben füllen werden.

Für das Gebäude wird nach den Standards des USGBC (US Green Building Council) die LEED-Platin-Zertifizierung (Leadership in Energy and Environmental Design) angestrebt, die in die Auditierung nach ESG-Kriterien integriert ist. Damit einhergehend werden die Installationen für regenerative Energiegewinnung, wie Geothermie und Photovoltaik, realisiert. In den Bereichen der Büronutzungen wird der konstruktive Rohbau mit einer Holz-Hybrid-Bauweise errichtet. Der daraus resultierende Gewinn in der CO₂-Bilanz wird in die Ökobilanz einbezogen, die den gesamten Lebenszyklus der Bauausführung und den späteren Betrieb evaluieren wird.

07.12.2021 Exklusiv Immobilien Berlin (2)

Das Eco-System des FoodCampus Berlin setzt sich aus Start-ups sowie außerdem etablierten Unternehmen, einen aktiven Beitrag zur Entwicklung und Etablierung zukunftsfähiger Lebensmittelsysteme zu leisten wollen, zusammen. Durch das Einbeziehen von vor- und nachgelagerten Stufen entsteht eine einzigartige Farm-to-Lab-to-Table Community. Im Spannungsfeld zwischen Planetary Health, Regionalität, Digitalisierung und Food-Handwerk werden Wissenschaftler:innen, Lebensmitteltechnolog:innen, Köchinnen und Köche, Landwirtinnen und Landwirte sowie Food-Handwerker:innen, Food-Nerds und Techies Hand in Hand an Konzepten für die Menschen von heute und die Welt von morgen arbeiten. Kooperationen mit Hochschulen verknüpfen die Campus-Member mit Forschern und Talenten. Als Zentrum für interdisziplinären Austausch, Forschen und Netzwerken werden im FoodCampus Berlin Lösungen einerseits entwickelt und andererseits sichtbar und erlebbar gemacht.

Geplant sind weitere FoodCampusse in Deutschland, Europa und Übersee. Die Gebäude werden mehrheitlich an Investoren veräußert, inhaltlich aber nach ihrer Fertigstellung von der Artprojekt kuratiert und gemanagt. www.foodcampus.berlin

--

Über Artprojekt

Die 1985 gegründete, mehrfach prämierte Artprojekt-Gruppe versteht sich als branchenübergreifender Konzeptentwickler und Innovationsbeschleuniger, der globale Fragestellungen aufgreift und mit lokalen Lösungen beantwortet. Im Wandel der gesellschaftlichen, ökologischen und technischen Herausforderungen folgt das Unternehmen immer stärker den Leitlinien von Nachhaltigkeit, Ressourcenschonung, Energieeffizienz und Umweltverträglichkeit und verbindet erfolgreich die drei Projektfelder Nature & Nutrition, Hospitality und Real Estate. „Im Sinne eines verantwortungsvollen und ganzheitlich orientierten Unternehmertums entwickeln wir zukunftsfähige, bedarfsgerechte Unternehmen und Unternehmungen in gesellschaftlich und volkswirtschaftlich relevanten Branchen und Lebensbereichen“, so Thomas Hölzel, Gründer, Inhaber und geschäftsführender Gesellschafter der Artprojekt Entwicklungen GmbH. Die Artprojekt Entwicklungen GmbH bietet den unternehmerischen und konzeptionellen Freiraum mit Kompetenzen und Kapazitäten zur Entwicklung und Realisierung neuer Konzepte, Projekte und Geschäftsfelder. In ihrer interdisziplinären Ideen- und Strategieschmiede werden Trends aufgespürt, Ideen evaluiert, innovative, auch gemeinwohlorientierte Projekte und Produkte entwickelt und finanziert, um sie anschließend zusammen mit unseren Branchenexperten aus den Bereichen Immobilien, Gastronomie & Hotellerie, Fisch- & Landwirtschaft, Naturschutz und Ernährung zur Marktreife zu bringen. www.artprojekt-gruppe.de

01.12.2021 Allgemeine Fleischerzeitung

Trends Wachstumstreiber „New Food“ /18

D6426

afz allgemeine fleischer zeitung

FLEISCHWIRTSCHAFT.DE

WOCHENZEITUNG FÜR HANDWERK, INDUSTRIE UND HANDEL · ORGAN DES DFV 138. JAHRGANG · NR. 47 · 24. NOVEMBER 2021

2022 erfolgen, die Eröffnung Anfang 2024.

Klimakrise, Bevölkerungswachstum und Biodiversitätsverluste zählen zu den größten Herausforderungen. Die gesunde Ernährung der Menschen und der Erhalt der Ökosysteme sind zentrale Aufgaben, um auch zukünftigen Generationen eine lebenswerte Zukunft zu ermöglichen. Hier setzt der FoodCampus Berlin an, dessen Ziel es ist, die Zukunft der Food-Produktion neu zu denken und gemeinsam zu gestalten.

Bis 2024 soll in Berlin ein neuer FoodCampus entstehen. Foto: Tobias Voss Architekten

Für das Gebäude werden die Installationen für regenerative Energiegewinnung, wie Geothermie und Photovoltaik, realisiert. Auf den rund 40 000 m² Geschossfläche entstehen Büroflächen, teils gläserne Produktionsflächen

Hand in Hand an Konzepten. Kooperationen mit Hochschulen verknüpfen die Campus-Mitglieder mit Forschern und Talenten. Geplant sind laut der Unternehmensgruppe weitere FoodCampusse in Deutschland, Europa und Übersee. Die Gebäude werden mehrheitlich von Investoren veräußert, inhaltlich aber nach Fertigstellung von der Artprojekt-Gruppe managed.

[//www.foodcampus.berlin](http://www.foodcampus.berlin)

227.627.567



D-11 686.044 | 7 | ▲ | 1

ARGUS DATA INSIGHTS® Deutschland GmbH

Gneisenastr. 66, 10961 Berlin | T +49 30 203 987-0 | F +49 30 203 987-77 | E kunden@argusdatainsights.de | www.argusdatainsights.com

01.12.2021 Tip Berlin

2022

tipBerlin

Nachhaltigkeit

Ein Handbuch für das Berlin der Zukunft

Geschichte

Die Zukunft beginnt Berlin, 2023

Am Teltowkanal in Tempelhof entsteht bis 2023 der Food Campus Berlin – 40.000 Quadratmeter für Produktion und Experiment. Ein Gespräch mit dem Initiator Jörg Reuter über Insektenproteine, Küchenroboter und die Zukunft der Stadternährung

Interview: Clemens Niedenthal



Geschichte

Trendbericht

Geschichte

Jörg Reuter kennt sich aus mit den Lebensmitteln. Der studierte Agrarwissenschaftler hat 20 Jahre lang die Großen der Branche beraten und nebenbei in Mitte den kleinen Lebensmittelläden vom Einfachen das Gute initiiert. Nun ist er ein neues und, ja, sehr großes Projekt: der Food Campus Berlin als Think Tank und gläserne Produktionsstätte zukünftiger Ernährungskonzepte. Quadratmeter heute viel und morgen viel zu wenig. Diesen Bedarf wollen wir mit flexiblen Lösungen begegnen.



Kuh, Ziege, Hater, Kokos, ...? In manchen Bereichen sind wir heute schon Entwicklungen, die vor einigen Jahren undenkbar schienen

Coworking-Labore klingen jetzt nicht nach den angesagten Bilderwelten des Kulinarischen: nach Mutterboden unter den Fingernägeln und krumm gewachsenen Möhren. Ich unterliege nicht der sentimental Utopie, die Ernährungswende einzig mit solchen Graswurzelbewegungen hinzubekommen. Auch wenn wir etwa mit unserer Fischerei Kollitz genau so arbeiten. Der Food Campus wird sich also auch den drängenden Problemen einer industrialisierten Lebensmittelproduktion stellen. Eine andere Frage ist natürlich, ob man dafür auch in der Ästhetik des Technoiden bleiben muss. Wenn es aber auf dem Campus eine Kantine geben wird, in der Küchenroboter gewisse Arbeitsschritte, auch am Gast, übernehmen, hätte ich da nichts gegen.



Heuschrecke oder Erse? Beides Proteinlieferanten. Di. teucsa te mia alique nosam la

Herr Reuter, Food Campus Berlin, das klingt jetzt fast nach Harvard oder Oxford.
JÖRG REUTER Nichts dagegen – ich hätte sogar konkrete Vorstellungen: den ersten Lehrstuhl für alternative Proteine, den ersten Lehrstuhl für Regionalität und Resilienz und den ersten Lehrstuhl für Nachhaltigkeit in der Lebensmittelwirtschaft. All das gibt es im deutschsprachigen Raum noch nicht. Schon gar nicht in direkter Anbindung an einem Ort, an dem täglich Lebensmittel produziert werden.
ein sehr einfaches Produkt, das man lange nur mit Notzeiten verbunden hat. Plötzlich ist Hafermilch hip. Ich glaube, dass man die großen Zukunftsthemen des Lebensmittelmarktes durchaus unterhaltsam erzählen kann.
Von welchen Dimensionen reden wir



Heuschrecke oder Erse? Beides Proteinlieferanten. Di. teucsa te mia alique nosam la

dabei? Wir reden von 40.000 Quadratmetern Geschossfläche, auf denen knapp 1.000 Arbeitsplätze entstehen werden. Klassische Büroflächen, gläserne Manufakturen und Produktionsräume, Coworking-Labore. Wenn ein Unternehmen im Entstehen ist, sind 1.000

Der Food Campus soll also ein offener Ort für die Stadtgesellschaft werden. Sind Fragen wie die nach unseren künftigen Grundnahrungsmitteln da cool genug? Der urbane Durchmarsch der Hafermilch ist doch ein gutes Beispiel. Das ist ja eigentlich

Als da wären? Nachhaltigkeit, pflanzenbasierte Lebensmittel und eine neue Wertschätzung der Stadt-Land-Beziehungen. Meinen Sie mit pflanzenbasierten Lebensmitteln auch Fleischersatzprodukte?

Unbedingt. Gerade weil ich natürlich weiß, dass die bio-bürgerlichen Besserer:innen darüber erstmal die Nase rümpfen. Wenn aber ein Discounter heute verkündet, 2030 kein Fleisch mehr aus so genannter Massentierhaltung anzubieten, dann geschieht das nicht aus einem Altruismus heraus. Es geschieht, weil man ahnt, dass sich die Konsumgewohnheiten ändern werden und dass das marinier-te Nackensteak der Zukunft eben ein Fleisch-ersatzprodukt sein wird.

Nur die Fasaden werden noch einmal anders aussehen: Entwurfs-skizze des Food Campus in der Teilesstraße.

Reden wir jetzt über „Laborfleisch“? Ob nun zellbasierte oder pflanzenbasierte Proteine den Markt machen werden, kann man heute noch nicht sagen. Wohl aber, dass diese Entwicklung unumkehrbar ist. Uns geht es am Food Campus schon auch um den Beweis, dass so ein Patty aus dem Reagenzglas kein Frankenstein-Food ist. Das ist näher dran am europäischen Gammels, sagen wir, ein Insekten-Burger, schaden wollen. Wir müssten also nur anders konsumieren und anders essen, leisten? Vor allem haben selbst unsere Ballungsräume genügend Land drumherum, das sich für eine nachhaltige Lebensmittelherzeugung ganz wunderbar eignet.

Foto: Tommaso Neri/Univision

„Essen ist eben nie nur ein Vernunftthema – wenn es das wäre, könnten wir viele gravierende Probleme der Welt sofort lösen“

Jörg Reuter

Aber?

Essen macht uns eben auch glücklich, Essen bringt Menschen zusammen. Essen ist Kultur und Identität. Bei aller Faszination etwa um alternative Proteine, kulinarisch ist da noch sehr viel Luft nach oben.

Dabei sehnt sich das urbane Milieu doch nach der Selbstversorger-Illusion. Aus didaktischen oder emotionalen Aspekten finde ich es sehr wohl interessant, in der

Insekten essen wir also auch künftig eher nicht im großen Stil?

Ich glaube an Insektenproteine in der Tierernährung. Schon alleine, weil es ein Irrsinn ist, den größten Teil der land-

wirtschaftlichen Nutzflächen nur für Futtermittel zu reservieren. Darüber hinaus hat der Verzehr von Insekten in unserem Kulturkreis nicht nur keine Tradition, er ist richtiggehend mit Ekel assoziiert. Und wenn ich Proteine aus so etwas Schönerem wie einer unschuldigen grünen Erbse holen kann, warum dann zur Soldatenfliege greifen?

In Berlin entsteht Ihr Food Campus. Bei Storkow betreiben Sie die Fischerei Kollitz, die nun noch um einen landwirtschaftlichen Betrieb ergänzt wird. Braucht es diese Trennung, hier die Stadt, dort das Land?

Wenn Sie auf Urban Farming oder Roof Top Gardening anspielen: Ich glaube nicht dran.

Weil es vielleicht vernünftig wäre? Essen ist aber eben nie nur ein Vernunftthema. Wenn es das wäre, könnten wir die gravierenden Probleme der Welt sofort lösen. Wir wissen um den Klimawandel. Wir wissen um das Artensterben und den Verlust an Biodiversität. Und ich unterstelle auch mal, dass die Wenigsten willentlich dem Klima

Zum einen ist es sehr aufwändig, auf versiegelten, kleinteiligen Flächen nutzbare Böden aufzubringen. Wir wollen Regenwasser auffangen, wir wollen Solarenergie erzeugen, was sollen unsere Dächer denn noch alles

Stadt Landwirtschaft zu betreiben und die Menschen näher



Kuh, Ziege, Hater, Kokos, ...? In manchen Bereichen sind wir heute schon Entwicklungen, die vor einigen Jahren undenkbar schienen



FOOD SERVICE

Portal für den Außer-Haus-Markt

MÄRKTE MANAGEMENT INTERNATIONAL DOSSIERS FS+

FOODCAMPUS BERLIN

"Wir schaffen die spektakulärste Kantine Europas" von Burkart Schmid Dienstag, 30. November 2021



Jörg Reuter

Mit Jörg Reuter hat Artprojekt einen renommierten Vordenker der Foodbranche für die Geschäftsführung der Artprojekt Nature & Nutrition GmbH gewonnen. Er verantwortet die inhaltliche Konzeption und Kuratierung des Food Campus Berlin.

Dieser Text ist ein Exzerpt. Das ganze Interview lesen gv-praxis-Abonnenten im November-Heft. [Jetzt im E-Paper lesen](#)

Sie sind Agraringenieur, der durch ein Erlebnis auf dem Wochenmarkt den Spaten gegen den Laptop eintauschte und zum Strategieexperten avancierte. Was ist denn konkret passiert?

Jörg Reuter: Ich war mit Anfang zwanzig auf einem größeren Demeter-Betrieb in Norddeutschland. An einem Freitag musste ich die Möhren vom Unkraut befreien. Dazu kniete man sich auf den Boden, die Möhrenreihe zwischen den Knien und rutschte so eine endlos scheinende Reihe entlang und zupfte das Beikraut mit der Hand heraus. Ein absoluter Knochenjob. Am nächsten Morgen bin ich um 4 Uhr aufgestanden, um wie jeden Samstag mit unseren Produkten zum Wochenmarkt zu fahren. Der erste Kunde an diesem Tag beschwerte sich über den Preis der Möhren. Ich war fassungslos und brodelte innerlich. Könnte auch sein, dass ich im Affekt eine nicht so freundliche Bemerkung zum Kunden machte. Der Vorfall hat mich sehr beschäftigt, denn im Grunde bedeutete er, dass es uns bisher nicht immer gelingt, für unsere Produkte die notwendige monetäre Wertschätzung zu bekommen.



Das geplante Gebäude.

Warum entsteht in Berlin ein Food Campus?

Ich bin überzeugt, dass die Schlacht um eine nachhaltige Zukunft auf den Tellern gewonnen wird. Es wird immer deutlicher, welchen Impact Lebensmittel bezüglich der Belastung unserer planetaren Grenzen haben. Food ist für etwa 30 Prozent der Treibhausgasemissionen zuständig. Durch Veränderungen in der Produktion und auf unseren Tellern können wir diese Emissionen um die Hälfte reduzieren. Wir müssen die Zukunft der Lebensmittelproduktion neu denken und gemeinsam gestalten.

Und was sind die Überlegungen und Ideen?

Den Food Campus Berlin verstehen wir als Lösungsort für die Herausforderungen für die gesamte Foodbranche. Seit wir im Juni mit dem Projekt an die Öffentlichkeit gegangen sind, erhalten wir überwältigend viele Interessensbekundungen. Es scheint, als hätten viele darauf gewartet, dass es einen solchen Ort gibt. Mitten in Berlin und mit der Strahlkraft, die sich auch aus der Größe des Gebäudes ergibt.

„Wir müssen die Zukunft der Lebensmittelproduktion neu denken und gemeinsam gestalten.“

– Jörg Reuter

Wie muss man sich die Arbeit konkret vorstellen?

Im Food Campus Berlin soll rund um das Thema „Planetary Health“ an Konzepten und Innovationen gearbeitet werden. Wir haben am Campus 20.000 qm für Produktionen, Technik-Anlagen und R&D-Abteilungen von Unternehmen. 15.000 Quadratmeter Bürofläche für Food-Unternehmen, Verbände und Institute. Auf etwa 3.000 Quadratmetern befinden sich zusätzliche Services wie Co-Using-Labore, Co-Using-Entwicklungsküchen und Eventflächen. Die Krönung ist unser 2.000-Quadratmeter-Community-Food- & Workspace. Unser Anspruch ist, hier die spektakulärste Kantine Europas zu schaffen, die eben viel mehr als nur eine Kantine ist.

FOOD CAMPUS

Start	Frühjahr 2022
Fertig	Anfang 2024
Nutzfläche	40.000 qm
	15.000 qm teils gläserne Produktion
	15.000 qm Büroflächen für Unternehmen, Institute und Dienstleister aus Food und Planetary Health
	8.000 qm Ökosystem für Start-ups sowie etablierte Unternehmen
	2.000 qm Event-Flächen, Kantine 2.0, Restaurant, Showroom, Shop

Das klingt nicht gerade bescheiden. Was werden die Food-trends sein?

Wenn es um gute, zukunftsfähige Foodkonzepte geht, glauben wir an eine Vielfalt von möglichen Lösungen. Wir sehen am Food Campus "Cultivated Meat" ebenso wie die gesamte Welt der pflanzenbasierten Proteine ...

