

Unsere Mitwirkenden

Stakeholder Forum - Innovative Lebensmittel vom Acker



Moritz Wiest
Gründer Good Crop GmbH



Dr. Martin Kussmann
Leiter Ernährungswissen &
Innovation Kompetenzzentrum für
Ernährung (KErn), LfL



Linda Kelly
Lupinello, Biolandhof Kelly



Dr. Burkhard Schaer
Mit-Geschäftsführer von ECOZEPT



Matthias Coufal
CEO & Co-Founder
HANS Brainfood GmbH



Michael Wohlschläger
REWE Markt GmbH
Category Manager Assistent
Regionalität/Lokalität –
Lokalitätsbeauftragter



Maria Schramm
Geschäftsführerin SOTO



Jasmin Dold
Senior Projektmanagerin New Protein
Solutions, BayWa AG



Werner Heibl
Gründer und Geschäftsführer Gesgu



Sophia und Johannes Weiß
Direktvermarktung von Linsen -
Naturlandhof Weiß



Sabine Biberger
Beratung zur Direktvermarktung,
Amt für Ernährung, Landwirtschaft
und Forsten



Marie Ammann
Agrifood Tech Venture GmbH
BayWa



Peter Böhmer
Initiator, Geschäftsführer und
Marktleiter des Farchanter
Dorfladens



Dr. Klaus Fleißner
Projektleitung FutureCrop, LfL



Miriam Theresa Dick
Projektleitung Genussregion
Niederbayern



Kerstin und Florian Pritscher,
Lupinenkaffee und
Milchviehhaltung, Betrieb Pritscher



Unsere Mitwirkenden

Stakeholder Forum - Innovative Lebensmittel vom Acker

Keynotes – Impulse aus verschiedenen Blickwinkel

Ernährungstrends – Ernährungssysteme und -verhalten

Dr. Martin Kussmann, Leiter Ernährungswissen & Innovation Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn), LfL



KErn, eines von zehn Instituten der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft bringt Landwirtschaft, Lebensmittelproduktion und -handel, Verbraucher, Wissenschaft und Bildung zusammen, um integrierte Lösungen für ein gesünderes und nachhaltigeres Ernährungssystem in Bayern zu ermöglichen. Dr. Kussmann ist außerdem Gründer und Geschäftsführer der Kussmann Biotech GmbH, einem Biotechnologie-Beratungsunternehmen in den Bereichen Gesundheit, Ernährung und Nachhaltigkeit.

[Weitere Informationen www.kern.bayern.de](http://www.kern.bayern.de)

Beutel auf und los – Innovativer Ansatz eines Food Startups

Moritz Wiest, Gründer Good Crop GmbH



Vollkorn und Hülsenfrüchte sind das Herzstück einer bewussten Ernährung. Aber in Deutschland landen sie noch viel zu selten auf dem Speiseplan. Good Crop möchte das ändern. Sie machen aus den Lebensmitteln, die wir essen sollten, Lebensmittel, die wir essen wollen. Weil sie praktisch, vielseitig, sättigend, bunt und lecker sind. Und weil sie der Schlüssel für eine einfache Küche sind, die ganz unangestrengt gesund und nachhaltig ist.

[Weitere Informationen www.goodcrop.de](http://www.goodcrop.de)

Lupinello Süßlupinen – Regional, nachhaltig, eiweißreich

Linda Kelly, Biolandhof Kelly



Unsere Keynote Speakerin ist aus Leidenschaft Unternehmerin & Landwirtin und liebt es mit der Natur zusammen zu arbeiten. Diese Leidenschaft spiegelt sich in ihrer Arbeit und ihrem „Lupinello“ Lupinenprodukten wider. Das Motto lautet: „Vom Acker auf den Teller“ mit eiweißreichen regionalen Lupinenprodukten. Der Biolandhof Kelly ist darüber hinaus mit Ackerbau, Grünland, Landschaftspflege, Energiegewinnung, Mastrinderhaltung und Direktvermarktung vielseitig aufgestellt und denkt dabei in Kreisläufen.

