

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 40 000 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 gruenkoepe 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. 15 000 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). |z 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.