30.11.2021 Pressespiegel Immobilienmarkt Berlin



17.11.2021 Artprojekt setzt Maßstäbe mit dem FoodCampus Berlin

Alle reden von ESG – Artprojekt setzt Maßstäbe. Auf 40.000 Quadratmetern Nutzfläche entsteht der FoodCampus Berlin – ein Zukunftsort rund um Food und Planetary Health. Arbeiten. Forschen. Produzieren. An einem Ort. Mitten in Berlin. Mit dem Food Campus entwickelt die Artprojekt seit rund einem Jahr eines der aktuell innovativsten Immobilienprojekte in Berlin. Auf einem 14.000



Quadratmeter großen Areal direkt am Teltowkanal in Berlin-Tempelhof-Schöneberg entsteht ein Innovations- und Branchenzentrum für die Zukunft der Ernährung und des Klimaschutzes, welches unter zukunftsweisenden und nachhaltigen Gesichtspunkten konzipiert ist. Der Bauantrag wurde Ende Oktober 2021 eingereicht. Der erste Spatenstich soll im Frühjahr 2022 erfolgen, die Eröffnung Anfang 2024. Klimakrise, Bevölkerungswachstum und Biodiversitätsverluste zählen zu den größten Herausforderungen unserer Zeit. Die gesunde Ernährung der Menschen und der Erhalt der Ökosysteme des Planeten sind zentrale Aufgaben, um auch zukünftigen Generationen eine Chance auf eine lebenswerte Zukunft zu ermöglichen. Hier setzt der FoodCampus Berlin an, dessen Ziel es ist, die Zukunft der Food-Produktion neu zu denken und gemeinsam zu gestalten. „Der Lebensmittelmarkt verlangt nach innovativen Produkten, die gut für die Menschen und gut für den Planeten sind. Der Immobilienmarkt verlangt nach nachhaltigen Gebäuden. Es zahlt sich aus, dass wir in beiden Branchen herausragend mit Know-how ausgestattet sind“, so Thomas Hölzel, Diplom-Kaufmann, Gründer und geschäftsführender Gesellschafter der Artprojekt Entwicklungen GmbH. „Start-up-Ideen werden skaliert und für die Öffentlichkeit erfahrbar gemacht. Etablierte Unternehmen finden ideale Bedingungen und den richtigen Spirit für eigene Leuchtturmkonzepte, Spin-offs und Inkubator-Programme.“ Auf den rund 40.000 Quadratmetern Geschossfläche entstehen Büroflächen, teils gläserne Produktionsflächen sowie Labore, R&D-Abteilungen und Versuchsküchen, ergänzt durch Community-Areas für Urban Farming und Events. Hinzu kommt eine Kantine nach neuesten Innovations- und Ernährungsstandards für die circa 1.000 Member, die den FoodCampus Berlin mit Leben füllen werden. Für das Gebäude wird nach den Standards des USGBC (US Green Building Council) die LEED-Platin-Zertifizierung (Leadership in Energy and Environmental Design) angestrebt, die in die Auditierung nach ESG-Kriterien integriert ist. Damit einhergehend werden die Installationen für regenerative Energiegewinnung, wie Geothermie und Photovoltaik, realisiert. In den Bereichen der Büronutzungen wird der konstruktive Rohbau mit einer Holz-Hybrid-Bauweise errichtet. Der daraus resultierende Gewinn in der CO2-Bilanz wird in die Ökobilanz einbezogen, die den gesamten



Lebenszyklus der Bauausführung und den späteren Betrieb evaluieren wird. Das Eco-System des FoodCampus Berlin setzt sich aus Start-ups sowie außerdem etablierten Unternehmen, einen aktiven Beitrag zur Entwicklung und Etablierung zukunftsfähiger Lebensmittelsysteme zu leisten wollen, zusammen. Durch das Einbeziehen von vor- und nachgelagerten Stufen entsteht eine einzigartige Farm-to-Lab-to-Table Community. Im Spannungsfeld zwischen Planetary Health, Regionalität, Digitalisierung und Food-Handwerk werden Wissenschaftler:innen, Lebensmitteltechnolog:innen, Köchinnen und Köche, Landwirtinnen und Landwirte sowie Food-Handwerker:innen, Food-Nerds und Techies Hand in Hand an Konzepten für die Menschen von heute und die Welt von morgen arbeiten. Kooperationen mit Hochschulen verknüpfen die Campus-Member mit Forschern und Talenten. Als Zentrum für interdisziplinären Austausch, Forschen und Netzwerken werden im FoodCampus Berlin Lösungen einerseits entwickelt und andererseits sichtbar und erlebbar gemacht. Geplant sind weitere FoodCampusse in Deutschland, Europa und Übersee. Die Gebäude werden mehrheitlich an Investoren veräußert, inhaltlich aber nach ihrer Fertigstellung von der Artprojekt kuratiert und gemanagt.

30.11.2021 Bioökonomie.de

Startseite > Nachrichten > Neues aus der Bioökonomie

30.11.2021

Ideenschmiede für nachhaltige Food-Innovationen

Einen Innovationsort für die Zukunft der Lebensmittelproduktion Europas will die Artprojekt GmbH in Berlin errichten: Mit dem Bau des Food Campus Berlin soll im Frühjahr 2022 begonnen werden.



Quelle: © TCHOBAN VOSS ARCHITEKTEN
Blick von der Uferseite des Teltow-Kanal auf den künftigen Food Campus Berlin

Der Trend beim Kauf von Lebensmitteln geht in Richtung Nachhaltigkeit. Vor allem regionale und pflanzenbasierte Produkte sind gefragt. Food-Innovationen wie Insektenburger oder Algenpasta drängen auf dem Markt und zeigen, wie die Lebensmittelproduktion künftig umweltfreundlicher und nachhaltiger werden kann. Noch werden für die Lebensmittelproduktion – einschließlich Transport und Lagerung – enorme Mengen an Wasser, Energie und Rohstoffen verbraucht. Die Art, wie wir uns ernähren, hat demnach großen Einfluss auf Umwelt und Klima.

Impulsgeber für Food-Innovationen

Mit dem Bau des [Food Campus Berlin](#) will die Artprojekt GmbH die Zukunft der Lebensmittelproduktion neugestalten und zugleich sichtbar und erlebbar machen. „Wir wollen der bedeutendste Innovationsort für Lebensmittel in Europa werden und Impulsgeber für ähnliche Orte auf der ganzen Welt werden“, erklärt Jörg Reuter, Geschäftsführer der Artprojekt Nature & Nutrition GmbH im Gespräch mit *bioökonomie.de*.

Auf einem 14.000 Quadratmeter großen Areal in der Teilestraße in Berlin-Tempelhof-Schöneberg entsteht in den kommenden Jahren – direkt am Teltow-Kanal – ein Innovationszentrum für die Lebensmittelproduktion von morgen. Auf rund 40.000 Quadratmetern werden Büro- und Kommunikationsräume, Versuchsküchen sowie teils gläserne Produktionsflächen für Start-ups, Unternehmen, Institute und Dienstleister eingerichtet. Auch ein Gründerzentrum für Food-Handwerk und -Produktion ist geplant sowie eine Kantine, die den neuesten Innovations- und Ernährungsstandards gerecht wird.

Plattform für Lösungskonzepte und Innovationsprojekte

„Der Food Campus Berlin wird ein Sprungbrett für Lösungskonzepte und gleichzeitig eine Bühne für Innovationsprojekte“, sagt Reuter und erklärt: „Wenn wir von Innovation reden, meinen wir Planetary Health Solutions. Es geht hier also um das Entwickeln von Lösungen, die einen Beitrag zur Nachhaltigkeit liefern.“ Der Food Campus soll demnach eine Art „Ideenschmiede“ werden, wo Start-ups und etablierte Unternehmen Hand in Hand mit Forschenden, Experten aus Lebensmitteltechnologie und Landwirtschaft, mit Köchinnen und Köchen an Konzepten und Produkten für nachhaltige Lebensmittel arbeiten.

Eröffnung im Frühjahr 2024 geplant

Der Bauantrag für den Food Campus Berlin wurde im Oktober gestellt. Im Frühjahr 2022 soll mit dem Bau begonnen werden. *Da gibt es keine grundsätzlichen Bedenken. Wir rechnen damit, dass wir im April anfangen können zu bauen.*

[Nachrichten](#)

[Themen](#)

[Akteure](#)

[Forschung](#)

[Förderung](#)

[Wirtschaft](#)

[Service](#)

[Suchen](#)



Food Campus Berlin ist für das Frühjahr 2024 geplant. Die Artprojekt GmbH wird den neuen Campus nach der Fertigstellung weiter managen, während die Gebäude an Investoren veräußert werden. „Es ist spannend zu sehen, wie wir hier einen Zeitgeist anstoßen. Die institutionellen Anleger wie Versicherungsgruppen stehen jetzt schon Schlange.“

Ernährungswende made in Berlin

Auf dem früheren Kohleumschlagplatz am Teltowkanal in Tempelhof entsteht der Food Campus Berlin – 2024 Eröffnung



Der Food Campus umfasst rund 40.000 Quadratmeter Geschossfläche.

FOTO: TCHOBAN VOSS ARCHITEKTEN

ISABELL JÜRGENS

Alle reden über die Energiewende – im Food Campus Berlin am Teltowkanal in Tempelhof soll dagegen die Ernährungswende im Mittelpunkt stehen. Auf einem 14.000 Quadratmeter großen Areal an der Teilestraße 1-3 soll nach Angaben des Projektentwicklers Artprojekt ein „Innovations- und Branchenzentrum für die Zukunft der Ernährung und des Klimaschutzes“ entstehen. Der Bauantrag, so das Unternehmen, wurde Ende Oktober 2021 eingereicht. Der erste Spatenstich soll im Frühjahr 2022 erfolgen, die Eröffnung ist für Anfang 2024 geplant.

„Beim Blick auf das Areal geht einem doch das Herz auf“

Die Investitionskosten für das Bauvorhaben beziffert Thomas Hölzel, Gründer und geschäftsführender Gesellschafter von Artprojekt, mit 190 bis 200 Millionen Euro. Und ist überzeugt, dass das Geld gut angelegt ist: „Der Lebensmittelmarkt verlangt nach innovativen Produkten, die gut für die Menschen und gut für den Planeten sind. Der Immobilien-

markt verlangt nach nachhaltigen Gebäuden“, so Hölzel weiter.

Auf den rund 40.000 Quadratmetern Geschossfläche, die nach den Plänen des Architekten Sergei Tchoban entstehen, seien neben klassischen Büros unter anderem gläserne Produktionsflächen, Labore, Versuchsküchen, Urban Farming- und Eventflächen geplant, sagt Hölzel. Hinzu komme eine Kantine, in der die experimentellen Gerichte für die rund 1000 Menschen, die im Food Campus Berlin arbeiten und forschen sollen, auch gleich serviert werden können.

Zuständig für das „Food“ im Campus ist Jörg Reuter. Der Agraringenieur ist Geschäftsführer der Artprojekt Nature & Nutrition GmbH und hat knapp zwei Jahrzehnte lang Handelsunternehmen und Markenhersteller in Deutschland und der Schweiz beraten – „etwa Rewe bei der Entwicklung der Bio-Eigenmarken“, nennt Reuter ein Beispiel. Zudem, so Reuter weiter, betreibe er „als Hobby“ den Lebensmittelladen „Vom Einfachen das Gute“ an der Invalidenstraße in Mitte. „Lebensmittel sind eben mein Ding“, sagt Reuter.

Vom hippen Lebensmittelladen in Mitte ist es nicht nur geografisch ein

ziemlich weiter Weg ins Industriegebiet Tempelhof-Ost. Doch Reuter und Hölzel sind von der Adresse überzeugt. „Zugegeben, man braucht noch etwas Fantasie“, räumt Reuter ein. Aber beim Blick von der Komturbrücke auf das Areal mit dem denkmalgeschützten Industriekran, im Hintergrund die alte Sarotti-Fabrik, „geht einem doch das Herz auf“.

Der Food Campus werde die ganze Gegend beleben, der vorhandene Industriekran natürlich denkmalgerecht in das Projekt mit einbezogen. Überhaupt habe die Wahl des Standorts große Symbolkraft für das Projekt, sagt Hölzel: Wo von den 1930er- bis in die 1990er-Jahre der größte Kohleumschlagplatz der Hauptstadt war, finde künftig ein Innovationszentrum Platz, das sich im Sinne einer nachhaltigen Ökonomie der Vermeidung von Emissionen aus der Landwirtschaft und Ernährungsbranche und der Kreislaufwirtschaft widmet. Das Gebäude, so Hölzel weiter, soll nach den höchsten Nachhaltigkeitsstandards errichtet, Geothermie und Photovoltaik zur Energiegewinnung genutzt werden. In den Bereichen der Bü-

ronutzungen werde der konstruktive Rohbau zudem mit einer Holz-Hybrid-Bauweise errichtet.

Alternativen zu tierischen Proteinen entwickeln

„Der Nachhaltigkeitsansatz soll sich natürlich in dem wiederfinden, was im Inneren des Gebäudes geschieht“, ergänzt Reuter. So sollen hier Start-ups genauso wie etablierte Unternehmen an Alternativen zu tierischen Proteinen entwickeln „oder die bekannten pflanzlichen Alternativen weiter verbessern“, nennt Reuter ein Beispiel. „Wissenschaftler, Lebensmitteltechnologien, Köche, Landwirte, Food-Handwerker, Food-Nerds und Techies können hier Hand in Hand an Konzepten für die Menschen von heute und die Welt von morgen arbeiten“, sagt Hölzel. Kooperationen mit Hochschulen seien ebenfalls angedacht. Das Interesse sei jedenfalls groß: Es gebe Unternehmen aus dem Lebensmittelbereich, die ganze Stockwerke im Campus anmieten wollten, verrät Reuter. Aber: „Zu diesem frühen Zeitpunkt sind natürlich noch keine Verträge unterschrieben“.

27.11.2021 Berliner Morgenpost online (1)

Jobs Archiv E-Paper Tickets Leserreisen Shop Abo-Service Anzeige buchen

M+ Abonnieren Anmelden Berliner Morgenpost Suche

Home Berlin **Bezirke** Polizeibericht Interaktiv Politik Wirtschaft Sport Panorama Kultur Wissen Gastronomie Abo Specials Service

Themen: Coronavirus | Newsletter | Podcasts | Polizeimeldungen | Nachhaltigkeit | Alle Themen

Tempelhof-Schöneberg

ERNÄHRUNGSWENDE

Ein Food Campus entsteht in Tempelhof



Aktualisiert: 27.11.2021, 15:00 | Lesedauer: 4 Minuten

Isabell Jürgens



So soll der Food Campus Berlin am Teltowkanal aussehen. Den Entwurf lieferte das Berliner Architekturbüro Tchoban Voss

Foto: Tchoban Voss Architekten

Auf dem früheren Kohleumschlagplatz am Teltowkanal entsteht der FoodCampus Berlin. Dort arbeiten Forscher an der Ernährung der Zukunft.

Berlin. Alle reden über die Energiewende – im FoodCampus Berlin am Teltowkanal in Tempelhof soll dagegen die Ernährungswende im Mittelpunkt stehen. Auf einem 14.000 Quadratmeter großen Areal an der Teilestraße 1-3 soll nach Angaben des Projektentwicklers Artprojekt ein „Innovations- und Branchenzentrum für die Zukunft der Ernährung und des Klimaschutzes“ entstehen. Der Bauantrag, so das Unternehmen, wurde Ende Oktober 2021 eingereicht. Der erste Spatenstich soll im Frühjahr 2022 erfolgen, die Eröffnung ist für Anfang 2024 geplant.

FoodCampus Berlin in Tempelhof: Investitionen von 200 Millionen Euro

Die Investitionskosten für das Bauvorhaben beziffert Thomas Hölzel, Gründer und geschäftsführender Gesellschafter der Artprojekt mit 190 bis 200 Millionen Euro. Und ist überzeugt, dass das Geld gut angelegt ist: „Der Lebensmittelmarkt verlangt nach innovativen Produkten, die gut für die Menschen und gut für den Planeten sind. Der Immobilienmarkt verlangt nach nachhaltigen Gebäuden“, so Hölzel weiter.

Auf den rund 40.000 Quadratmetern Geschossfläche, die nach den Plänen des Architekten Sergei Tchoban entstehen, seien neben klassischen Büros unter anderem gläserne Produktionsflächen, Labore, Versuchsküchen, Urban Farming- und Eventflächen geplant, sagt Hölzel. Hinzu komme eine Kantine, in der die experimentellen Gerichte für die rund 1000 Menschen, die den FoodCampus Berlin arbeiten und forschen sollen, auch gleich serviert werden können.

ANZEIGE

7 EINKOMMENSSTRATEGIEN
für Ihren Ruhestand ab 50.

Wann können Sie aufhören zu arbeiten?
Jetzt gebührenfreien Leitfaden für Ihre Anlage ab 250.000 € herunterladen.

Erfahren Sie mehr

GRÜNER FISHER INVESTMENTS


27.11.2021 Berliner Morgenpost online (2)

Zuständig für das „Food“ im Campus ist Jörg Reuter. Der Agraringenieur ist Geschäftsführer der Artprojekt Nature & Nutrition GmbH und hat knapp zwei Jahrzehnte lang Handelsunternehmen und Markenhersteller in Deutschland und der Schweiz beraten – „etwa Rewe bei der Entwicklung der Bio-Eigenmarken“, nennt Reuter ein Beispiel. Zudem, so Reuter weiter, betreibe er „als Hobby“ den Lebensmittelladen „Vom Einfachen das Gute“ an der Invalidenstraße in Mitte. „Lebensmittel sind eben mein Ding“, sagt Reuter.

Vom hippen Lebensmittelladen in Mitte ins Industriegebiet Tempelhof-Ost

Vom hippen Lebensmittelladen in Mitte ist es nicht nur geografisch ein ziemlich weiter Weg ins Industriegebiet Tempelhof-Ost. Doch Reuter und Hölzel sind von der Adresse überzeugt. „Zugegeben, man braucht noch etwas Fantasie“, räumt Reuter ein. Aber beim Blick von Komturbrücke auf das Areal mit dem denkmalgeschützten Industriekran, im Hintergrund die alte Sarotti-Fabrik „geht einem doch das Herz auf“.

Der FoodCampus werde die ganze Gegend beleben, der vorhandene Industriekran natürlich denkmalgerecht in das Projekt mit einbezogen. Überhaupt habe die Wahl des Standorts große Symbolkraft für das Projekt, sagt Hölzel: Wo zwischen den 30er- bis in die 90er-Jahre des vergangenen Jahrhunderts der größte Kohleumschlagplatzes der Hauptstadt war, finde künftig ein Innovationszentrum Platz, das sich im Sinne einer nachhaltigen Ökonomie der Vermeidung von Emissionen aus der Landwirtschaft und Ernährungsbranche und der Kreislaufwirtschaft widmet.

Das Gebäude, so Hölzel weiter, soll nach den höchsten Nachhaltigkeitsstandards errichtet, Geothermie und Photovoltaik zur Energiegewinnung genutzt werden. In den Bereichen der Büronutzungen werde der konstruktive Rohbau zudem mit einer  Holz-Hybrid-Bauweise errichtet.

Alternativen zu tierischen Proteinen sollen entwickelt werden

„Der Nachhaltigkeitsansatz soll sich natürlich in dem wiederfinden, was im Inneren des Gebäudes geschieht“, ergänzt Reuter. So sollen hier beispielsweise Start-ups genauso wie etablierte Unternehmen etwa an Alternativen zu tierischen Proteinen entwickeln „oder die bekannten pflanzlichen Alternativen weiter verbessern“, nennt Reuter ein Beispiel.

„Wissenschaftler, Lebensmitteltechnologe, Köche, Landwirte, Food-Handwerker, Food-Nerds und Techies können hier Hand in Hand an Konzepten für die Menschen von heute und die Welt von morgen arbeiten“, sagt Hölzel. Kooperationen mit Hochschulen seien ebenfalls angedacht.

Das Interesse an ihrem Vorhaben sei jedenfalls groß: Es gebe Unternehmen aus dem Lebensmittel-Bereich, die ganze Stockwerke im Campus anmieten wollten, verrät Reuter. Namen werde er allerdings nicht nennen – „zu diesem frühen Zeitpunkt sind natürlich noch keine Verträge unterschrieben“.

„Der Nachhaltigkeitsansatz soll sich natürlich in dem wiederfinden, was im Inneren des Gebäudes geschieht“, ergänzt Reuter. So sollen hier beispielsweise Start-ups genauso wie etablierte Unternehmen etwa an Alternativen zu tierischen Proteinen entwickeln „oder die bekannten pflanzlichen Alternativen weiter verbessern“, nennt Reuter ein Beispiel.

„Wissenschaftler, Lebensmitteltechnologe, Köche, Landwirte, Food-Handwerker, Food-Nerds und Techies können hier Hand in Hand an Konzepten für die Menschen von heute und die Welt von morgen arbeiten“, sagt Hölzel. Kooperationen mit Hochschulen seien ebenfalls angedacht.

Das Interesse an ihrem Vorhaben sei jedenfalls groß: Es gebe Unternehmen aus dem Lebensmittel-Bereich, die ganze Stockwerke im Campus anmieten wollten, verrät Reuter. Namen werde er allerdings nicht nennen – „zu diesem frühen Zeitpunkt sind natürlich noch keine Verträge unterschrieben“.



3. Digital Talk:
**MACH DICH
ZUR MARKE!**
Personal finden
und binden.



**30. November 2021,
14.00 – 15.00 Uhr**

Lebensmittelhandwerk: Im Kollektiv wollen wir anpacken über Branchengrenzen hinaus. Damit das Lebensmittelhandwerk, das wir lieben, weiterlebt.

Praktiker und Experten erklären, wie man gute Mitarbeiter findet und im eigenen Betrieb hält. Freu dich auf fachlichen Input rund um das Thema Employer Branding (Mitarbeiterbindung), Tipps für erfolgreiche Recruitingkampagnen und Beispiele aus der Praxis.