[Weitere Informationen www.biolandhof-kelly.de](http://www.biolandhof-kelly.de)

Aktuelle Trends für Produkte von bayerischen Äckern

Dr. Burkhard Schaer, Mit-Geschäftsführer von ECOZEPT



Burkhard Schaer ist Wissenschaftler und Berater im Bereich Land- und Lebensmittelwirtschaft. Er beschäftigt sich vor allem mit ländlicher und nachhaltiger Entwicklung, Märkten für ökologische Lebensmittel, typischen und herkunftsgebundenen Lebensmitteln. Nach fünfjähriger Lehr- und Forschungstätigkeit an der Technischen Universität München war er im Jahr 2000 Mitbegründer des Ingenieurbüros ECOZEPT. Das deutsch-französische ECOZEPT-Team hat in über 400 Projekten Unternehmen und politische Institutionen beraten und führt regelmäßig internationale Forschungsprojekte (z. B. Horizon Europe) durch.

[Nähere Informationen zu ECOZEPT finden Sie hier.](#)

Impulsgeber in den Breakoutsessions

Jasmin Dold, Senior Projektmanagerin New Protein Solutions, BayWa AG



Jasmin Dold ist studierte Lebensmitteltechnologin, hat sich bereits zur Masterarbeit am Fraunhofer Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung mit Lupinenproteinen für Käsealternativen beschäftigt und forschte zur Verwendung von Mandel- und Mungbohnenproteinen als Käsealternative.

Seit 2022 ist Jasmin Dold bei der BayWa New Protein Solutions als Projektmanagerin tätig. Hier beschäftigt sie sich hauptsächlich damit, aus regionalen, pflanzlichen Rohstoffen und Spezialitäten kundenzentrierte Ingredientlösungen für die Lebensmittelindustrie zu entwickeln. Hier ist es insbesondere ein Anliegen, die Bedürfnisse der Landwirtschaft und die der Lebensmittelindustrie zu erkennen und miteinander zu Verknüpfen – sowohl wirtschaftliche als auch technologische Aspekte spielen hier eine wichtige Rolle. Im Bereich der BayWa Venture Aktivitäten ist sie zuständig für die technologische Bewertung potenzieller Start-up Invests und den operativen Support des bestehenden Start-up Portfolios.

[Nähere Informationen zur New Protein Solution www.baywa.com](http://www.baywa.com)

Michael Wohlschläger, REWE Markt GmbH - Category Manager Assistent Regionalität/Lokalität – Lokalitätsbeauftragter



Michael Wohlschläger ist Lokalitätsbeauftragter im Bereich Category Management der REWE Süd. Gemeinsam mit fünf weiteren Kolleginnen und Kollegen ist er dafür zuständig, dass Kunden in allen bayerischen REWE-Märkten ein möglichst breites Sortiment an Produkten von lokalen und regionalen Erzeugern und Lieferanten finden.

Nähere Informationen [REWE – Kompetenzzentrum Landwirtschaft](#)

Miriam Theresa Dick, Projektleitung Genussregion Niederbayern, Amt für Ländliche Entwicklung Niederbayern



Quelle: Sepp Eder – Genussregion Niederbayern

Die Genussregion Niederbayern zielt darauf ab, das kulinarische Erbe Niederbayerns zu bewahren und zu fördern. Miriam Dick – studierte Sport- und Tourismusmanagerin sowie ausgebildete Kräuterfachfrau und leidenschaftliche Vielfaltsgärtnerin – ist davon überzeugt, dass der Geschmack Niederbayerns wieder vermehrt auf die heimischen Teller gehört. Somit setzt sie sich seit zwei Jahren mit großem Engagement und Ideenreichtum dafür ein, die Wertschätzung und Wertschöpfung regionaler Lebensmittel in Niederbayern zu erhöhen.