**JETZT KOSTENLOS
ANMELDEN:
ZUNFTUNDGILDE.DE/
DIGITAL-TALK**



Freu dich auf folgende Speaker (v. l. n. r.):

- ✓ Stefan Krämer (AgroBrain)
- ✓ Marcus Merheim (hooman)
- ✓ Sascha R. & Dominique A. Huth (Bäckerei Huth)
- ✓ Michael Moser (Metzgerei Moser)
- ✓ Ronny Spindler (Klostermetzgerei Sankt Ottilien)

ABZ Allgemeine
Bäckerzeitung

KOCA
DAS MAGAZIN FÜR KONDITOREN & GÄTNER

KASPER
Communications

afz allgemeine
fleischer zeitung

dfv Conference
Group

dfv Mediengruppe

22.11.2021 Food Forum Trends



Food Campus Berlin – Zukunftsplattform für Ernährung und Klimaschutz. Arbeiten. Forschen. Produzieren. An einem Ort. Mitten in Berlin. Blick Richtung Nordwesten vom Südufer des Teltowkanals aus.

©TCHOBAN VOSS Architekten

ZUKUNFTSORT FÜR ERNÄHRUNG

Die gesunde Ernährung der Menschen und gleichzeitig der Erhalt der Ökosysteme des Planeten sind zentrale Herausforderungen unserer Zeit. Mit dem Food Campus Berlin konzipiert und baut die Artprojekt-Gruppe ab Frühjahr 2022 einen Zukunftsort für Disziplinen rund um Food und Planetary Health. Hier soll auf 40.000 Quadratmetern mitten in der Hauptstadt gearbeitet, geforscht und produziert werden. Das einzigartige Zentrum für Zukunftsthemen der Ernährungswirtschaft bringt Wissenschaft, Lebensmitteltechnologie und -produktion, Kochkunst, Landwirtschaft und Nahrungsmittelhandwerk, Food- und Tech-Begeisterung zusammen, um gemeinsam Konzepte für die Menschen von heute und die Welt von morgen zu entwerfen. Mehr Infos dazu unter www.foodcampus.berlin und www.artprojekt-gruppe.de

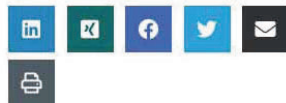
Home > Projekte > News

200 Mio. Euro für den Food Campus Berlin am Teltowkanal

Von **Friedhelm Feldhaus**
Montag, 15. November 2021



Quelle: Tchoban Voss Architekten



Wo am Teltowkanal in Berlin-Tempelhof ehemals Kohle vom Schiff auf die Schiene umgeschlagen wurde, plant der Berliner Projektentwickler Artprojekt für bis zu 200 Mio. Euro ein 40.000 qm großes Zukunftszentrum für die Ernährungswirtschaft zu schaffen - den Food Campus Berlin.

Auf dem 14.139 qm großen Areal des vormaligen größten Kohleumschlaglagers in Berlin in der Teilestraße am Teltowkanal in Berlin-Tempelhof will der Berliner Projektentwickler Artprojekt den Food Campus Berlin errichten - ein Innovations- und Branchenzentrum für eine zukunftsorientierte Lebensmittel- und Ernährungswirtschaft. "Der Lebensmittelmarkt verlangt nach innovativen Produkten, die gut für die Menschen und gut für den Planeten sind", skizziert Thomas Hölzel, Gründer und Geschäftsführer der Artprojekt Entwicklungen, den Hintergrund des Konzepts. "Der Immobilienmarkt verlangt nach nachhaltigen Gebäuden."

Büros, Produktion, Labore

Hölzel plant am Kanalufer 40.000 qm Bruttogrundfläche (BGF). Jeweils 15.000 qm sollen für Produktionsflächen - teils mit gläserner Fertigung - sowie Büroflächen zur Verfügung stehen. Für Labore und Dienstleistungen sind 8.000 qm reserviert. Auf rund 2.000 qm plant Artprojekt Eventflächen, ein Restaurant, einen Showroom, einen Shop sowie eine Kantine. Die vermietbare Fläche summiert sich auf 35.570 qm und ergibt Raum für 1.000 Arbeitsplätze.

Zielgruppe für die Flächen sind Start-ups, die Raum zur Entwicklung und Vorstellung ihrer Ideen bekommen sollen, aber auch etablierte Unternehmen, die Leuchtturmprojekte entwickeln oder Spin-offs unterbringen können. Abgedeckt werden soll die gesamte Wertschöpfungskette von der Landwirtschaft über die Lebensmittelentwicklung bis hin zur Produktion. Dabei sollen Landwirte, Lebensmitteltechnologien, Köche und Food-Nerds kooperieren.

Erster Schritt: Virtueller Food Campus

Hölzel engagierte mit Jörg Reuter im Sommer einen Vordenker der Lebensmittelbranche für die Geschäftsführung der Artprojekt Nature & Nutrition. Reuter baut mit seinem Team einen virtuellen Food Campus auf, der als Plattform für Experten einer zukunftsorientierten Lebensmittelwirtschaft dienen soll. Der Immobilienkomplex entsteht nach einem Entwurf von Tchoban Voss Architekten. Für die Gebäude wird eine Leed-Zertifizierung im Platin-Standard angestrebt, die in eine Auditierung nach ESG-Kriterien integriert wird.

Erreicht werden soll der Platin-Standard durch Energiegewinnung aus Geothermie und Photovoltaik und die Errichtung des Rohbaus als Holz-Hybrid-Konstruktion. Die CO₂-Bilanz aus Bauausführung sowie Betrieb soll über den gesamten Lebenszyklus des Gebäudes evaluiert werden. Um das zu gewährleisten, will Artprojekt die Immobilie auch nach mehrheitlicher Veräußerung an Investoren weiterhin kuratieren und managen. Das Konzept des Food Campus soll weltweit skaliert werden.

Eröffnung Anfang 2024

Ende Oktober hat Artprojekt den Bauantrag für den Food Campus Berlin beim Bezirk Tempelhof-Schöneburg eingereicht und rechnet mit einem Baubeginn im Frühjahr 2022. Die Eröffnung ist für Anfang 2024 vorgesehen. Bis dahin soll auch der Portalkran von 1935 denkmalgerecht restauriert sein, mit dem bis 1991 Kohle vom Schiff auf die Schiene umgeladen wurde.

MEISTGELESEN

- 1 Momeni erwirbt Frankfurter Fürstenhof für Versorgungswerk
- 2 Mieterbund pocht auf bundesweiten Mietenstopp
- 3 Quantrefy bietet digitales ESG-Komplettpaket

INTERVIEW



„Wir schaffen die spektakulärste Kantine Europas“

Mit Jörg Reuter konnte Artprojekt einen renommierten Vordenker der Foodbranche für die Geschäftsführung der Artprojekt Nature & Nutrition GmbH gewinnen. Er verantwortet die inhaltliche Konzeption und Kuratierung des Food Campus Berlin.

Sie sind Agraringenieur, der durch ein Erlebnis auf dem Wochenmarkt den Spaten gegen den Laptop eintauschte und zum Strategieexperten avancierte. Was ist denn konkret passiert?
Jörg Reuter: Ich war mit Anfang zwanzig auf einem größeren Demeter-Betrieb in Norddeutschland. An einem Freitag musste ich die Möhren vom Unkraut befreien. Dazu kniete man sich auf den Boden, die Möhrenreihe zwischen den Knien und rutschte so eine endlos scheinende Reihe ent-

lang und zupfte das Beikraut mit der Hand heraus. Ein absoluter Knochenjob. Am nächsten Morgen bin ich um 4 Uhr aufgestanden, um wie jeden Samstag mit unseren Produkten zum Wochenmarkt zu fahren. Der erste Kunde an diesem Tag beschwerte sich über den Preis der Möhren. Ich war fassungslos und brodelte innerlich. Könnte auch sein, dass ich im Affekt eine nicht so freundliche Bemerkung zum Kunden machte. Der Vorfall hat mich sehr beschäftigt, denn im Grunde bedeutete er, dass es uns bisher

INTERVIEW

Im Frühjahr 2022 ist Baustart. Auf 40.000 Quadratmetern Nutzfläche soll mitten in Berlin produziert, geforscht und gearbeitet werden.

Food Campus, Berlin

Standort	Teilestraße, direkt am Teltow-Kanal Bezirk Tempelhof-Schöneberg
Baubeginn	Frühjahr 2022
Fertigstellung	Anfang 2024
Nutzfläche	40.000 qm
	> 15.000 qm teils gläserne Produktion
	> 15.000 qm Büroflächen für Unternehmen, Institute und Dienstleister aus Food und Planetary Health
	> 8.000 qm Ökosystem für Start-ups sowie etablierte Unternehmen
	> 2.000 qm Event-Flächen, Kantine 2.0, Restaurant, Showroom, Shop



der Foodbranche zu arbeiten. Berlin ist genau der richtige Ort, um so etwas umzusetzen. Berlin hat schon jetzt eine führende Rolle, was Start-ups in Europa angeht. Auch wenn es bei uns nicht nur um Start-ups gehen wird, verfügt die Stadt über die richtige Attraktivität und den Spirit, Talente anzuziehen.

Wer investiert in das Projekt und was sind die Absichten der Geldgeber?

Die Artprojekt-Gruppe entwickelt den Food Campus Berlin. Das Investitionsvolumen beträgt circa 180 Millionen Euro und ist bis Fertigstellung finanziert. Danach ist derzeit noch offen, ob Artprojekt auch die fertige Immobilie übernimmt oder das Gebäude von einem Großinvestor übernommen wird. Derzeit zeigen drei Großinvestoren Interesse. In jedem Fall wird die Artprojekt-Gruppe den Campus auch betreiben. Der Bauantrag wird aktuell eingereicht, und sobald der bewilligt ist, geht es los. Die Fertigstellung des Campus ist für Anfang 2024 geplant.

„Zukunft gestalten“ ist eine Grundhal-

tung von Thomas Hölzel, der die Artprojekt Mitte der 80er gegründet hat. Über Jahrzehnte bezog sich das auf den Schwerpunkt Immobilienentwicklung, Nachhaltigkeit und Naturschutz haben Thomas Hölzel dabei immer schon bewegt.

Mit der nun immer intensiveren Beschäftigung mit den Themen Food, Nachhaltigkeit und Zukunftsfähigkeit entstand 2019 die Idee, ein attraktives Grundstück im Berliner Bezirk Tempelhof-Schöneberg zu einem Food Campus zu entwickeln. Das Grundstück liegt in einem Industriegebiet und ist dennoch nur knapp 7 km Luftlinie vom Brandenburger Tor entfernt. Wunderschöne Wasserlage am Teltowkanal.

„Die Fertigstellung ist für Anfang 2024 geplant.“

Entstehen soll ein Zukunftsstandort für Forschung. Was genau soll erforscht werden?

Forschung ist ein weiteres Element für den Food Campus Berlin. Gerade rund um das Thema „Alternative Proteine“ ist uns kein Lehrstuhl in Europa bekannt, der sich explizit und im Schwerpunkt damit beschäftigt. Hier sind wir mit verschiedenen Hoch-

schulen, auch außerhalb Berlins, im Gespräch. „Food Education“ ist ein weiteres wichtiges Feld. Am Ende des Tages müssen wir die ganze Vermarktungskette fit für den anstehenden Transformationsprozess machen. Praktiker schildern uns immer wieder,

dass zum Beispiel die Ausbildung von Köchinnen und Köchen um Jahrzehnte hinter der Marktentwicklung her hinkt. Es ist ein Paradoxon, dass in den letzten 20 Jahren die gesellschaftliche Bedeutung von Lebensmitteln immer mehr zugenommen hat und gleichzeitig die Zahl der Ausbildungen zum Beispiel im Gastgewerbe kontinuierlich zurückgeht. Das ganze Feld der alternativen Proteine, von pflanzenbasiert bis zellbasiert, muss auch in der Ausbildung für den Einzelhandel und die Gastronomie stattfinden. Wie weiter oben bereits beschrieben, wird Köchinnen und Köchen eine bedeutende Rolle zukommen, wie schnell eine Ernährungswende auf den Tellern stattfindet. Mit den Themen Forschung und Education werden wir nicht erst mit Eröffnung des Gebäudes starten, sondern arbeiten aktuell schon mit Tempo an dem „virtuellen Food-Campus“. Dazu können wir bald mehr berichten.

Das Interview führte Burkart Schmid.

DEAL Real Estate | Investment | Finance
 Das Wirtschaftsmagazin rund um Real Estate, Investment und Finance



DEALs und NEWS Magazin Newsletter Abonnement Leserumfrage Themensuche Archiv

Suche Los



Fotocredits: ©TCHOBAN VOSS Architekten



Alle reden von ESG – Artprojekt setzt Maßstäbe. Auf 40.000 Quadratmetern Nutzfläche entsteht der FoodCampus Berlin – ein Zukunftsort rund um Food und Planetary Health. Arbeiten. Forschen. Produzieren. An einem Ort. Mitten in Berlin.

Mit dem Food Campus entwickelt die Artprojekt seit rund einem Jahr eines der aktuell innovativsten Immobilienprojekte in Berlin. Auf einem 14.000 Quadratmeter großen Areal direkt am Teltowkanal in Berlin-Tempelhof-Schöneberg entsteht ein Innovations- und Branchenzentrum für die Zukunft der Ernährung und des Klimaschutzes, welches unter zukunftsweisenden und nachhaltigen Gesichtspunkten konzipiert ist. Der Bauantrag wurde Ende Oktober 2021 eingereicht. Der erste Spatenstich soll im Frühjahr 2022 erfolgen, die Eröffnung Anfang 2024.

Klimakrise, Bevölkerungswachstum und Biodiversitätsverluste zählen zu den größten Herausforderungen unserer Zeit. Die gesunde Ernährung der Menschen und der Erhalt der Ökosysteme des Planeten sind zentrale Aufgaben, um auch zukünftigen Generationen eine Chance auf eine lebenswerte Zukunft zu ermöglichen. Hier setzt der FoodCampus Berlin an, dessen Ziel es ist, die Zukunft der Food-Produktion neu zu denken und gemeinsam zu gestalten.

„Der Lebensmittelmarkt verlangt nach innovativen Produkten, die gut für die Menschen und gut für den Planeten sind. Der Immobilienmarkt verlangt nach nachhaltigen Gebäuden. Es zählt sich aus, dass wir in beiden Branchen herausragend mit Know-how ausgestattet sind“, so Thomas Hölzel, Diplom-Kaufmann, Gründer und geschäftsführender Gesellschafter der Artprojekt Entwicklungen GmbH. „Start-up-Ideen werden skaliert und für die Öffentlichkeit erfahrbar gemacht. Etablierte Unternehmen finden ideale Bedingungen und den richtigen Spirit für eigene Leuchtturmkonzepte, Spin-offs und Inkubator-Programme.“

Auf den rund 40.000 Quadratmetern Geschossfläche entstehen Büroflächen, teils gläserne Produktionsflächen sowie Labore, R&D-Abteilungen und Versuchsküchen, ergänzt durch Community-Areas für Urban Farming und Events. Hinzu kommt eine Kantine nach neuesten Innovations- und Ernährungsstandards für die circa 1.000 Member, die den FoodCampus Berlin mit Leben füllen werden.

Für das Gebäude wird nach den Standards des USGBC (US Green Building Council) die LEED-Platin-Zertifizierung (Leadership in Energy and Environmental Design) angestrebt, die in die Auditierung nach ESG-Kriterien integriert ist. Damit einhergehend werden die Installationen für regenerative Energiegewinnung, wie Geothermie und Photovoltaik, realisiert. In den Bereichen der Büronutzungen wird der konstruktive Rohbau mit einer Holz-Hybrid-Bauweise errichtet. Der daraus resultierende Gewinn in der CO2-Bilanz wird in die Ökobilanz einbezogen, die den gesamten Lebenszyklus der Bauausführung und den späteren Betrieb evaluieren wird.

Das Eco-System des FoodCampus Berlin setzt sich aus Start-ups sowie außerdem etablierten Unternehmen, einen aktiven Beitrag zur Entwicklung und Etablierung zukunftsfähiger Lebensmittelsysteme zu leisten wollen, zusammen. Durch das Einbeziehen von vor- und nachgelagerten Stufen entsteht eine einzigartige Farm-to-Lab-to-Table Community. Im Spannungsfeld zwischen Planetary Health, Regionalität, Digitalisierung und Food-Handwerk werden Wissenschaftler:innen, Lebensmitteltechnolog:innen, Köchinnen und Köche, Landwirtinnen und Landwirte sowie Food-Handwerker:innen, Food-Nerds und Techies Hand an Konzepten für die Menschen von heute und die Welt von morgen arbeiten. Kooperationen mit Hochschulen verknüpfen die Campus-Member mit Forschern und Talenten. Als Zentrum für interdisziplinären Austausch, Forschen und Netzwerken werden im FoodCampus Berlin Lösungen einerseits entwickelt und andererseits sichtbar und erlebbar gemacht.

Geplant sind weitere FoodCampusse in Deutschland, Europa und Übersee. Die Gebäude werden mehrheitlich an Investoren veräußert, inhaltlich aber nach ihrer Fertigstellung von der Artprojekt kuratiert und gemanagt.



Aktuelles

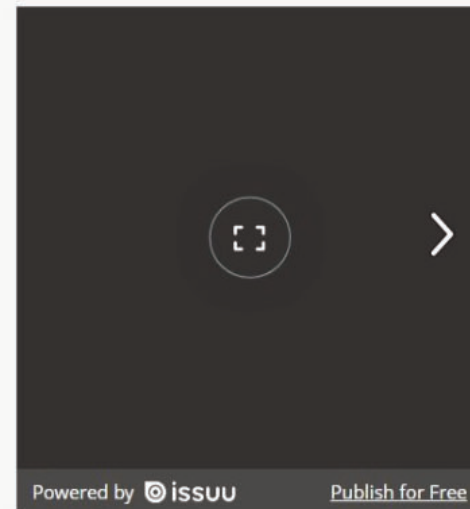


E-Paper Online-Ausgabe

Tweets von @DealMagazin

DEAL-Magazin @DealMagazin
 Stoneweg und Bain kaufen Los Monteros Spa & Golf Resort in Marbella dlvr.it/SJ6BDV

Einbetten Auf Twitter anzeigen



Powered by **ISSUU** Publish for Free



Leserumfrage

Wir schätzen Ihre Expertenmeinung!
 Hier ist unsere Leserumfrage:
 schnell & unkompliziert
 Jetzt starten!

16.11.2021 Le Matin

Artprojekt setzt Maßstäbe mit dem FoodCampus Berlin



Alle reden von ESG – Artprojekt setzt Maßstäbe. Auf 40.000 Quadratmetern Nutzfläche entsteht der FoodCampus Berlin – ein Zukunftsort rund um Food und Planetary Health. Arbeiten. Forschen. Produzieren. An einem Ort. Mitten in Berlin.

Mit dem Food Campus entwickelt die Artprojekt seit rund einem Jahr eines der aktuell innovativsten Immobilienprojekte in Berlin. Auf einem 14.000 Quadratmeter großen Areal direkt am Teltowkanal in Berlin-Tempelhof-Schöneberg entsteht ein Innovations- und Branchenzentrum für die Zukunft der Ernährung und des Klimaschutzes, welches unter zukunftsweisenden und nachhaltigen Gesichtspunkten konzipiert ist. Der Bauantrag wurde Ende Oktober 2021 eingereicht. Der erste Spatenstich soll im Frühjahr 2022 erfolgen, die Eröffnung Anfang 2024.

Klimakrise, Bevölkerungswachstum und Biodiversitätsverluste zählen zu den größten Herausforderungen unserer Zeit. Die gesunde Ernährung der Menschen und der Erhalt der Ökosysteme des Planeten sind zentrale Aufgaben, um auch zukünftigen Generationen eine Chance auf eine lebenswerte Zukunft zu ermöglichen. Hier setzt der FoodCampus Berlin an, dessen Ziel es ist, die Zukunft der Food-Produktion neu zu denken und gemeinsam zu gestalten.

„Der Lebensmittelmarkt verlangt nach innovativen Produkten, die gut für die Menschen und gut für den Planeten sind. Der Immobilienmarkt verlangt nach nachhaltigen Gebäuden. Es zahlt sich aus, dass wir in beiden Branchen herausragend mit Know-how ausgestattet sind“, so Thomas Hölzel, Diplom-Kaufmann, Gründer und geschäftsführender Gesellschafter der Artprojekt Entwicklungen GmbH. „Start-up-Ideen werden skaliert und für die Öffentlichkeit erfahrbar gemacht. Etablierte Unternehmen finden ideale Bedingungen und den richtigen Spirit für eigene Leuchtturmkonzepte, Spin-offs und Inkubator-Programme.“

Auf den rund 40.000 Quadratmetern Geschossfläche entstehen Büroflächen, teils gläserne Produktionsflächen sowie Labore, R&D-Abteilungen und Versuchsküchen, ergänzt durch Community-Areas für Urban Farming und Events. Hinzu kommt eine Kantine nach neuesten Innovations- und Ernährungsstandards für die circa 1.000 Member, die den FoodCampus Berlin mit Leben füllen werden.

Für das Gebäude wird nach den Standards des USGBC (US Green Building Council) die LEEDPlatin-Zertifizierung (Leadership in Energy and Environmental Design) angestrebt, die in die Auditierung nach ESG-Kriterien integriert ist. Damit einhergehend werden die Installationen für regenerative Energiegewinnung, wie Geothermie und Photovoltaik, realisiert. In den Bereichen der Büronutzungen wird der konstruktive Rohbau mit einer Holz-Hybrid-Bauweise errichtet. Der daraus resultierende Gewinn in der CO2-Bilanz wird in die Ökobilanz einbezogen, die den gesamten Lebenszyklus der Bauausführung und den späteren Betrieb evaluieren wird.

Das Eco-System des FoodCampus Berlin setzt sich aus Start-ups sowie außerdem etablierten Unternehmen, einen aktiven Beitrag zur Entwicklung und Etablierung zukunftsfähiger Lebensmittelsysteme zu leisten wollen, zusammen. dDurch das Einbeziehen von vor- und nachgelagerten Stufen entsteht eine einzigartige Farm-to-Lab-to-Table Community. Im Spannungsfeld zwischen Planetary Health, Regionalität, Digitalisierung und Food-Handwerk werden Wissenschaftler:innen, Lebensmitteltechnolog:innen, Köchinnen und Köche, Landwirtinnen und Landwirte sowie Food-Handwerker:innen, Food-Nerds und Techies Hand in Hand an Konzepten für die Menschen von heute und die Welt von morgen arbeiten. Kooperationen mit Hochschulen verknüpfen die Campus-Member mit Forschern und Talenten. Als Zentrum für interdisziplinären Austausch, Forschen und Netzwerken werden im FoodCampus Berlin Lösungen einerseits entwickelt und andererseits sichtbar und erlebbar gemacht.

Geplant sind weitere FoodCampusse in Deutschland, Europa und Übersee. Die Gebäude werden mehrheitlich an Investoren veräußert, inhaltlich aber nach ihrer Fertigstellung von der Artprojekt kuratiert und gemanagt.

www.foodcampus.berlin

Tippen und Enter drücken ...

Recent posts



Celebrate At The Gate 2021 sendet Freude vom Brandenburger Tor in die ganze Welt
01. Januar 2022



Gina Lückenkemper startet bei ihren „Lieblingsmeetings“ dem ISTAF INDOOR
26. Dezember 2021



Coca-Cola Weihnachtstour hält direkt vor dem Olympiastadion Berlin
21. Dezember 2021



Weihnachtskarpfen in der Fischerei Köllnitz
21. Dezember 2021

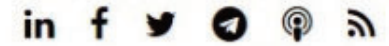


The Matrix Resurrections Weltpremiere
20. Dezember 2021

Recent comments

16. FEBRUAR 2022

English Español Français Newsletter Mediadaten



vegconomist

– Das vegane Wirtschaftsmagazin –

- ALLE ARTIKEL
 - NEUE PRODUKTE
 - INTERVIEWS
 - FOOD & BEVERAGE
 - FASHION & BEAUTY
 - HANDEL & E-COMMERCE
 - INVESTMENTS & FINANCE
 - CLEAN MEAT & BIOTECHNOLOGIE
 - MEHR
- NEU! ENTDECKEN SIE EUROPÄISCHES ENGINEERING FÜR PFLANZENBASIERTE SPITZENLEISTUNGEN

Alle reden von ESG: Artprojekt in Berlin setzt neue Maßstäbe

15. November 2021

Food Food & Beverage Top Themen



© TCHOBAN VOSS ARCHITEKTEN / Artprojekt Nature & Nutrition GmbH

Auf 40.000 Quadratmetern Nutzfläche entsteht der FoodCampus Berlin – ein Zukunftsort rund um Food und Planetary Health



Mit dem FoodCampus entwickelt die Artprojekt GmbH seit rund einem Jahr eines der aktuell innovativsten Immobilienprojekte in Berlin. Auf einem 14.000 Quadratmeter großen Areal direkt am Teltowkanal in Berlin-Tempelhof-Schöneberg entsteht ein Innovations- und Branchenzentrum für die Zukunft der Ernährung und des Klimaschutzes, welches unter zukunftsweisenden und nachhaltigen Gesichtspunkten konzipiert ist. Der Bauantrag wurde Ende Oktober 2021 eingereicht. Der erste Spatenstich soll im Frühjahr 2022 erfolgen, die Eröffnung Anfang 2024.

Klimakrise, Bevölkerungswachstum und Biodiversitätsverluste zählen zu den größten Herausforderungen unserer Zeit. Die gesunde Ernährung der Menschen und der Erhalt der Ökosysteme des Planeten sind zentrale Aufgaben, um auch zukünftigen Generationen eine Chance auf eine lebenswerte Zukunft zu ermöglichen. Hier setzt der FoodCampus Berlin an, dessen Ziel es ist, die Zukunft der Food-Produktion neu zu denken und gemeinsam zu gestalten.

„Der Lebensmittelmarkt verlangt nach innovativen Produkten, die gut für die Menschen und gut für den Planeten sind. Der Immobilienmarkt verlangt nach nachhaltigen Gebäuden. Es zahlt sich aus, dass wir in beiden Branchen herausragend mit Know-how ausgestattet sind“, so Thomas Hölzel, Diplom-Kaufmann, Gründer und geschäftsführender Gesellschafter der Artprojekt Entwicklungen GmbH. „Start-up-Ideen werden skaliert und für die Öffentlichkeit erfahrbar gemacht. Etablierte Unternehmen finden ideale Bedingungen und den richtigen Spirit für eigene Leuchtturmkonzepte, Spin-offs und Inkubator-Programme.“



© TCHOBAN VOSS ARCHITEKTEN / Artprojekt Nature & Nutrition GmbH

Auf den rund 40.000 Quadratmetern Geschossfläche entstehen Büroflächen, teils gläserne Produktionsflächen sowie Labore, R&D-Abteilungen und Versuchsküchen, ergänzt durch Community-Areas für Urban Farming und Events. Hinzu kommt eine Kantine nach neuesten Innovations- und Ernährungsstandards für die circa 1.000 Member, die den FoodCampus Berlin mit Leben füllen werden.

Für das Gebäude wird nach den Standards des USGBC (US Green Building Council) die LEED-Platin-Zertifizierung (Leadership in Energy and Environmental Design) angestrebt, die in die Auditierung nach ESG-Kriterien integriert ist. Damit einhergehend werden die Installationen für regenerative Energiegewinnung, wie Geothermie und Photovoltaik, realisiert. In den Bereichen der Büronutzungen wird der konstruktive Rohbau mit einer Holz-Hybrid-Bauweise errichtet. Der daraus resultierende Gewinn in der CO₂-Bilanz wird in die Ökobilanz einbezogen, die den gesamten Lebenszyklus der Bauausführung und den späteren Betrieb evaluieren wird.

Das Eco-System des FoodCampus Berlin setzt sich aus Start-ups sowie etablierten Unternehmen, die einen aktiven Beitrag zur Entwicklung und Etablierung zukunftsfähiger Lebensmittelsysteme leisten wollen, zusammen. Durch das Einbeziehen von vor- und nachgelagerten Stufen entsteht eine einzigartige Farm-to-Lab-to-Table Community. Im Spannungsfeld zwischen Planetary Health, Regionalität, Digitalisierung und Food-Handwerk werden Wissenschaftler, Lebensmitteltechnologien, Köchinnen und Köche, Landwirte sowie Food-Handwerker, Food-Nerds und Techies Hand in Hand an Konzepten für die Menschen von heute und die Welt von morgen arbeiten. Kooperationen mit Hochschulen verknüpfen die Campus-Member mit Forschern und Talenten. Als Zentrum für interdisziplinären Austausch, Forschen und Netzwerken werden im FoodCampus Berlin Lösungen einerseits entwickelt und andererseits sichtbar und erlebbar gemacht.

Geplant sind weitere FoodCampusse in Deutschland, Europa und Übersee. Die Gebäude werden mehrheitlich an Investoren veräußert, inhaltlich aber nach ihrer Fertigstellung von der Artprojekt kuratiert und gemanagt.

Weitere Informationen: www.foodcampus.berlin

Artprojekt entwickelt Food Campus Berlin



Wo am Teltowkanal im Stadtteil Tempelhof früher Kohle lagerte, soll ab 2024 der Food Campus Berlin in Betrieb gehen. Quelle: Tchoban Voss Architekten

Berlin. Artprojekt hat den Bauantrag für den Food Campus Berlin eingereicht. Am Teltowkanal soll für 200 Mio. Euro ein 40.000 m² großes Zentrum für die Ernährungswirtschaft entstehen. Im Frühjahr 2022 wird mit dem Bau von Büros, Laboren, Produktions- und Kommunikationsflächen begonnen.

Auf dem 14.139 m² großen Areal des vormaligen größten Kohleumschlaglagers in Berlin in der Teielsestraße am Teltowkanal in Berlin-Tempelhof will der Berliner Projektentwickler Artprojekt den Food Campus Berlin errichten – ein Innovations- und Branchenzentrum für eine zukunftsorientierte Lebensmittel- und Ernährungswirtschaft. „Der Lebensmittelmarkt verlangt nach innovativen Produkten, die gut für die Menschen und gut für den Planeten sind“, skizziert Thomas Hölzel, Gründer und Geschäftsführer der Artprojekt Entwicklungen, den Hintergrund des Konzepts. „Der Immobilienmarkt verlangt nach nachhaltigen Gebäuden.“

Hölzel plant am Kanalufer 40.000 m² Bruttogrundfläche (BGF). Jeweils 15.000 m² sollen für Produktionsflächen – teils mit gläserner Fertigung – sowie Büroflächen zur Verfügung stehen. Für Labore und Dienstleistungen sind 8.000 m² reserviert. Auf rund 2.000 m² plant Artprojekt Eventflächen, ein Restaurant, einen Showroom, einen Shop sowie eine Kantine. Die vermietbare Fläche summiert

sich auf 35.570 m² und ergibt Raum für 1.000 Arbeitsplätze.

Zielgruppe für die Flächen sind Start-ups, die Raum zur Entwicklung und Vorstellung ihrer Ideen bekommen sollen, aber auch etablierte Unternehmen, die Leuchtturmprojekte entwickeln oder Spin-offs unterbringen können. Abgedeckt werden soll die gesamte Wertschöpfungskette von der Landwirtschaft über die Lebensmittelentwicklung bis hin zur Produktion. Dabei sollen Landwirte, Lebensmitteltechnologien, Köche und Food-Nerds kooperieren.

Hölzel engagierte mit Jörg Reuter im Sommer einen Vordenker der Lebensmittelbranche für die Geschäftsführung der Artprojekt Nature & Nutrition. Reuter baut mit seinem Team einen virtuellen Food Campus auf, der als Plattform für Experten einer zukunftsorientierten Lebensmittelwirtschaft dienen soll. Der Immobilienkomplex entsteht nach einem Entwurf von Tchoban Voss Architekten. Für die Gebäude wird eine Leed-Zertifi-

zierung im Platin-Standard angestrebt, die in eine Auditierung nach ESG-Kriterien integriert wird. Erreicht werden soll der Platin-Standard durch Energiegewinnung aus Geothermie und Photovoltaik und die Errichtung des Rohbaus als Holz-Hybrid-Konstruktion. Die CO₂-Bilanz aus Bauausführung sowie Betrieb soll über den gesamten Lebenszyklus des Gebäudes evaluiert werden. Um das zu gewährleisten, will Artprojekt die Immobilie auch nach mehrheitlicher Veräußerung an Investoren weiterhin

Konzept soll weltweit skaliert werden

kuratieren und managen. Das Konzept des Food Campus soll weltweit skaliert werden.

Ende Oktober hat Artprojekt den Bauantrag für den Food Campus Berlin beim Bezirk Tempelhof-Schöneburg eingereicht und rechnet mit einem Baubeginn im Frühjahr 2022. Die Eröffnung ist für Anfang 2024 vorgesehen. Bis dahin soll auch der Portalkran von 1935 denkmalgerecht restauriert sein, mit dem bis 1991 Kohle vom Schiff auf die Schiene umgeladen wurde. **Friedhelm Feldhaus**

News / Alle reden von ESG - Artprojekt setzt Maßstäbe

News veröffentlichen

Projekte | Berlin

15.11.2021

Artprojekt entwickelt Food Campus

Auf 40.000 Quadratmetern Nutzfläche entsteht der FoodCampus Berlin – ein Zukunftsort rund um Food und Planetary Health. Arbeiten. Forschen. Produzieren. An einem Ort. Mitten in Berlin.



Quelle: TCHOBAN VOSS ARCHITEKTEN

Empfehlen

Merken



Mit dem Food Campus entwickelt die Artprojekt seit rund einem Jahr eines der aktuell innovativsten Immobilienprojekte in Berlin. Auf einem 14.000 Quadratmeter großen Areal direkt am Teltowkanal in Berlin-Tempelhof-Schöneberg entsteht ein Innovations- und Branchenzentrum für die Zukunft der Ernährung und des Klimaschutzes, welches unter zukunftsweisenden und nachhaltigen Gesichtspunkten konzipiert ist. Der Bauantrag wurde Ende Oktober 2021 eingereicht. Der erste Spatenstich soll im Frühjahr 2022 erfolgen, die Eröffnung Anfang 2024.

Klimakrise, Bevölkerungswachstum und Biodiversitätsverluste zählen zu den größten Herausforderungen unserer Zeit. Die gesunde Ernährung der Menschen und der Erhalt der Ökosysteme des Planeten sind zentrale Aufgaben, um auch zukünftigen Generationen eine Chance auf eine lebenswerte Zukunft zu ermöglichen. Hier setzt der FoodCampus Berlin an, dessen Ziel es ist, die Zukunft der Food-Produktion neu zu denken und gemeinsam zu gestalten.

„Der Lebensmittelmarkt verlangt nach innovativen Produkten, die gut für die Menschen und gut für den Planeten sind. Der Immobilienmarkt verlangt nach nachhaltigen Gebäuden. Es zahlt sich aus, dass wir in beiden Branchen herausragend mit Know-how ausgestattet sind“, so Thomas Hölzel, Diplom-Kaufmann, Gründer und geschäftsführender Gesellschafter der Artprojekt Entwicklungen GmbH. „Start-up-Ideen werden skaliert und für die Öffentlichkeit erfahrbar gemacht. Etablierte Unternehmen finden ideale Bedingungen und den richtigen Spirit für eigene Leuchtturmkonzepte, Spin-offs und Inkubator-Programme.“

Auf den rund 40.000 Quadratmetern Geschossfläche entstehen Büroflächen, teils gläserne Produktionsflächen sowie Labore, R&D-Abteilungen und Versuchsküchen, ergänzt durch Community-Areas für Urban Farming und Events. Hinzu kommt eine Kantine nach neuesten Innovations- und Ernährungsstandards für die circa 1.000 Member, die den FoodCampus Berlin mit Leben füllen werden.

Für das Gebäude wird nach den Standards des USGBC (US Green Building Council) die LEED-Platin-Zertifizierung (Leadership in Energy and Environmental Design) angestrebt, die in die Auditierung nach ESG-Kriterien integriert ist. Damit einhergehend werden die Installationen für regenerative Energiegewinnung, wie Geothermie und Photovoltaik, realisiert. In den Bereichen der Büronutzungen wird der konstruktive Rohbau mit einer Holz-Hybrid-Bauweise errichtet. Der daraus resultierende Gewinn in der CO2-Bilanz wird in die Ökobilanz einbezogen, die den gesamten Lebenszyklus der Bauausführung und den späteren Betrieb evaluieren wird.

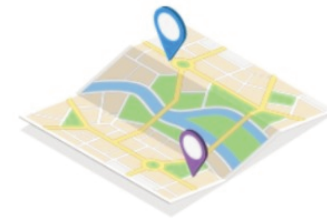
Das Eco-System des FoodCampus Berlin setzt sich aus Start-ups sowie außerdem etablierten Unternehmen, einen aktiven Beitrag zur Entwicklung und Etablierung zukunftsfähiger Lebensmittelsysteme zu leisten wollen, zusammen. Durch das Einbeziehen von vor- und nachgelagerten Stufen entsteht eine einzigartige Farm-to-Lab-to-Table Community. Im Spannungsfeld zwischen Planetary Health, Regionalität, Digitalisierung und Food-Handwerk werden Wissenschaftler:innen, Lebensmitteltechnolog:innen, Köchinnen und Köche, Landwirtinnen und Landwirte sowie Food-Handwerker:innen, Food-Nerds und Techies Hand in Hand an Konzepten für die Menschen von heute und die Welt von morgen arbeiten.

Kooperationen mit Hochschulen verknüpfen die Campus-Member mit Forschern und Talenten. Als Zentrum für interdisziplinären Austausch, Forschen und Netzwerken werden im FoodCampus Berlin Lösungen einerseits entwickelt und andererseits sichtbar und erlebbar gemacht. Geplant sind weitere FoodCampusse in Deutschland, Europa und Übersee. Die Gebäude werden mehrheitlich an Investoren veräußert, inhaltlich aber nach ihrer Fertigstellung von der Artprojekt kuratiert und gemanagt. www.foodcampus.berlin

Inhalt melden

Projekt-Koordinaten

Berlin, Giesebrechtstraße 20



Entdecke, was in Deiner Umgebung läuft

Hier, zu Deiner persönlichen Immobilien-Karte!

News-Archiv durchsuchen nach:

- Projekte Berlin
- ESG
- Berlin
- Green Building
- Inkubator
- LEED
- TCHOBAN VOSS Architekten
- Start-Ups
- Artprojekt
- FoodCampus

Für Dich interessant?

- Projekte Berlin
- ESG
- Berlin
- Green Building
- Inkubator
- LEED
- TCHOBAN VOSS Architekten
- Start-Ups
- Artprojekt
- FoodCampus

Meinem Magazin hinzufügen

Aktuelle Unternehmensnews

- [Union Investment vermietet 16.450 m...](#)
- [MOMENI Gruppe veröffentlicht ESG-St...](#)
- [Mission Space Valley: Technische Univers...](#)
- [Robert C. Spies vermittelt rund 1.730 m...](#)
- [Savills vermittelt expandierender evocen...](#)
- [WvM Immobilien verkauft neues Wohnensemb...](#)
- [STRABAG Real Estate holt goldgas und Yum...](#)

Unternehmensprofil kostenfrei anlegen

Was heute die Immobilien-Branche bewegt!



Erhalte hier täglich, als erstes von uns, die wichtigsten Immobilien-Nachrichten direkt in Dein Postfach.

Ihre E-Mail-Adresse

11.11.2021 Presstaurant (1)

Das
Presstaurant

FOODCAMPUS BERLIN: ÖKOSYSTEM FÜR DIE ZUKUNFT DER BRANCHE

Veröffentlicht von Barbara Schindler | 10. Nov 2021 | Stimmen | 0 ●



Auf einem ca. 14.000 qm großen Gewerbegrundstück im Bezirk Tempelhof-Schöneberg entwickelt die Artprojekt Nature & Nutrition den **FoodCampus Berlin**, einen Zukunftsort für Ernährungsthemen auf rund 40.000 qm Geschossfläche. Neben modernen Produktionsflächen entstehen Labore und andere Arbeitsplattformen für junge und etablierte Unternehmen aus der Ernährungswirtschaft, die hier gemeinsam Lösungen für die Herausforderungen der Lebensmittelproduktion finden sollen. „Der Campus wird ein Showroom für die Welt der zell-basierten Produktionen und Bio-Reaktoren, aber auch ein Ort, an dem Essen als kulinarisches Erbe betrachtet und Kochkunst weiterentwickelt wird“, erklärt Geschäftsführer Jörg Reuter. Sein Ziel: „Wir werden der relevanteste Ort für nachhaltige Food Innovationen in Europa und Impulsgeber für ähnliche Orte auf der ganzen Welt.“

HERR REUTER, WAS IST DIE IDEE HINTER DEM FOODCAMPUS BERLIN UND WAS ENTSTEHT DORT?