Nähere Informationen www.genussregion-niederbayern.de

Dr. Klaus Fleißner, Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft



Dr. Klaus Fleißner hat in Namibia 24 Jahre u.a. als landwirtschaftlicher Forschungsbeamter, Projektkoordinator und Consultant gearbeitet und hat im Anschluss an der TUM, im Bereich Pflanzenzüchtung promoviert.

Von 2011 bis 2015 war er für die deutsche Entwicklungszusammenarbeit in Kamerun tätig, erst als Koordinator für den Deutschen Entwicklungsdienst (DED), dann als Berater für die GIZ in einem Ressourcen- und Naturschutzprogramm, und zum Schluss als GIZ-CIM Experte für Gemüseanbausysteme bei einer internationalen Forschungsinstitution mit Sitz in Taiwan (AVRDC – The World Vegetable Center).

Dr. Klaus Fleißner versucht Brücken zwischen Wissenschaft und Praxis zu bauen und legt besonderen Wert auf eine systemorientierte, interdisziplinäre Sicht- und Arbeitsweisen.

Seit 2015 arbeitet Dr. Klaus Fleißner an der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft, zunächst im Projekt zur Erhaltung bayerischer landwirtschaftlicher pflanzengenetischer Ressourcen, seit 2023 hat er die Projektleitung des Projekts FutureCrop inne.

[Nähere Informationen zum Lfl-Projekt FutureCrops.](#)

Friederike Wagner, Entrepreneurship Facilitator EIT Food West



Als Entrepreneurship Facilitator ist Friederike Wagner Teil des Business Creation Teams von EIT Food West und in ihrer Rolle für den Aufbau eines regionalen AgriFood Ökosystems in Bayern verantwortlich, welches innovative Startups mit Akteuren aus Forschung, Bildung und Wirtschaft verknüpft. Innerhalb des vom StMWi geförderten Projektes „Food Entrepreneurship made in Bavaria“ unterstützt sie junge Unternehmen in der Skalierung und Vernetzung und ermöglicht ihnen den Zugang zu europäischen Märkten, Förderprogrammen und Partnern. Friederike ist Expertin im Startup Business Development und war lange im Bereich der Exportförderung deutscher KMUs tätig. 2024 steht vor allem die Zusammenarbeit zwischen bayerischen Landwirten und AgriFood Startups im Fokus ihrer Aktivitäten.

Nähere Informationen <https://www.eitfood.eu>

Maria Schramm, Geschäftsführerin SOTO



Seit über 35 Jahren stellt SOTO Lebensmittel aus 100% biologischen Zutaten im Chiemgau her. Das bayerische Familienunternehmen leistete damit Pionierarbeit im Bereich pflanzlicher und fleischloser Bio-Spezialitäten. Die Produktvielfalt reicht heute von orientalischem Falafel, trendigen Burgern hin zu knusprigen Teigrollen und ist in vielen Teilen Europas erhältlich. Bei den Rohstoffen wird auf Regionalität, auf samenfeste Sorten und Sortenvielfalt geachtet und diese wenn möglich auch aus den heimischen Öko-Modellregionen bezogen.

Nähere Informationen www.soto.de

Werner Heibl, Gründer und Geschäftsführer Gesgu



Werner Heibl gründete 2021 eine Tofumanufaktur in der Oberpfalz. Hergestellt wird Bio-Bayern-Tofu in verschiedenen Geschmacksrichtungen sowie Fertiggerichte - alles aus der heimischen Sojabohne. Seit diesem Jahr bestehen Anbauverträge mit bayerischen Landwirten, die für Gesgu die gewünschte Sorte Sojabohne und auch Gemüse für die Herstellung der Convenience-Produkte anbauen.

Nähere Informationen www.ges-gu.com

Sophia und Johannes Weiß, Naturlandhof Weiß



Auf dem Betrieb von Sophia und Johannes Weiß werden neben der Direktvermarktung von Brot, Wurst und Fleisch alle weiteren Produkte über regionale und langjährige Partnerschaften vermarktet. Hierbei liegt der Fokus auf Partnerschaften auf Augenhöhe, welcher beider Seiten Vorteile gibt. Alternative Kulturen wie Linsen oder eine möglichst geschlossene Wertschöpfungskette am Hof runden das Vermarktungsangebot ab. Der Naturlandhof Weiß wird bereits seit 1989 nach den Naturland Richtlinien bewirtschaftet.