Jörg Reuter: Der Gründer der Artprojekt Gruppe, Thomas Hölzel, ist ein Mensch, der Dinge gerne anders macht als andere. Als Immobilien- und Projektentwickler geht er schon lange neue Wege, integriert beispielsweise Kunst und Künstler in seine Gebäude, um seinen Neubauten eine Seele zu geben. Dabei geht es natürlich auch um Profit, aber es steckt vor allem eine große Portion Idealismus dahinter. Seit

11.11.2021 Presstaurant (2)

2017 entwickelt Artprojekt in Bad Saarow das Marina Resort mit exklusiven Wohnungen und Penthouses, sowie Gastronomie- und Hotelprojekte, bei denen das Thema Nachhaltigkeit und auch Personal von Anfang an mitgedacht wurde.

Der Anspruch für alle Betriebe der Artprojekt Hospitality ist außerdem, 70 Prozent der Lebensmittel aus der Region zu beziehen. Daraus ergab sich irgendwann die Frage, wie denn eine nachhaltige Zukunft der Lebensmittelproduktion im Einklang mit einem gesunden Planeten aussehen kann. Im ersten FoodCampus in Europa, dessen Baubeginn im Frühjahr 2022 geplant ist, wollen wir die Akteure, die in dieser Zukunft eine Rolle spielen werden, zusammenbringen, um Prozesse durch Cross-Cluster-Projekte zu beschleunigen. Denn häufig haben beispielsweise Startup-Gründer kaum Kontakt zu anderen relevanten Clustern, mit denen sie frühzeitig in den Austausch gehen könnten.



Bevor Jörg Reuter zur Artprojekt Gruppe stieß, war er 18 Jahre lang als selbständiger Strategieberater in der Foodbranche, zum Beispiel für Rewe und Coop Schweiz, unterwegs. Unter anderem baute er für Transgourmet die Marke „Ursprung“ und das „Transgourmet Lab“ auf, das sich Zukunftsthemen für die Außer-Haus-Markt widmet. Neben der Realisierung des Food Campus gehört es auch zu seinen Aufgaben als Geschäftsführer der Artprojekt Nature & Nutrition, die Traditionsfischerei Köllnitz im Südosten Berlins in ein neues Zeitalter zu führen und dabei das traditionelle Handwerk zukunftsfähig zu machen. Foto: Sascha Walz

WAS GENAU WIRD AUF DEM FOODCAMPUS PASSIEREN?

Jörg Reuter: Für viele Menschen ist inzwischen klar, dass es in Zukunft keine Innovation im Foodbereich mehr geben kann, ohne dass gleichzeitig der gesellschaftliche Nutzen berücksichtigt wird. Das heißt nicht, Pommes zu entwickeln, die im Delivery knusprig beim Kunden ankommen. Uns geht es um die Lösung globaler Probleme in der Ernährungsindustrie. Einer meiner Leitsätze lautet: „Die Schlacht um eine nachhaltige Zukunft wird auf dem Teller gewonnen.“ Denn der Impact von Food auf die Umwelt und die Planetengesundheit ist nachweislich sehr groß.

Wir müssen dringend die Systeme der Lebensmittelproduktion verändern, aber dabei natürlich die Menschen mitnehmen, denn Essen eben ist nicht nur vernunftgesteuert. Deshalb ist es wichtig, die im Campus von verschiedenen Akteuren entwickelten Planetary Health Solutions der Öffentlichkeit auch zu zeigen. Dafür bauen wir – nach top-ökologischen Standards übrigens – ein spektakuläres Gebäude mit mehr als 40.000 qm Fläche – als Bühne und Sprungbrett für Lösungskonzepte ebenso wie als Transformationsbeschleuniger und Ökosystem mit idealen Bedingungen für Startups, Unternehmen und Wissenschaft. Berlin mit seiner aufgeschlossenen Food-Szene, Politik, Universitäten und Multiplikatoren ist der perfekte Ort dafür.

11.11.2021 Presstaurant (3)

WELCHE ART VON UNTERNEHMEN SOLL IN DEN FOOD CAMPUS EINZIEHEN?

Jörg Reuter: Wir vermieten sowohl Werkstatt- und Produktionsflächen als auch Büros. Wir möchten, dass bei uns nicht nur an Schreibtischen gedacht, sondern auch an Maschinen gearbeitet wird. Neben kleinteiligen Produktionen und Laboren wird es auch Urban Farming sowie Co-Working-Spaces und gemeinschaftlich genutzte Küchen geben. Einziehen sollen junge Startups von der Seed- bis zur Growth-Phase, Investoren und Acceleratoren ebenso wie Vertreter großer Unternehmen, Institutionen und Lebensmittelverbände. Auch Nicht-Mieter können Mitglied der Food Campus Community werden.



ARTPROJEKT GRUPPE

Trends und Entwicklungen frühzeitig zu erkennen oder sogar selbst zu begründen, ist das Unternehmenskonzept, dem sich die 1985 gegründete **ARTPROJEKT** verschrieben hat. Im Zentrum der Arbeit entlang des ganzen Spektrums von Wirtschaftlichkeit, Ökologie, Kultur und Gemeinnützigkeit stehen Mensch und Natur. Mit Blick auf den Wandel der gesellschaftlichen, ökologischen und technischen Herausforderungen der Zukunft folgt die Gruppe unter der Führung von Gründer Thomas Hölzel den selbst gesetzten Leitlinien von Ressourcenschonung, Energieeffizienz und Umweltverträglichkeit.

Im Sinne eines verantwortungsvollen und ganzheitlich orientierten Unternehmertums entstehen so zukunftsfähige, bedarfsgerechte Unternehmen und Unternehmungen in Immobilienwirtschaft, Hotellerie und Gastronomie sowie Naturschutz und gesunde Ernährung.

WORAN SOLL DORT GEARBEITET, WAS SOLL PRODUZIERT WERDEN?

Jörg Reuter: Die Themen werden sich einerseits im Spannungsfeld zwischen Global und Lokal bewegen, von weltweiten Problemen wie dem dramatischen Biodiversitätsverlust bis hin zur Stärkung der Region. Wir müssen weg vom Region konsumieren hin zum Region mitgestalten. Es reicht ja nicht, zu sagen, wir ernähren uns jetzt dem Planeten zuliebe vegan, wenn dann die Zutaten für die pflanzlichen Alternativprodukte aus allen Ecken der Welt kommen. Um wirklich nachhaltig zu sein, müssen der Hafer für die Berliner Hafermilch und die Erbsen für den Fleischersatz in Brandenburg wachsen. Hier müssen wir mehr Verantwortung übernehmen und Entwicklungen voranbringen.

Die zweite Achse ist die zwischen Tradition und Zukunft. Die Diskussion um pflanzliche beziehungsweise zellbasierte Alternativprodukte und Zubereitungsweisen wie Micro-Fermentation überhitzt gerade etwas und wirkt medial sehr groß, aber tatsächlich spielen diese im Alltag der meisten Verbraucher bisher nur eine winzige Rolle. Uns ist es wichtig, bei den Ideen für die Zukunft auch die Vergangenheit und die emotionale Bindung der Menschen an Lebensmittel mitzudenken.

11.11.2021 Presstaurant (4)



WERDEN AUCH DIE GROSSEN LEBENSMITTELKONZERNE TEIL DES FOODCAMPUS SEIN?

Jörg Reuter: Wir wünschen uns natürlich, dass auch sie bei uns stattfinden. Die Großen sind leider oft noch immer behäbig. Aber man spürt, dass auch dort mehr und mehr Leute verstehen, dass sie etwas tun müssen und ein Richtungswechsel neue Chancen eröffnet. Genau dadurch wird der Campus zu so einem interessanten Ort: weil dort innovative, agile Startups mit den etablierten, marktmächtigen Produzenten in den direkten Austausch gehen können. Die Corporates sollten allerdings nicht nur kommen, um sich öffentlichkeitswirksam als Teil dieses 'sexy' Ortes zu präsentieren, sondern sie müssen konkrete Projektideen haben, die den Austausch bereichern.

In der Animation erwacht der FoodCampus Berlin bereits zum Leben:



Konzept FoodCampus Berlin: Artprojekt Gruppe Architektur; Tschoban Voss Architekten Visualisierung: Edelviz

11.11.2021 Presstaurant (5)

DAS HEISST, ES DÜRFTE AUCH UNTERNEHMEN MITMACHEN, DIE BISHER ALS WENIG NACHHALTIG GELTEN?

Jörg Reuter: Auch wenn das einige kritisch sehen: Ich habe großen Respekt vor der Aufbauleistung und Fähigkeit der großen Hersteller, den Massenmarkt zu bedienen. Deshalb finde ich es sehr wichtig, sie einzubeziehen. Mein Ziel ist es, die Idee hinter dem FoodCampus Berlin so verständlich zu kommunizieren, dass sich auch die großen Produzenten Gedanken machen, mit welchem nachhaltigen Projekt sie dabei sein könnten – und damit Innovationen anschieben, die aus dem Austausch mit den vielen unterschiedlichen Köpfen auf dem Campus entstehen.



WAS IST MIT DER GASTRONOMIE – WELCHE ROLLE SOLL SIE SPIELEN?

Jörg Reuter: In diesem ganzen Transformationsprozess ist das Know-how von Köchen unverzichtbar, vor allem bei der Produktentwicklung. Köche sind diejenigen, die Gemüse und pflanzliche oder auch zellbasierte Ersatzprodukte so rezeptieren und präsentieren können, dass sie auch Fleischesser überzeugen. Wir beobachten in dieser Hinsicht übrigens einen immer engeren Austausch zwischen Industrie und Gastronomie.

Der gesamte Außer-Haus-Markt befindet sich derzeit in einem spannenden Wandel, nicht zuletzt durch Corona. Es wird Zeit für ein neues Selbstbewusstsein in der Branche, gespeist durch die Vorreiterstellung auf dem Weg in die Zukunft.

11.11.2021 Presstaurant (6)

AUSGEZEICHNETE GASTRONOMIE

Das Restaurant Freilich am See der Artprojekt Gruppe wurde kürzlich zum Gastgeber des Jahres 2022 im Seenland Oder-Spree gekürt. Das Freilich am See konnte besonders bei Gast-Interaktion & Service, Ambiente & Sauberkeit sowie in der Kategorie Speisen & Getränke überzeugen.

Auch die weiteren zur [Artprojekt Hospitality](#) gehörenden Gastronomiebetriebe, die Köllnitzer Fischerstuben in Storkow, die amiceria in Bad Saarow (beide in der Kategorie Restaurant) sowie das Café Le Gâteau rose in Bad Saarow (Kategorie Café), wurden mit dem Siegel Brandenburger Gastlichkeit im Seenland Oder-Spree ausgezeichnet.

Die Betriebe der Artprojekt Hospitality verfolgen – auch im Sinne der Region und des Landes Brandenburg – den Regionalitäts- und Nachhaltigkeitsgedanken. Selbst gestecktes Ziel ist es, alle zu verarbeitenden Produkte mit einem Anteil von 70 % aus einem maximalen Radius von 70 km zu beziehen und die Betriebe klimasensibel zu führen. Um dies zu erreichen, setzt die Artprojekt auf eigene Landwirtschaft und Fischzucht sowie enge Partnerschaften in der Region.

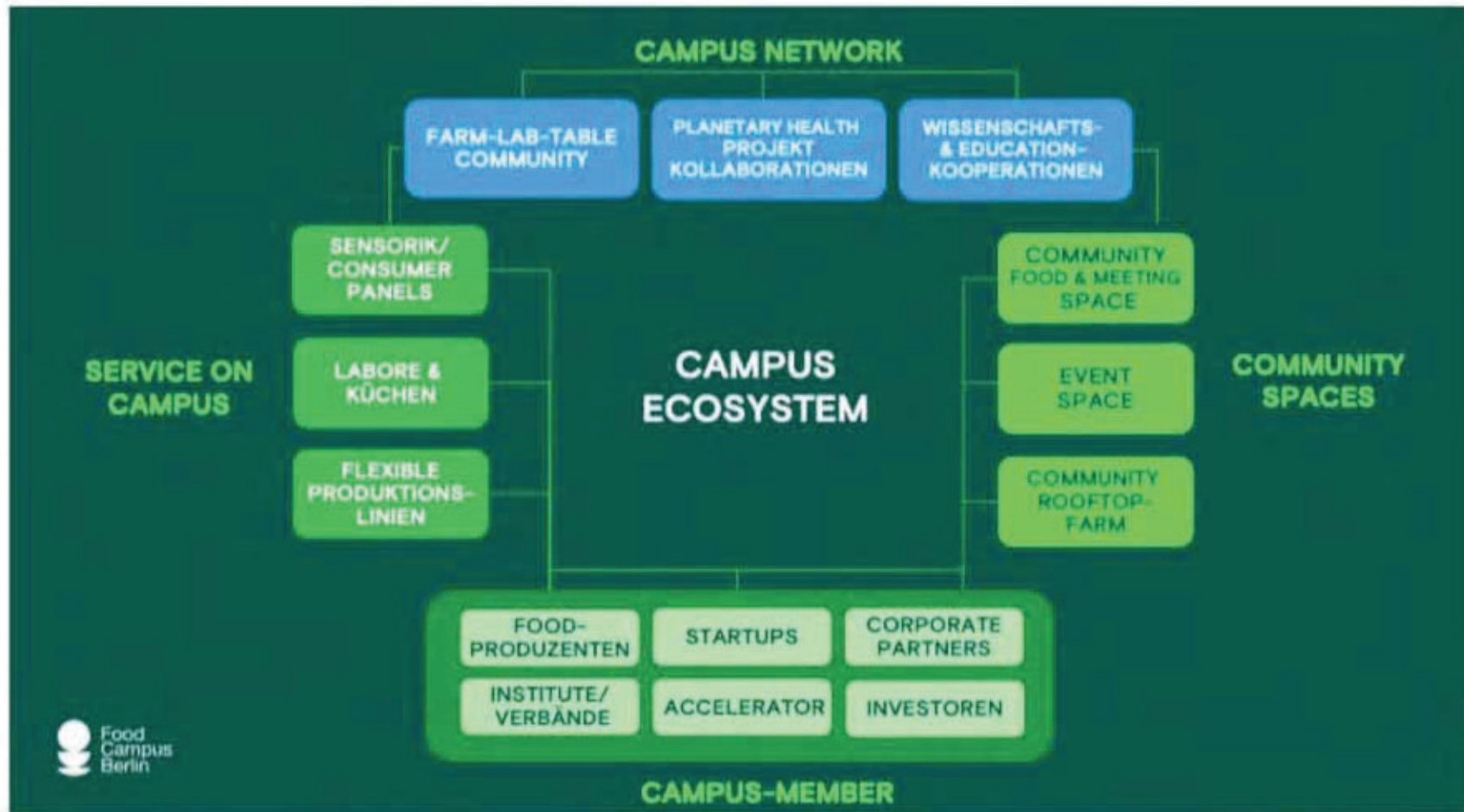
In unserem Community Food & Meeting Space wollen wir deshalb die spektakulärste Kantine Europas bauen und das Thema Mitarbeiterverpflegung völlig neu denken.

DANN MÜSSTEN AUCH MCDONALD'S ODER ARAMARK EIN BÜRO AUF DEM CAMPUS BEZIEHEN?

Jörg Reuter: Idealerweise ja. Wir registrieren übrigens sehr viele Newsletteranmeldungen aus dem Außer-Haus-Markt, gerade von den großen Systemgastronomen und Caterern. Das Interesse ist also vorhanden, denn auch dort gibt es hohen Veränderungsdruck. Aber wie in der Lebensmittelindustrie gilt auch hier: Es geht nur miteinander, nicht, wenn jeder argwöhnisch auf den anderen schaut.

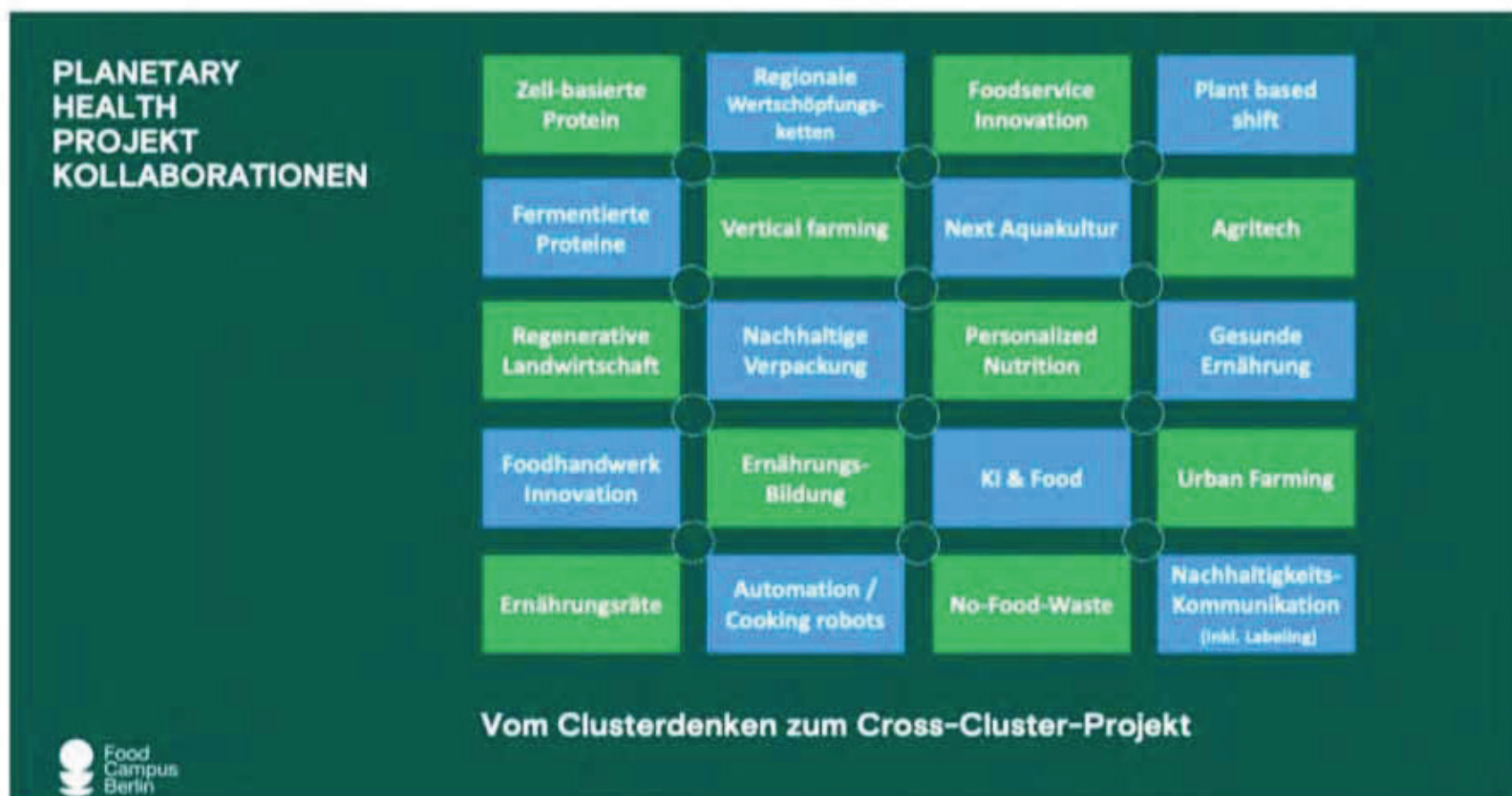
Wir möchten die Gastronomie auf jeden Fall in unser Konzept integrieren. Beim geplanten Food Education Lab sollen Köche ihr Food-Wissen weitergeben. Auch neue Wege und Inhalte für die gastronomische Ausbildung wollen wir hier entwickeln. Wir konzipieren außerdem mit zwei großen Universitäten einen eigenen Studiengang und sind bereits Teil des Master-Studiums Entrepreneurship für regenerative Foodsysteme an der Universität Zürich.

11.11.2021 Presstaurant (7)



WIE WIRD DER ALLTAG AUF DEM CAMPUS AUSSEHEN? KANN JEDER FOOD-INTERESSIERTE MENSCH DORT HINKOMMEN UND SICH ÜBER DIE NEUESTEN ENTWICKLUNGEN INFORMIEREN?

Jörg Reuter: Es wird in erster Linie ein Campus für Profis werden, aber nicht ausschließlich. Wir möchten bewusst Transparenz herstellen, auch Einblicke in die Produktionen ermöglichen. Die Kantine wird ein Begegnungsort sein – auch für die Öffentlichkeit, die wir zu Veranstaltungen einladen – und unsere Themen in die Stadt hineinragen.



11.11.2021 Presstaurant (8)

IST ES NICHT FRUSTRIEREND, WENN POLITIKER IN ROM UND GLASGOW ÜBER DEN SCHUTZ DES PLANETEN DISKUTIEREN UND ZU WENIG BIS GAR KEINEN ERGEBNISSEN KOMMEN? KANN DER FOODCAMPUS AUS BERLIN HERAUS RETTEN, WAS DIE MÄCHTIGEN DER WELT NICHT SCHAFFEN?

Jörg Reuter: Der Campus hat in diesem Gefüge sehr wohl seine Berechtigung als Transformationsbeschleuniger. Da müssen wir natürlich abliefern und attraktiv sein für die klügsten Köpfe, die Lust haben auf Veränderung.

Wir arbeiten gerade an einem Manifest, in dem wir unsere Ziele klar formulieren – unter anderem steht darin auch, dass wir nicht warten wollen, bis die Politik in die Gänge kommt. Wir erhalten keine Fördermittel, aber es wäre schön, wenn die neue Bundesregierung und der Berliner Senat erkennen würden, welche Chancen darin liegen, die Vordenker der Branche an einem Ort zusammenzubringen. Die politische Ernährungswende hat in den vergangenen Jahren bereits eine gewisse Dynamik bekommen, ich bin verhalten optimistisch, dass es in diese Richtung weitergeht.

SEINE TÜREN ÖFFNEN SOLL DER FOOD CAMPUS ERST 2024 – WAS PASSIERT BIS DAHIN?

Jörg Reuter: Die Probleme, die wir auf dem Campus lösen wollen, sind schon da und warten nicht, bis das Gebäude fertig ist. Deshalb starten wir bereits jetzt mit dem virtuellen FoodCampus. Dazu bauen wir einen Online-Zwilling zum physischen Campus und stoßen ab sofort Projekte an, knüpfen Farm-to-Lab-to-Table-Netzwerke zu allen relevanten Akteuren in Europa und entwickeln Themen mit der wachsenden Campus-Community in Inkubatoren. Über die Ergebnisse werden wir berichten!



Barbara Schindler

Barbara Schindler entdeckte schon früh ihre Lust am Schreiben. Mit 16 stand für sie fest: Ich will das Geschichtenerzählen zum Beruf machen, werde Journalistin. Mit einem Studium der Musikwissenschaft, Anglistik und Romanistik orientierte sie sich in Richtung Feuilleton, landete dann aber nach einigen Umwegen beim Fachjournalismus mit Schwerpunkt Gastronomie. Seither berichtet sie – zunächst als festangestellte Redakteurin bei der Fachzeitschrift Food-Service, seit Sommer 2018 freiberuflich – über alle Aspekte der Branche. Barbara Schindler ist verheiratet und lebt in Frankfurt am

Main.

10.11.2021 GV Praxis

Jörg Reuter

Jörg Reuter ist seit März 2021 Geschäftsführer der Artprojekt Nature & Nutrition GmbH. Der ausgebildete Agraringenieur beriet in den letzten 18 Jahren als Strategiespezialist namhafte Handelsunternehmen und Markenhersteller. Zuvor hat er auf Bauernhöfen gearbeitet und im Pyrenäenvorland Schafe gemolken. Jetzt widmet er sich der Entwicklung des Food-Campus Berlin und damit den drängenden Problemen einer industrialisierten Lebensmittelproduktion.



© Artprojekt

nicht immer gelingt, für unsere Produkte die notwendige monetäre Wertschätzung zu bekommen.

Warum entsteht in Berlin ein Food Campus?

Ich bin überzeugt, dass die Schlacht um eine nachhaltige Zukunft auf den Tellern gewonnen wird. Es wird immer deutlicher, welchen Impact Lebensmittel bezüglich der Belastung unserer planetaren Grenzen haben. Food ist für etwa 30 Prozent der Treibhausgasemissionen zuständig. Durch Veränderungen in der Produktion und auf unseren Tellern können wir diese Emissionen um die Hälfte reduzieren. Wir müssen die Zukunft der Lebensmittelproduktion neu denken und gemeinsam gestalten.

„Die Strahlkraft ergibt sich auch aus der Gebäudegröße.“

Anlagen und R&D-Abteilungen von Unternehmen. 15.000 qm Bürofläche für Food-Unternehmen, Verbände und Institute. Auf etwa 3.000 qm befinden sich zusätzliche Services wie Co-Using-Labore, Co-Using-Entwickelungsküchen und Eventflächen. Die Krönung ist unser 2.000 qm Community-Food- & Workspace. Unser Anspruch ist, hier die spektakulärste Kantine Europas zu schaffen, die eben viel mehr als nur eine Kantine ist.

Das klingt nicht gerade bescheiden. Was werden die Foodtrends sein?

Wenn es um gute, zukunftsfähige Foodkonzepte geht, glauben wir an eine Vielfalt von möglichen Lösungen.

Wir sehen am Foodcampus „Cultivated Meat“ ebenso wie die gesamte Welt der pflanzenbasierten Proteine. Wir werden am Campus Cooking Robots sehen, ebenso wie versierte Köchinnen und Köche, denen aus unserer Sicht eine zentrale Rolle zukommt, wenn es darum geht, Ernährungsgewohnheiten lustvoll zu verändern. Wir werden Start-up-Accelatoren im Haus haben, ebenso wie Weiterentwicklungs-Labs für etablierte Unternehmen.

Wie lautet das gesellschaftliche Feedback?

Wir hören oft den Kommentar „elektrisierend“, wenn wir Unternehmen des Food Campus Berlin vorstellen. So etwas gab es einfach bisher nicht in Deutschland. An einem Ort, Tür an Tür und wo immer es sinnvoll ist, Hand in Hand an den Herausforderungen

Die Zukunft unserer Ernährung und die Gesundheit unseres Planeten stehen im Fokus des Food Campus Berlin.

Und was sind die Überlegungen und Ideen?

Den Food Campus Berlin verstehen wir als Lösungsort für die Herausforderungen für die gesamte Foodbranche. Seit wir im Juni mit dem Projekt an die Öffentlichkeit gegangen sind, erhalten wir überwältigend viele Interessensbekundungen. Es scheint, als hätten viele darauf gewartet, dass es einen solchen Ort gibt. Mitten in Berlin und mit der Strahlkraft, die sich auch aus der Größe des Gebäudes ergibt.

Wie muss man sich die Arbeit konkret vorstellen?

Im Food Campus Berlin soll rund um das Thema „Planetary Health“ an Konzepten und Innovationen gearbeitet werden. Wir haben am Campus 20.000 qm für Produktionen, Technikum-

Der Investor

Die 1985 gegründete Berliner Artprojekt-Gruppe versteht sich als branchenübergreifender Konzeptentwickler und Innovationsbeschleuniger, der globale Fragestellungen aufgreift und mit lokalen Lösungen beantwortet. Im Wandel der gesellschaftlichen, ökologischen und technischen Herausforderungen folgt das Unternehmen immer stärker den Leitlinien von Nachhaltigkeit, Ressourcenschonung, Energieeffizienz und Umweltverträglichkeit und verbindet erfolgreich die drei Projektfelder Nature & Nutrition, Hospitality und Real Estate. „Im Sinne eines verantwortungsvollen und ganzheitlich orientierten Unternehmertums entwickeln wir zukunftsfähige, bedarfsgerechte Unternehmen und Unternehmungen in gesellschaftlich und volks-

wirtschaftlich relevanten Branchen und Lebensbereichen“, so Thomas Hölzel, Gründer, Inhaber und Geschäftsführer der Artprojekt Unternehmensgruppe. Jörg Reuters Beispiel: „Als 2017 die Planung von zwei großen Hotelprojekten begann, stellte Hölzel sich die Frage, ob ein Luxushotel eigentlich auch mit Nachhaltigkeit verbunden werden kann. Als Foodkonzept wurde das 70/70-Prinzip gesetzt. 70 % der Lebensmittel sollen aus einem Umkreis von 70 km kommen. So kam es dann 2018 zum Erwerb der Traditionsfischerei Köllnitz, 15 km von Bad Saarow entfernt an der Groß Schauerer Seenplatte. Ein zauberhafter Ort an einem 1.000 ha großen See, der der Heinsielmann-Stiftung gehört und unter strengen Naturschutzauflagen bewirtschaftet wird.“



Magazin

Interessengemeinschaft für gesunde Lebensmittel e.V.

3|2021



Zukunftskonzept: Food Campus Berlin | 10

„Mensch, Erde!“ – Dr. Eckart von Hirschhausen | 17

Goldener IG FÜR Ehrenbrief für Michael Radau | 18

Portrait: Bohlsener Mühle | 24

26.10.2021 IG für Magazin – Interessensgemeinschaft für gesunde Lebensmittel (2)



FOOD CAMPUS BERLIN

Die Zukunft der Lebensmittelproduktion neu denken und gemeinsam gestalten. Die Artprojekt-Gruppe baut auf 40.000 Quadratmetern einen Zukunftsort rund um Food und Planetary Health – ganz nach dem Motto: Arbeiten, forschen und produzieren an einem Ort mitten in Berlin.

„Unser Campus wird ein Schaufenster für die Welt der zukünftigen Ernährung und ein Ort, an dem Essen als kulinarisches Erbe betrachtet wird“, so Thomas Hölzel, Gründer, Inhaber und Geschäftsführer der Artprojekt Unternehmensgruppe, über das visionäre Projekt. Baubeginn ist das Frühjahr 2022 – die Fertigstellung ist Anfang 2024 geplant.

Der Campus verfolgt einen holistischen Ansatz. In den Spannungsfeldern zwischen Planetary Health und Regionalität sowie zwischen Digitalisierung und Foodhandwerk werden Wissenschaftler:innen, Köch:innen, Lebensmitteltechnolog:innen, Food-Nerds, Techies, Bauern und Food-Handwerker:innen Hand in Hand an Konzepten für die Welt von morgen und die Menschen von heute arbeiten. Die Community des Food Campus Berlin teilt dabei nicht nur ihr Wissen, sondern auch Labore, Produktionsstätten und Versuchsküchen. Start-up-Ideen werden skaliert und für die Öffentlichkeit erfahrbar gemacht. Etablierte Unternehmen finden ideale Bedingungen und den richtigen Spirit für eigene Leuchtturmkonzepte, Spin-Offs und Inkubator-Programme.

Mit Jörg Reuter konnte Artprojekt Anfang des Jahres einen renommierten Vordenker der Foodbranche für die Geschäftsführung der Artprojekt Nature & Nutrition GmbH gewinnen. Reuter ist für die inhaltliche Konzeption und Kuratierung des Food Campus Berlin verantwortlich. Mit seinem Team wird er nun in den kommenden Monaten zunächst den virtuellen Food Campus aufbauen, der als Plattform für Expertinnen und Experten und Themeninkubator zum gesamten Spektrum zukunftsfähiger Lebensmittelproduktionen dient.



26.10.2021 IG für Magazin – Interessensgemeinschaft für gesunde Lebensmittel (3)

◀ FoodCampus Berlin – Zukunfts-Plattform für Ernährung und Klimaschutz. Arbeiten, Forschen, Produzieren. An einem Ort. Mitten in Berlin. Blick Richtung Nordwesten vom Südufer des Teltowkanals aus.

”

Die Schlacht um eine Nachhaltige Zukunft wird auf dem Teller gewonnen.

“



Über Artprojekt-Gruppe

Die 1985 gegründete Berliner Artprojekt-Gruppe versteht sich als branchenübergreifender Konzeptentwickler und Innovationsbeschleuniger, der globale Fragestellungen aufgreift und mit lokalen Lösungen beantwortet. Im Wandel der gesellschaftlichen, ökologischen und technischen Herausforderungen folgt das Unternehmen immer stärker den Leitlinien von Nachhaltigkeit, Ressourcenschonung, Energieeffizienz und Umweltverträglichkeit und verbindet erfolgreich die drei Projektfelder Nature & Nutrition, Hospitality und Real Estate.

„Im Sinne eines verantwortungsvollen und ganzheitlich orientierten Unternehmertums entwickeln wir zukunftsfähige, bedarfsgerechte Unternehmen und Unternehmungen in gesellschaftlich und volkswirtschaftlich relevanten Branchen und Lebensbereichen“, so Thomas Hölzel, Gründer, Inhaber und Geschäftsführer der Artprojekt Unternehmensgruppe.

www.artprojekt-gruppe.de

©TCHOBAN VOSS Architekten

Blick Richtung Südosten von der Teltowstraße aus. ▶





Über Jörg Reuter

Jörg Reuter ist Geschäftsführer der Artprojekt Nature & Nutrition GmbH. Aktuell konzipiert er für die Artprojekt-Gruppe den Food Campus Berlin. Als weiteres Großprojekt leitet Reuter die Weiterentwicklung der Traditionsfischerei Köllnitz zum Bio-Landgut Köllnitz mit Fischerei, kulinarischer Landwirtschaft und Naturerlebnis. Mit der Vision, Bioprodukte aus der Nische zu holen und erfolgreich zu machen, hat der Strategie in den letzten zwanzig Jahren namhafte Handelsunternehmen und Markenhersteller in Deutschland und der Schweiz beraten.

Von 2009 bis 2020 war er Inhaber der Grüneköpfe Strategieberatung, einem führenden Beratungsunternehmen im deutschsprachigen Raum, wenn es um das Zusammendenken von Markenpositionierungen, Trends und Nachhaltigkeit geht. Jörg Reuter brennt für gute Lebensmittel und betreibt außerdem seit 2013 das Feinkostgeschäft „Vom Einfachen das Gute“ in Berlin-Mitte.

Pressemittteilung Food Campus Berlin, September 2021

www.foodcampus.berlin

MITGLIEDERSTIMME



Weil mir die Anliegen der IG FÜR am Herzen liegen: Förderung von Lebensmitteln, die aus der lebendigen Natur stammen, mit hohem Geschmacks- und Genusswert, Transparenz in Bezug auf Inhaltsstoffe, Reduzierung künstlicher Zusatzstoffe sowie Produktionsprozesse, die auf nachhaltigen und schonenden Umgang mit Böden, Pflanzen und Tieren setzen.

Thomas Bruch

Geschäftsführer
Globus SB-Warenhaus Holding GmbH & Co. KG,
St. Wendel

02.10.2021 Ktchnrebel – Online-Magazin für Profiköche (1)



FoodCampus Berlin – Zukunftsort für Ernährung

VON: ILONA MARX 🕒 READING TIME: 4 MINUTES Sep, 2021

Arbeiten. Forschen. Produzieren. An einem Ort. In Berlin laufen die Planungen für ein außergewöhnliches Projekt, das sich an die produzierende Lebensmittelindustrie richtet – aber auch an Start-ups, Wissenschaftler, Köche und weitere Vordenker der Foodbranche. 2022 ist Grundsteinlegung.

KTCHN *rebel*



„Wir müssen uns mit der Herausforderung beschäftigen, dass Lebensmittel bekanntermaßen für Biodiversitätsverluste und ein Drittel der CO₂-Emissionen verantwortlich sind.“ [Jörg Reuter](#) ist Agrarwirtschaftsstrategie und seit März dieses Jahres Geschäftsführer der Artprojekt Nature & Nutrition GmbH, einer Tochter der Berliner [Artprojekt Gruppe](#). Mit dem Posten hat der 52-Jährige eine ebenso anspruchsvolle wie überaus spannende Aufgabe übernommen: die inhaltliche Konzeptionierung und Kuratierung des [FoodCampus Berlin](#).



Jörg Reuter von FoodCampus Berlin; Image: Sascha Walz

02.10.2021 Ktchnrebel – Online-Magazin für Profiköche (2)

Ein „Zukunftsort für Ernährung“ möchte der FoodCampus sein. Realisiert wird das 180-Millionen-Euro-Projekt auf einem 14.000 Quadratmeter großen Areal direkt am Teltowkanal in Berlin-Tempelhof. Im Frühjahr 2022 soll der erste Spatenstich erfolgen, Anfang 2024 die Eröffnung. „Arbeiten. Forschen. Produzieren. An einem Ort“, so die Idee. Neben teils teilbaren Produktionsflächen und Laboren werden die rund 40.000 Quadratmeter Nutzfläche auch Versuchsküchen und andere Arbeitsplattformen beherbergen, außerdem eine Rooftop-Farm, Gastronomie und Eventflächen. Arbeitsplätze für 1.000 Menschen sollen hier entstehen und eine Community, die alles verbindet: das Wissen um die Wichtigkeit des Planetary-Health-Gedankens.

DIE ZUKUNFT DER LEBENSMITTELPRODUKTION NEU DENKEN

Mehr pflanzliche, weniger tierische Zutaten, das empfiehlt die „[Planetary Health Diet](#)“, die die EAT-Lancet-Kommission, eine Gruppe internationaler Wissenschaftler, vor zweieinhalb Jahren entwickelt hat. Das Ziel besteht darin, der gesamten Weltbevölkerung sowohl eine gesunde als auch eine ökologisch und sozial vertretbare Ernährung zu ermöglichen. Denn unser Speiseplan ist nun mal ursächlich für vieles. „Unser Ernährungsverhalten muss sich ändern, damit wir selbst gesünder werden, aber auch der Planet, auf dem wir leben. Dafür müssen wir unter anderem weniger tierische Proteine zu uns nehmen. Doch wie wir essen, folgt nicht in erster Linie dem Vernunftprinzip“, sagt Reuter.



Food Konzepte neu denken – Jörg Reuter; Image: Sascha Walz

Genau hier setzt der FoodCampus Berlin mit seinem Community-Gedanken an. „Zunächst einmal möchten wir eine Vielfalt an produzierenden und forschenden Unternehmen aus der Lebensmittelbranche zusammenbringen. Vielfalt ist für mich als Kurator wichtig. Mein Traum wäre, wenn wir beispielsweise eine Produktion von gutem pflanzenbasierten Fleischersatz mit Rohstoffen aus der Region hätten, außerdem zellbasierte Ansätze. Und wenn dann im Keller noch eine herausragende handwerkliche Salami aus bester Tierhaltung reifen würde, wäre das perfekt.“ Man sei bereits im Gespräch mit interessierten Unternehmen. Start-ups könnten vom Sharing-Modell und Accelerator-Programmen profitieren, etablierte Lebensmittelunternehmen von dem neuen Wissen, das auf dem FoodCampus Berlin generiert werden soll.

„Es geht ganz klar darum, nicht nur Räume zu teilen, sondern auch und vor allem Wissen. Deshalb wird ein Community Management dafür sorgen, dass der Ort dauerhaft kuratiert und gemanagt bleibt. Wir möchten auf dem FoodCampus außerdem eine Food-Education-Akademie für Köche und Servicepersonal etablieren.“ In Deutschland hinkt die klassische Kochausbildung den Bedürfnissen teils hinterher, so Reuter. Des Weiteren sieht er in der Zusammenarbeit von Köchen und Start-ups eine große Zukunftschance. „Wir brauchen in der Food-Industrie das Know-how ambitionierter Köche, um das kulinarische Potenzial noch stärker auszuschöpfen, gerade in Sachen Fleischersatzprodukte.“

WELTRETTUNG AUF DEM TELLER

Reuter ist studierter Agraringenieur. Er ist Gründer der Strategieberatung „[Grüne Köpfe](#)“, hat als junger Mann auf Biobauernhöfen gearbeitet und im Pyrenäenvorland Schafe gemolken. Die Vision, Biolebensmittel aus der Nische zu holen, begleitet ihn seit Jahrzehnten. Dahinter steht ein initiales Erlebnis: „Auf dem ersten Biobauernhof, auf dem ich mit 20 gearbeitet habe, einem größeren Hof in Niedersachsen, war ich mal einen ganzen Freitag lang damit beschäftigt, die Möhren per Hand vom Unkraut zu befreien. Am Tag darauf musste ich um 4 Uhr raus und mit dem Gemüse auf den Wochenmarkt, und der erste Kunde, der zu mir kam, beschwerte sich darüber, dass die Demeter-Möhren so teuer seien.“ Reuter lacht. „Klar, der Kunde kann nicht wissen, wie viel Arbeit darin steckt. Deshalb habe ich mich später als Strategieberater immer zuallererst gefragt: Wie erreiche ich, dass gute Lebensmittel die ihnen gebührende Wertschätzung bekommen?“

Auch hier sind laut Reuter nicht zuletzt die Köche gefragt. „Bei der Weltrettung auf dem Teller spielen die Köche in meinen Augen eine wichtige gesellschaftliche Rolle. Wie bekommt man die Menschen dazu, Gemüse in die Tellermitte zu rücken? Kulturell ist das vielen fremd und ihre Kochkunst ist begrenzt. Professionelle Köche können zeigen, dass es geht – dass man nichts vermisst, weder Fleisch noch Ersatzprodukte, wenn man nur die richtigen Gerichte kennt.“

Essen ist eben auch kulinarisches Erbe, und so wird auf dem FoodCampus neben den Feldern Naturschutz und gesunde Ernährung noch ein weiteres beackert werden: das Spannungsfeld zwischen Foodtech und Foodtradition. Denn tatsächlich prägt die Sehnsucht nach Authentizität und Natürlichkeit das Konsumverhalten vieler Menschen. Doch aus globaler Perspektive muss man sich von nostalgischen Vorstellungen verabschieden. Wissenschaftliche Innovationen, auch aus dem Labor, sind im Food-Bereich nicht nur mit Blick auf Fleischersatz unverzichtbar. „Technologie ist das eine, aber es muss eben auch kulinarisch funktionieren. Spannend ist der Versuch, aus vermeintlichen Gegensätzen Synergien zu ziehen“, so Reuter.