Nähere Informationen www.naturlandhof-weiss.de

Matthias Coufal, CEO & Co-Founder HANS Brainfood GmbH



Hans Brainfood ist ein Startup aus Regensburg, das mit bayerischen Biobauern zusammenarbeitet und es geschafft hat verschiedene Hanfprodukte im Einzelhandel zu positionieren: Von Samen, Riegeln, Protein Pulver über Gummibärchen und CBD Öl ist alles dabei. Die Regensburger sind damit nicht nur Experten für ein Superfood, sondern auch Vorbild für den Aufbau einer regionalen und nachhaltigen Wertschöpfungskette.

Nähere Informationen <https://hansbrainfood.de/collections/hansamen>

Sabine Biberger, Beratung und Organisation von Seminaren und Qualifizierungen für Direktvermarktung
Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Ingolstadt-Pfaffenhofen a.d.Ilm



Seit 2006 ist Sabine Biberger in Ingolstadt Beraterin für landwirtschaftliche Betriebe mit Direktvermarktung. Sie betreut den regionalen Verein „Köstliches vom Lande“ und das Projekt „Schmankerl und Geschenke aus dem Naturpark Altmühltal“. Seit über 10 Jahren organisiert Sabine Biberger bayernweit Seminare für Betriebe mit Einkommenskombination, wie z.B. das Seminar zur Betriebszweigentwicklung Direktvermarktung.

Sabine Biberger ist Mitglied der Arbeitsgruppe Forum Diversifizierung rund um die 24/7-Hofläden und Automatenvermarktung und bietet dazu jährlich Online-Qualifizierung unter der Beteiligung der LfL an.

[Nähere Informationen zur Akademie für Diversifizierung mit bayernweiten Angebot zu Qualifizierungsmaßnahmen der Ämter für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten.](#)

Peter Böhmer, Initiator, Geschäftsführer und Marktleiter des Farchanter Dorfladen



Der Dorfladen eröffnete im August 2013 in der Rechtsform einer Unternehmergesellschaft (UG).

Mit über 250 Anteilseignern und 11 Mitarbeitern ist der Dorfladen ein Vorreiter der Vermarktung von regionalen Lebensmitteln und ein Treffpunkt für Jung und Alt.

Nähere Informationen www.dorfladen-farchant.de/

Kerstin und Florian Pritscher, Landwirtschaftlicher Betrieb Pritscher



Kerstin Pritscher übernahm den Milchviehbetrieb ihrer Eltern im Sommer 2023. Der landwirtschaftliche Betrieb ist aufgrund sich verändernder Rahmenbedingung auf der Suche nach neuen zukunftsfähigen Wegen. Dabei ist die weiße Lupine ein erster Versuch. Sowohl in der Milchviehfütterung als auch in der humanen Ernährung ist die Lupine ein interessanter und regionaler Eiweißlieferant. Im Betrieb Pritscher wird die Lupine geröstet und als Kaffeealternative angeboten.

Nähere Informationen www.makawe.net/produkt/guenter/

Marie Ammann, Agrifood Tech Venture GmbH der BayWa



Marie Ammann ist als neues Mitglied des Investmentteams der Agrifood Tech Venture GmbH der BayWa für die Themen Startups & Innovation verantwortlich. Ihr Fokus liegt auf strategischen Investments von Zukunftstechnologien, die die Produktion und Verpackung von Lebensmitteln entlang der Wertschöpfungskette wirtschaftlicher und gleichzeitig nachhaltiger gestalten. Weitere Arbeitsschwerpunkte sind Impact Crops, Regenerative Landwirtschaft, Alternative Proteine sowie Automatisierung & Digitalisierung.