Die geplante Kooperation mit dem [Landgut Köllnitz](#), „um die Food-Start-ups zu erden und mit Landwirten zusammenzubringen“, kann als ein solcher Versuch betrachtet werden. Seit 800 Jahren gibt es die Brandenburger Traditionsfischerei Köllnitz, derzeit wird sie von der Artprojekt Nature & Nutrition durch Biolandwirtschaft ergänzt. Weitere Berlin-Brandenburg-Projekte könnten folgen. „Wir müssen diese Versorgungssache neu denken. Zum Beispiel haben wir ja diesen enormen Markterfolg von Ersatzprodukten im Milch- und Fleischbereich, von Hafer- und Erbsenmilch etc. Der nächste logische Schritt muss sein, die Rohstoffe nicht mehr weltweit zu beschaffen, sondern Brandenburger Biohafer zu nutzen.“

LEUCHTTURMPROJEKT FOODCAMPUS

Soll auch die Rooftop-Farm des FoodCampus der Regionalität in die Hände spielen? „Tatsächlich glaube ich nicht unbedingt an die Wirtschaftlichkeit von [Urban-Farming-Konzepten](#)“, sagt Reuter. „Dafür gibt es in der Stadt zu viele gegenläufige Interessen, und wir brauchen die Dächer ja auch für die Energieversorgung.“ Für die Rooftop-Farm sei vorstellbar, dass etwa ein Viertel der Jungpflanzenproduktion raus an Höfe gehe und drei Viertel des Ertrags für die zukünftige Kantine des FoodCampus reserviert werde. „Wir sind der Meinung: Ein solch spektakulärer Ort wie der FoodCampus Berlin verlangt nach einer spektakulären Kantine. Dort soll alles sichtbar werden, was auf dem Campus produziert oder weiterentwickelt wird.“

UNTERNEHMERPREIS MADE IN BERLIN 2021

VERLAGSBEILAGE
August 2021

AUSGEZEICHNET
Made in Berlin
vergibt erstmals
drei Preise in zwei
Kategorien

START-UPS
Nach Berlin
fließt das meiste
Wagniskapital für
Neugründungen

TESLA & CO.
Wie die zwei Länder
der Metropol-
region voneinander
profitieren

**Neue Ideen
und Impulse
für die Berliner
Wirtschaft**

PREISVERLEIHUNG



Foto: Laurin Schmid

Geschäftsmodelle auf dem Prüfstand, Beschäftigte im Home-Office und Existenzangst in vielen Branchen: In einer wirtschaftlich turbulenten Zeit wurde der Unternehmerpreis Made in Berlin im Verlagsgebäude des Tagesspiegels zum siebten Mal vergeben. Eine Auszeichnung, die genau wie der Verein und Initiator, Made in Berlin e.V., Sichtbarkeit und Anerkennung für erfolgreiche Berliner Unternehmen schafft. Für die Unterstützer und Jury-Mitglieder von Berliner Volksbank, Gasag AG, VBKI, Berlin Partner, Tagesspiegel, Berliner Morgenpost und Made in Berlin zu hüten bei der Preisvergabe die Kriterien unternehmerische Weitsicht, Flexibilität – auch und insbesondere in der Pandemie –, konsequente Kundenorientierung, Digitalisierung, Nachhaltigkeit im Geschäftsmodell und der Unternehmensführung sowie soziales Engagement. Virtuell begrüßt wurden alle Teilnehmer der Preisverleihung von Ulrike Teschke, Geschäftsführerin des Tagesspiegel-Verlages.

„Die Arbeit in der Jury war total spannend“, freute sich Joachim Spitzley, Vorstandsvorsitzender der bito AG und Gründer von Made in Berlin, bei der Preisvergabe, die von Wirtschaftsredakteur Kevin P. Hoffmann moderiert wurde und auch per Livestream zu verfolgen war. „Dass wir mit zwei Preisen angetreten sind und am Ende drei vergeben, passt zur Dynamik der Berliner Wirtschaft“, so der Unternehmer.

Matthias Trunk, Vorstand der Gasag AG, hielt die Laudatio in der Kategorie „Unternehmerischer Erfolg“ und zeigte sich beeindruckt von der Innovationskraft des Preisträgers Artprojekt Entwicklungen. Seit der Gründung 1985 habe das Unternehmen

Made in Berlin: Ausgezeichnete Unternehmen

Artprojekt gewinnt den Unternehmerpreis In der Kategorie „Unternehmerischer Erfolg“, Merantix und The Female Company werden als „Newcomer“ geehrt

1,3 Milliarden Euro in die Entwicklung von Immobilien investiert und sich konsequent gewandelt zu einer Unternehmensgruppe in den Bereichen Immobilien, Gastronomie und Landwirtschaft. „Eine komische Mischung, möchte man meinen“, sagte Trunk. Dass Artprojekt mit 160 Beschäftigten längst auch Bestandhalter und Betreiber sei, unterstreiche den Anspruch an Nachhaltigkeit. Beispielhaft sei das Marina-Resort am Scharmützelsee, für das Artprojekt auch Fischereibetriebe am See gekauft und eigene Landwirtschaft geplant habe, um das Restaurant mit regionalen Lebensmitteln zu versorgen. „Wir haben ein schlagkräftiges Team, dem dieser Erfolg zu verdanken ist“, betonte Thomas Hölzel, der den Preis mit seinen Co-Geschäftsführern

Dr. Alexandra Gräfin von Stosch und Tobias Willmeroth entgegennahm.

Auch die Auszeichnung in der Kategorie „Newcomer“ erhielt eine Unternehmensgruppe: Merantix. „Das klingt erst einmal nach Asterix und Obelix, ist aber angelehnt an den Merantibaum, der große Wurzeln schlägt und sehr hoch wird“, erklärte Laudator Carsten Jung, Vorstandsvorsitzender der Berliner Volksbank. Der Name passe zu den hochfliegenden Plänen, die das Unternehmen im Bereich künstliche Intelligenz verfolge. In den vergangenen fünf Jahren habe Merantix sieben Unternehmen mit verschiedenen Spezialisierungen gegründet – von der Brustkrebsdiagnose bis zum autonomen Fahren. „Die Idee ist, ein Ökosystem aus Unternehmen zu bauen, das sich selbst

Große Freude bei den Gewinnern (von links): Dr. Rasmus Rothe und Jeanette Wiege (Merantix), Ann-Sophie Claus (The Female Company) sowie Thomas Hölzel, Dr. Alexandra Gräfin von Stosch und Tobias Willmeroth (Artprojekt).

befruchtet“, so Jung. Gründer Dr. Rasmus Rothe, der den Preis mit CFO Jeanette Wiege entgegennahm, berichtete: „Mein Mitgründer Adrian Locher und ich sind von Zürich nach Berlin gezogen, weil die Stadt internationale Talente anzieht.“

Den „Newcomer Sonderpreis“ überreichte Dr. Dinah Spitzley, Familienunternehmenswissenschaftlerin und geschäftsführende Gesellschafterin von Haus Next, an Ann-Sophie Claus von The Female Company. „Ann-Sophie Claus und Sinja Stadlmaier schütteln mit ihrem Start-up Industrie und Gesellschaft auf“, würdigte Spitzley. Das Start-up versucht, mit seinen Hygieneartikeln und Produkten den Lebenszyklus der Frau abzudecken: von der Periode über die Schwangerschaft bis zum Geschlechtskrankheitentest für Zuhause. The Female Company engagiere sich in Indien, wo nur zwölf Prozent der Frauen Zugang zu Hygieneartikeln hätten. Für jeden Kauf einer Box gebe das Unternehmen eine Stoffbinde an eine Frau in Indien – produziert zu fairem Lohn von ehemaligen Prostituierten und Frauen, die aus dem Menschenhandel befreit wurden.

04.08.2021 Tip Berlin – Food Trends online (1)

tipBerlin STADTLIBEN BERLINALE ESSEN & TRINKEN LIFESTYLE FAMILIE KULTUR KINO & STREAM KONZ PA

Essen & Trinken » Food Campus Berlin: Ein Gespräch über die Zukunft der Stadternährung



04.08.2021 - 12:59 Uhr

Interview

Food Campus Berlin: Ein Gespräch über die Zukunft der Stadternährung

Am Teltowkanal in Tempelhof entsteht bis 2023 der Food Campus Berlin – 40.000 Quadratmeter für Produktion und Experiment. Ein Gespräch mit dem Initiator Jörg Reuter über Insektenproteine, Küchenroboter und die Zukunft der Stadternährung.



Ernährungswende mit Wasserzugang: Initiator Jörg Reuter am künftigen Food Campus Berlin. Foto: Tobias Meyer

Jörg Reuter kennt sich aus mit den Lebensmitteln. Der studierte Agrarwissenschaftler hat 20 Jahre lang die Großen der Branche beraten und nebenbei in Mitte den kleinen Lebensmittelladen „Vom Einfachen das Gute“ initiiert. Nun also ein neues und, ja, sehr großes Projekt: der Food Campus Berlin als Think Tank und gläserne Produktionsstätte zukünftiger Ernährungskonzepte.

Food Campus: Der erste Lehrstuhl für alternative Proteine?

tipBerlin Herr Reuter, Food Campus Berlin, das klingt jetzt fast nach Harvard oder Oxford.

Jörg Reuter Nichts dagegen – ich hätte sogar konkrete Vorstellungen: den ersten Lehrstuhl für alternative Proteine, den ersten Lehrstuhl für Regionalität und Resilienz und den ersten Lehrstuhl für Nachhaltigkeit in der Lebensmittelwirtschaft. All das gibt es im deutschsprachigen Raum noch nicht. Schon gar nicht in direkter Anbindung an einem Ort, an dem täglich Lebensmittel produziert werden.

tipBerlin Von welchen Dimensionen reden wir dabei?

Jörg Reuter Wir reden von 40.000 Quadratmetern Geschossfläche, auf denen knapp 1.000 Arbeitsplätze entstehen werden. Klassische Büroflächen, gläserne Manufakturen und Produktionsräume, Coworking-Labore. Wenn ein Unternehmen im Entstehen ist, sind 1.000 Quadratmeter heute viel und morgen viel zu wenig. Diesem Bedarf wollen wir mit flexiblen Lösungen begegnen.

tipBerlin Coworking-Labore klingen jetzt nicht nach den angesagten Bilderwelten des Kulinarischen: nach Mutterboden unter den Fingernägeln und krumm gewachsenen Möhren.

„Wenn Küchenroboter gewisse Arbeitsschritte übernehmen, hätte ich da nichts gegen“

Jörg Reuter Ich unterliege nicht der sentimental Utopie, die Ernährungswende einzig mit solchen Graswurzelbewegungen hinzubekommen. Auch wenn wir etwa mit unserer Fische Köllnitz genau so arbeiten. Der Food Campus wird sich also auch den drängenden Probleme einer industrialisierten Lebensmittelproduktion stellen. Eine andere Frage ist natürlich, ob man dafür auch in der Ästhetik des Technoiden bleiben muss. Wenn es aber auf dem Food Campus eine Kantine geben wird, in der Küchenroboter gewisse Arbeitsschritte, auch am Gast, übernehmen, hätte ich da nichts gegen.

tipBerlin Der Food Campus soll also ein offener Ort für die Stadtgesellschaft werden. Sind Fragen wie die nach unseren künftigen Grundnahrungsmitteln da cool genug?

Jörg Reuter Der urbane Durchmarsch der Hafermilch ist doch ein gutes Beispiel. Das ist ja eigentlich ein sehr einfaches Produkt, das man lange nur mit Notzeiten verbunden hat. Plötzlich ist Hafermilch hip. Ich glaube, dass man die großen Zukunftsthemen des Lebensmittelmarktes durchaus unterhaltsam erzählen kann.



Nur die Fassaden werden noch einmal anders aussehen: Entwurfsskizze des Food Campus in der Teltowstraße. Foto: Tobli Meyer

tipBerlin Als da wären?

Jörg Reuter Nachhaltigkeit, pflanzenbasierte Lebensmittel und eine neue Wertschätzung der Stadt-Land-Beziehungen.

Das Nackensteak der Zukunft wird ein Fleischersatzprodukt sein

tipBerlin Meinen Sie mit pflanzenbasierten Lebensmitteln auch Fleischersatzprodukte?

Jörg Reuter Unbedingt. Gerade weil ich natürlich weiß, dass die bio-bürgerlichen Besserer:innen darüber erstmal die Nase rümpfen. Wenn aber ein Discounter heute verkündet, 2030 kein Fleisch mehr aus so genannter Massentierhaltung anzubieten, dann geschieht das nicht aus einem Altruismus heraus. Es geschieht, weil man ahnt, dass sich die Konsumgewohnheiten ändern werden und dass das marinierte Nackensteak der Zukunft eben ein Fleischersatzprodukt sein wird.

tipBerlin Reden wir jetzt über „Laborfleisch“?

04.08.2021 Tip Berlin – Food Trends online (2)

„Uns geht es um den Beweis, dass ein Patty aus dem Reagenzglas kein Frankenstein-Food ist“

Jörg Reuter Ob nun zellbasierte oder pflanzenbasierte Proteine den Markt machen werden, kann man heute noch nicht sagen. Wohl aber, dass diese Entwicklung unumkehrbar ist. Uns geht es am Food Campus schon auch um den Beweis, dass so ein Patty aus dem Reagenzglas kein Frankenstein-Food ist. Das ist näher dran am europäischen Gaumen als, sagen wir, ein Insekten-Burger.

tipBerlin Insekten essen wir also auch künftig eher nicht im großen Stil?

Jörg Reuter Ich glaube an Insektenproteine in der Tierernährung. Schon alleine, weil es ein Irrsinn ist, den größten Teil der landwirtschaftlichen Nutzflächen nur für Futtermittel zu reservieren. Darüber hinaus hat der Verzehr von Insekten in unserem Kulturkreis nicht nur keine Tradition, er ist richtiggehend mit Ekel assoziiert. Und wenn ich Proteine aus so etwas Schönerem wie einer unschuldigen grünen Erbse holen kann, warum dann zur Soldatenfliege greifen?

tipBerlin Weil es vielleicht vernünftiger wäre?

Jörg Reuter Essen ist aber eben nie nur ein Vernunftthema. Wenn es das wäre, könnten wir die gravierenden Probleme der Welt sofort lösen. Wir wissen um den Klimawandel. Wir wissen um das Artensterben und den Verlust an Biodiversität. Und ich unterstelle auch mal, dass die Wenigsten willentlich dem Klima schaden wollen. Wir müssten also nur anders konsumieren und anders essen.

tipBerlin Aber?

Jörg Reuter Essen macht uns eben auch glücklich, Essen bringt Menschen zusammen. Essen ist Kultur und Identität. Bei aller Faszination etwa um alternative Proteine, kulinarisch ist da noch sehr viel Luft nach oben.

tipBerlin In Berlin entsteht Ihr Food Campus. Bei Storkow betreiben Sie die Fischerei Köllnitz, die nun noch um einen landwirtschaftlichen Betrieb ergänzt wird. Braucht es diese Trennung, hier die Stadt, dort das Land?

„Was sollen unsere Dächer denn noch alles leisten?“

Jörg Reuter Wenn Sie auf Urban Farming oder Roof Top Gardening anspielen: Ich glaube nicht dran. Zum einen ist es sehr aufwendig, auf versiegelten, kleinteiligen Flächen nutzbare Böden aufzubringen. Wir wollen Regenwasser auffangen, wir wollen Solarenergie erzeugen, was sollen unsere Dächer denn noch alles leisten? Vor allem haben selbst unsere Ballungsräume genügend Land drumherum, das sich für eine nachhaltige Lebensmittelerzeugung ganz wunderbar eignet.

tipBerlin Dabei sehnt sich das urbane Milieu doch nach der Selbstversorger-Illusion.

Jörg Reuter Aus didaktischen oder emotionalen Aspekten finde ich es sehr wohl interessant, in der Stadt Landwirtschaft zu betreiben und die Menschen näher zu den Lebensmitteln zu bringen. Ich sehe es nur eben nicht als eine Ernährungsstrategie.

Bis Ende 2023 wird in der Teilestraße in Tempelhof der Food Campus Berlin entstehen: 40.000 Quadratmeter Geschossfläche für Lebensmittelhandwerk, Lebensmittelwirtschaft, Lebensmittelindustrie. Wobei es Geschäftsführer Jörg Reuter gerade um dieses Miteinander geht: Im Spannungsfeld von Klimawandel und Regionalität sowie Digitalisierung und Handwerk arbeiten Wissenschaftler:innen, Köch:innen, Lebensmitteltechnolog:innen, Food-Nerds, Techies und Produzent:innen an Konzepten einer neuen Ernährungskultur.

• Weitere Informationen findet ihr [hier](#)

Visionäres Projekt

Die Artprojekt-Gruppe baut mitten in Berlin auf 40.000 Quadratmetern einen Zukunftsort rund um Food und Planetary Health. Die Idee: Arbeiten, forschen, produzieren an einem Ort. „Unser Campus wird ein Schaufenster für die Welt der zukünftigen Ernährung und ein Ort, an dem Essen als kulinarisches Erbe betrachtet wird“, so Thomas Hölzel, Gründer, Inhaber und Geschäftsführer der Artprojekt Unternehmensgruppe. Baubeginn ist das Frühjahr 2022 – Anfang 2024 soll es fertig sein. Der Campus verfolgt einen holistischen Ansatz. In den Spannungsfeldern zwischen Planetary Health und Regionalität sowie zwischen Digitalisierung und Foodhandwerk werden Wissenschaftler, Köche, Food-Nerds, Techies, Bauern und Food-Handwerker Hand in Hand an Konzepten für die Welt von morgen und die Menschen von heute arbeiten. Mit Jörg Reuter konnte Artprojekt einen renommierten Vordenker der Foodbranche für die Geschäftsführung der Artprojekt Nature & Nutrition GmbH gewinnen. www.foodcampus.berlin

15.07.2021 Tip Berlin – Berlin isst besser (1)

tip-berlin.de

14 Tage Stadt, Kultur, Programm

8.–21.7.2021

tip Berlin

+
Von Uckermark
bis Oder-Spree
**Brandenburg
Map**
Teil 2 unserer
Ausflugs-Serie

Berlin isst besser

**Auf dem Teller, auf
dem Acker, im Labor:
Wie die Hauptstadt zum
Zukunftslabor unserer
Ernährung wird**

Humboldt Forum
Was uns bei den
ersten Ausstellungen
alles erwartet

Daniel Brühl
Der Schauspieler
über sein Regie-
Debüt „Nebenan“

Rufus Wainwright
Der Glamour-
Berliner über seine
Queer-Pride-EP

50. Jahrgang
Heft 13 | 21
4,90 €



15.07.2021 Tip Berlin – Berlin isst besser (2)

Titel Berlin isst besser

Essen denken

Am Teltowkanal in Tempelhof entsteht bis 2023 der **Food Campus Berlin** – 40.000 Quadratmeter für Produktion und Experiment. Ein Gespräch mit dem Initiator Jörg Reuter über Insektenproteine, Küchenroboter und die Zukunft der Stadternährung

Interview: Clemens Niedenthal

Jörg Reuter kennt sich aus mit den Lebensmitteln. Der studierte Agrarwissenschaftler hat 20 Jahre lang die Großen der Branche beraten und nebenbei in Mitte den kleinen Lebensmittelläden Vom Einfachen das Gute initiiert. Nun also ein neues und, ja, sehr großes Projekt: der Food Campus Berlin als Think Tank und gläserne Produktionsstätte zukünftiger Ernährungskonzepte.

Herr Reuter, Food Campus Berlin, das klingt jetzt fast nach Harvard oder Oxford.

JÖRG REUTER Nichts dagegen – ich hätte sogar konkrete Vorstellungen: den ersten Lehrstuhl für alternative Proteine, den ersten Lehrstuhl für Regionalität und Resilienz und den ersten Lehrstuhl für Nachhaltigkeit in der Lebensmittelwirtschaft. All das gibt es im deutschsprachigen Raum noch nicht. Schon gar nicht in direkter Anbindung an einem Ort, an dem täglich Lebensmittel produziert werden.

Von welchen Dimensionen reden wir dabei?

Wir reden von 40.000 Quadratmetern Geschossfläche, auf denen knapp 1.000 Arbeitsplätze entstehen werden. Klassische Büroflächen, gläserne Manufakturen und Produktionsräume, Coworking-Labore. Wenn ein Unternehmen im Entstehen ist, sind 1.000

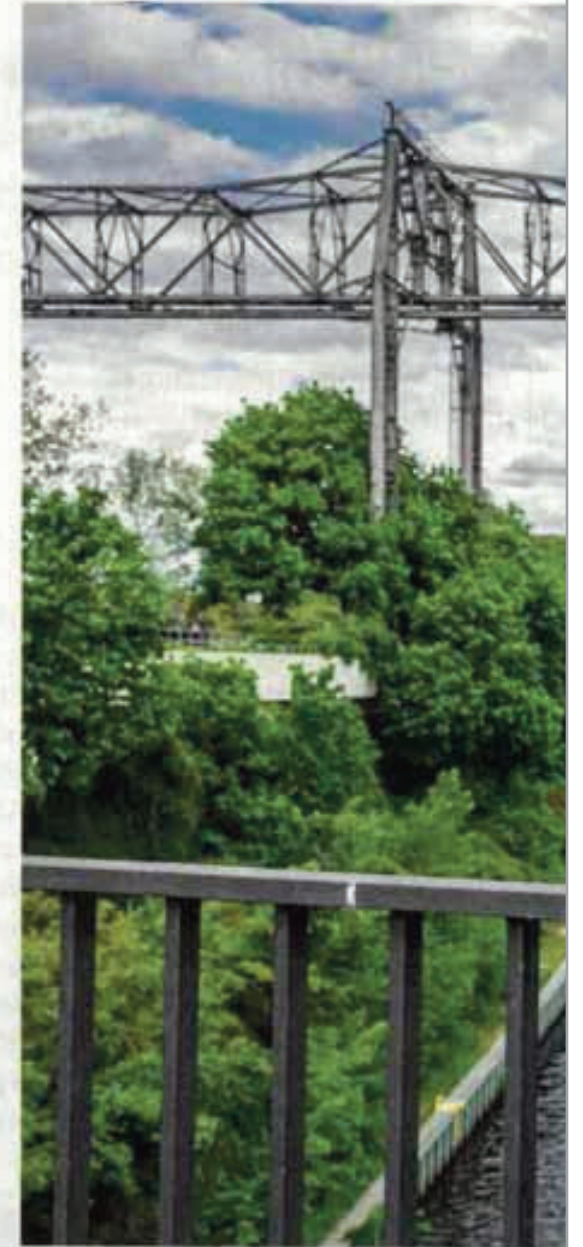
Quadratmeter heute viel und morgen viel zu wenig. Diesem Bedarf wollen wir mit flexiblen Lösungen begegnen.

Coworking-Labore klingen jetzt nicht nach den angesagten Bilderwelten des Kulinarischen: nach Mutterboden unter den Fingernägeln und krumm gewachsenen Möhren.

Ich unterliege nicht der sentimental Utopie, die Ernährungswende einzig mit solchen Graswurzelbewegungen hinzubekommen. Auch wenn wir etwa mit unserer Fischerei Köllnitz genau so arbeiten. Der Food Campus wird sich also auch den drängenden Problemen einer industrialisierten Lebensmittelproduktion stellen. Eine andere Frage ist natürlich, ob man dafür auch in der Ästhetik des Technoiden bleiben muss. Wenn es aber auf dem Campus eine Kantine geben wird, in der Küchenroboter gewisse Arbeitsschritte, auch am Gast, übernehmen, hätte ich da nichts gegen.

Der Food Campus soll also ein offener Ort für die Stadtgesellschaft werden. Sind Fragen wie die nach unseren künftigen Grundnahrungsmitteln da cool genug?

Der urbane Durchmarsch der Hafermilch ist doch ein gutes Beispiel. Das ist ja eigentlich



ein sehr einfaches Produkt, das man lange nur mit Notzeiten verbunden hat. Plötzlich ist Hafermilch hip. Ich glaube, dass man die großen Zukunftsthemen des Lebensmittelmarktes durchaus unterhaltsam erzählen kann.

Als da wären?

Nachhaltigkeit, pflanzenbasierte Lebensmittel und eine neue Wertschätzung der Stadt-Land-Beziehungen.

Meinen Sie mit pflanzenbasierten Lebensmitteln auch Fleischersatzprodukte?

Unbedingt. Gerade weil ich natürlich weiß, dass die bio-bürgerlichen Besseresser:innen darüber erstmal die Nase rümpfen. Wenn aber ein Discounter heute verkündet, 2030 kein Fleisch mehr aus so genannter Massentierhaltung anzubieten, dann geschieht das nicht aus einem Altruismus heraus. Es geschieht, weil man ahnt, dass sich die Konsumgewohnheiten ändern werden und dass das marinierte Nackensteak der Zukunft eben ein Fleischersatzprodukt sein wird.

Reden wir jetzt über „Laborfleisch“?

Ob nun zellbasierte oder pflanzenbasierte Proteine den Markt machen werden, kann man heute noch nicht sagen. Wohl aber, dass

Nur die Fassaden werden noch einmal anders aussehen: Entwurfs-skizze des Food Campus in der Teilestraße.



15.07.2021 Tip Berlin – Berlin isst besser (3)

Berlin isst besser Titel



Ernährungswende mit Wasserzugang: Jörg Reuter am künftigen Food Campus Berlin

Food Campus Berlin

Bis Ende 2023 wird in der Teielfstraße in Tempelhof der Food Campus Berlin entstehen: 40.000 Quadratmeter Geschossfläche für Lebensmittelhandwerk, Lebensmittelwirtschaft, Lebensmittelindustrie. Wobei es Geschäftsführer Jörg Reuter gerade um dieses Miteinander geht: Im Spannungsfeld von Klimawandel und Regionalität sowie Digitalisierung und Handwerk arbeiten Wissenschaftler:innen, Köch:innen, Lebensmitteltechnolog:innen, Food-Nerds, Techies und Produzent:innen an Konzepten einer neuen Ernährungskultur.

Initiator des Food Campus ist der Charlottenburger Immobilienentwickler Art Projekte, der bei Bad Saarow bereits mehrere Gastronomien und eine Fischerei betreibt. Jörg Reuter wiederum könnte man auch aus seinen Lebensmittelläden vom Einfachen das Gute in der Invalidenstraße in Mitte kennen.

www.foodcampusberlin.com

diese Entwicklung unumkehrbar ist. Uns geht es am Food Campus schon auch um den Beweis, dass so ein Patty aus dem Reagenzglas kein Frankenstein-Food ist. Das ist näher dran am europäischen Gaumen als, sagen wir, ein Insekten-Burger.

Insekten essen wir also auch künftig eher nicht im großen Stil?

Ich glaube an Insektenproteine in der Tierernährung. Schon alleine, weil es ein Irrsinn ist, den größten Teil der landwirtschaftlichen Nutzflächen nur für Futtermittel zu reservieren. Darüber hinaus hat der Verzehr von Insekten in unserem Kulturkreis nicht nur keine Tradition, er ist richtiggehend mit Ekel assoziiert. Und wenn ich Proteine aus so etwas Schönerem wie einer unschuldigen grünen Erbse holen kann, warum dann zur Soldatenfliege greifen?

Weil es vielleicht vernünftiger wäre?

Essen ist aber eben nie nur ein Vernunftthema. Wenn es das wäre, könnten wir die gravierenden Probleme der Welt sofort lösen. Wir wissen um den Klimawandel. Wir wissen um das Artensterben und den Verlust an Biodiversität. Und ich unterstelle auch mal, dass die Wenigsten willentlich dem Klima

schaden wollen. Wir müssten also nur anders konsumieren und anders essen.

Aber?

Essen macht uns eben auch glücklich, Essen bringt Menschen zusammen. Essen ist Kultur und Identität. Bei aller Faszination etwa um alternative Proteine, kulinarisch ist da noch sehr viel Luft nach oben.

In Berlin entsteht Ihr Food Campus. Bei Storkow betreiben Sie die Fischerei Köllnitz, die nun noch um einen landwirtschaftlichen Betrieb ergänzt wird. Braucht es diese Trennung, hier die Stadt, dort das Land?

Wenn Sie auf Urban Farming oder Roof Top Gardening anspielen: Ich glaube nicht dran. Zum einen ist es sehr aufwändig, auf versiegelten, kleinteiligen Flächen nutzbare Böden aufzubringen. Wir wollen Regenwasser auffangen, wir wollen Solarenergie erzeugen, was sollen unsere Dächer denn noch alles

leisten? Vor allem haben selbst unsere Ballungsräume genügend Land drumherum, das sich für eine nachhaltige Lebensmittelerzeugung ganz wunderbar eignet.

Dabei sehnt sich das urbane Milieu doch nach der Selbstversorger-Illusion.

Aus didaktischen oder emotionalen Aspekten finde ich es sehr wohl interessant, in der

„Essen ist eben nie nur ein Vernunftthema – wenn es das wäre, könnten wir viele gravierende Probleme der Welt sofort lösen“

JÖRG REUTER

Stadt Landwirtschaft zu betreiben und die Menschen näher zu den Lebensmitteln zu bringen. Ich sehe es nur eben nicht als eine Ernährungsstrategie.

Berliner Zukunftsort

Die Artprojekt-Gruppe will bis 2024 den Food Campus Berlin hochziehen. Die Macher suchen Startups, Lebensmittelhersteller, Wissenschaftler, Nerds und Bauern. | Gerd Hanke



Jetzt geht so richtig die Post ab“, sagt Jörg Reuter. Der Mann (52) ist von der Sache überzeugt, aber er weiß auch, wie PR geht. Es gebe schon unglaublich viele Unternehmen, die großes Interesse signalisiert haben, sagt er. Als das Projekt auf Facebook eingestellt wurde, zählte Reuter in kürzester Zeit 2000 bis 3000 Klicks. Das ist die neue Währung. Doch sie allein steht nicht automatisch für neue Mitgestalter. Deshalb drückt der ehemalige Agentur-Mann aufs Tempo. 180 Millionen Euro seien für den Food Campus Berlin veranschlagt, die Investitionen stehen, sagt Reuter. Baubeginn soll im Frühjahr 2022 sein, die Fertigstellung sei für Anfang 2024 geplant.

Die Ziele sind nicht bescheiden formuliert. Schließlich soll „die Lebensmittelproduktion neu gedacht werden“, versprechen die Investoren. Auf 40000 Quadratmetern baut die Artprojekt-Gruppe „einen Zukunftsort rund um Food und Planetary Health. Arbeiten, Forschen, Produzieren“ heißt es von den Machern.

„Unser Campus wird ein Schaufenster für die Welt der zukünftigen Ernährung und ein Ort, an dem Essen als kulinarisches Erbe betrachtet wird“, sagt Thomas Hölzel. Er ist Gründer, Inhaber und Geschäftsführer der Artprojekt Unternehmensgruppe und hat schon einige nicht alltägliche Projekte in die Tat umgesetzt. Das aktuelle, vor gut zwei Jahren aus der Taufe gehoben, trifft den Zeitgeist und wahrscheinlich auch ins Herz derjenigen, die Ernährung und Lebensmittelherstellung eine neue Qualität geben wollen. Themen

wie Regionalität und Nachhaltigkeit sind dabei wichtige Schlagworte. Das Bild, das die Macher vor Augen haben, greift Elemente wie die Zukunft der Mobilität, neues urbanes Arbeiten, Handwerk und Wohnen in städtischen Quartieren auf: „In den Spannungsfeldern zwischen Planetary Health und Regionalität sowie zwischen Digitalisierung und Foodhandwerk werden Wissenschaftler, Köche, Lebensmitteltechnologien, Food-Nerds, Techies, Bauern und Food-Handwerker Hand in Hand an Konzepten für die Welt von morgen und die Menschen von heute arbeiten“, so die Botschaft.

Reuter, gelernter Agrar-Ingenieur, Gründer der Strategieberatung gruenekoepfe und Macher des Lebensmitteladens „Vom Einfachen das Gute“, zeichnet seit Beginn des Jahres als Geschäftsführer der Artprojekt Nature & Nutrition für die inhaltliche Konzeption und die Kuratierung des Berliner Projekts verantwortlich. Eine gewisse Nähe zur Branche kann ihm attestiert werden. In den vergangenen 20 Jahren hat er laut eigener Aussage namhafte Händler und Markenhersteller in Deutschland und in der Schweiz beraten. Dabei sei es meist um das Vorhaben gegangen, „Bioprodukte aus der Nische zu holen und erfolgreich zu machen“. Reuter sagt auf Nachfrage, er habe mit seiner Agentur für Rewe, Coop Schweiz, Bell-Food oder Transgourmet gearbeitet. Bei letzterem Unternehmen sei er am Aufbau des Transgourmet Labs beteiligt gewesen.

Das Projekt zielt in mehrfacher Hinsicht auf Außenwirkung ab. Die Community des Food Campus Berlin,

wie es Reuter ausdrückt, teile dabei nicht nur ihr Wissen, sondern auch Labore, Produktionsstätten und Versuchsküchen. Startup-Ideen werden skaliert und für die Öffentlichkeit erfahrbar gemacht. Etablierte Unternehmen fänden ideale Bedingungen und den richtigen Spirit für eigene Leuchtturmkonzepte, Spin-Offs und Inkubator-Programme.

Hot-Spots von der Machart des Berliner Vorhabens könnten in Deutschland nicht wie Pilze aus dem Boden schießen. Reuter erkennt einige weitere Food Courts in deutschen Großstädten. Artprojekt geht davon aus, in Berlin die richtige Mischung hinzubekommen. Ziel sei es auf alle Fälle, dass sich die „Lebensmittelwirtschaft hier wiederfindet“. So wurde auch die Ursprungsidee fallengelassen. Am Anfang gab es Überlegungen, in dem Food Court visionär ausschließlich auf zellbasierte Algenproduktion zu setzen. Doch die monothematische Ausrichtung erschien den Machern nicht tragfähig genug – heimische Rohstoffe, die landwirtschaftliche Komponente sollen deshalb genauso einen Platz finden wie die handwerklich hergestellte Salami.

Die Resonanz sei bislang sehr gut. Auf alle Fälle soll die neue Location einige Hersteller beherbergen, die mitten in Berlin produzieren. Die 8000 Quadratmeter Ökosystem für Startups und etablierte Unternehmen seien nach ersten Vorgesprächen womöglich zu wenig. 15000 Quadratmeter für gläserne Produktion seien auch nicht übermäßig viel. Drei bis fünf produzierende Unternehmen sollten

es aber schon sein, sagt Reuter. Auf kleineren Flächen seien auch Show-Produktionen oder auch Vertical-Farming-Konzepte vorstellbar.

Reuter will die PR-Maschinerie am Laufen halten. Mit seinem Team wird er in den kommenden Monaten zunächst den virtuellen Food Campus aufbauen, der als Plattform für Experten und Themeninkubator zum gesamten Spektrum zukunftsfähiger Lebensmittelproduktionen dienen soll (weitere Infos unter www.artprojekt-gruppe.de und www.foodcampus.berlin). lz 25-21

ARTPROJEKT GRUPPE

Die 1985 gegründete Berliner Artprojekt-Gruppe versteht sich als branchenübergreifender Konzeptentwickler und Innovationsbeschleuniger, der globale Fragestellungen aufgreift und mit lokalen Lösungen beantworten will. Im Wandel der gesellschaftlichen, ökologischen und technischen Herausforderungen versuche das Unternehmen, immer stärker den Leitlinien von Nachhaltigkeit, Ressourcenschonung, Energieeffizienz und Umweltverträglichkeit zu folgen. Die drei Projektfelder Nature & Nutrition, Hospitality und Real Estate berücksichtigen diese Zielsetzung.



Food Court Berlin

Wo: Teilestraße, direkt am Teltow-Kanal im Berliner Bezirk Tempelhof-Schöneberg
Baubeginn: Frühjahr 2022
Fertigstellung: Anfang 2024
Investition: 180 Millionen Euro
Nutzfläche: 40 000 qm
> 15 000 qm teils gläserne Produktion
> 15 000 qm Büroflächen für Unternehmen, Institute und

Auf der Suche:
Jörg Reuter
verantwortet
die Konzeption
für den Food
Campus.

Visionäres Projekt

Samstag, 19. Juni 2021



SASCHA WALZ

Jörg Reuter, Geschäftsführer der Artprojekt Nature & Nutrition.

Die Zukunft der Lebensmittelproduktion neu denken und gemeinsam gestalten. Artprojekt-Gruppe baut auf 40.000 Quadratmetern einen Zukunftsort rund um Food und Planetary Health. Die Idee. Arbeiten, forschen, produzieren an einem Ort mitten in Berlin.

Mitten in der Hauptstadt entsteht **ein Zukunftsort für Disziplinen rund um Food und Planetary Health**. „Unser Campus wird ein Schaufenster für die Welt der zukünftigen Ernährung und ein Ort, an dem Essen als kulinarisches Erbe betrachtet wird“, so Thomas Hölzel, Gründer, Inhaber und Geschäftsführer der Artprojekt Unternehmensgruppe, über das **visionäre Projekt**. Baubeginn ist das Frühjahr 2022 – die Fertigstellung ist Anfang 2024 geplant. Der Campus verfolgt einen holistischen Ansatz. In den Spannungsfeldern zwischen Planetary Health und Regionalität sowie zwischen **Digitalisierung und Foodhandwerk** werden Wissenschaftler, Köche, Lebensmitteltechnologe, Food-Nerds, Techies, Bauern und Food-Handwerker Hand in Hand **an Konzepten für die Welt von morgen** und die Menschen von heute arbeiten.

Die Community des Food Campus Berlin teilt dabei nicht nur ihr Wissen, sondern auch Labore, Produktionsstätten und Versuchsküchen. Start-up-Ideen werden skaliert und für die Öffentlichkeit erfahrbar gemacht. Etablierte Unternehmen finden **ideale Bedingungen und den richtigen Spirit** für eigene Leuchtturmkonzepte, Spin-Offs und Inkubator-Programme.

Vordenker der Foodbranche im Boot

Mit Jörg Reuter konnte Artprojekt Anfang des Jahres einen renommierten Vordenker der Foodbranche für die Geschäftsführung der Artprojekt Nature & Nutrition GmbH gewinnen. Mit der Vision, Bioprodukte aus der Nische zu holen und erfolgreich zu machen, hat der **Stratege** in den letzten zwanzig Jahren namhafte Handelsunternehmen und Markenhersteller in Deutschland und der Schweiz beraten. Jörg Reuter ist für die **inhaltliche Konzeption und Kuratierung des Food Campus Berlin** verantwortlich. „Die Begeisterung für die Campus-Idee ist überwältigend und hat unsere Konzeption mehr als bestätigt“, so Jörg Reuter, Geschäftsführer der Artprojekt Nature & Nutrition GmbH. Mit seinem Team wird Reuter nun in den kommenden Monaten zunächst den virtuellen Food Campus aufbauen, der als Plattform für Expertinnen und Experten und Themeninkubator zum **gesamten Spektrum zukunftsfähiger Lebensmittelproduktionen** dient.

FACTS

Location: Teilestraße, direkt am Teltow-Kanal im Berliner Bezirk Tempelhof-Schöneberg

Baubeginn: Frühjahr 2022

Fertigstellung: Anfang 2024

Nutzfläche: 40.000 m²

> 15.000 qm teils gläserne Produktion

> 15.000 qm Büroflächen für Unternehmen, Institute und Dienstleister aus den Bereichen Food und Planetary Health

> 8.000 qm Ökosystem für Start-ups sowie etablierte Unternehmen

> 2.000 qm Event-Flächen, Kantine 2.0, Restaurant, Showroom, Shop