Der Heinersreuther Hof als Denkfabrik

Zum 7. Mal ermöglichte die Adalbert-Raps-Stiftung den intensiven Austausch zwischen Wissenschaft und Praxis

Kulmbach, 08.07.2025. Am 2. und 3. Juli war der Heinersreuther Hof Treffpunkt der inzwischen traditionellen „Forscherscheune“ der Adalbert-Raps-Stiftung. Zwei Tage lang tauschten sich Experten aus Forschung, Praxis und Behörden auf Augenhöhe und in entspannter Atmosphäre über Ernährungskonzepte der Zukunft aus. www.raps-stiftung.de

Wie ist es um die mikrobiologische Qualität veganer Produkte bestellt? Wie sorgt man bei pflanzlichen Alternativen zu Milchprodukten für ein besseres Mundgefühl? Wie lässt sich der ansteigende Konsum auf möglichst nachhaltige Weise decken? Antworten zu diesen und vielen weiteren Fragen lieferten Forschende aus Deutschland, Österreich und der Schweiz, die die Ergebnisse bzw. Zwischenstände ihrer von der Adalbert-Raps-Stiftung geförderten Forschungsprojekte vorstellten. Neben den geförderten Forschungspartnern kamen in ergänzenden Formaten weitere Experten zu Wort: Sternekoche Alexander Herrmann hielt eine unterhaltsame Dinner Speech, Professoren der Hochschule Coburg gaben beim Lagerfeuergespräch Impulse zum Thema KI und Food-Investor Jörg Reuter konnte für die Keynote gewonnen werden.

Zwischen Hofschlachtung und Bioreaktor

„Ich bin ein Lebensmittelromantiker“, gestand Jörg Reuter zu Beginn seines einführenden Vortrags. Jedoch sei die Konsumgesellschaft am „Peak Fleisch“ angekommen, „das passt nicht zum Planeten.“ Dabei setzt der Experte nicht auf nur einen Lösungsansatz, nämlich kein Fleisch mehr zu konsumieren. „Das wäre zu kurz gedacht, denn die Menschen in Deutschland wollen viel Fleisch essen, also müssen wir kreative Ansätze finden.“ Wenn wir es schaffen würden, zunächst 25 Prozent schlechte Tierhaltung zu ersetzen, sei schon viel gewonnen. „Essen ist Gemeinschaft, Heimat, Belohnung und auch kulturell verhaftet“, sagte er, habe aber auch einen hohen negativen Impact auf die Welt – daher brauche es die Transformation.

Seine Lösungsansätze? Weg vom Nebenstromdenken, alternative Produkte und von der Massentierhaltung hin zur einer zirkulären Tierhaltung. „In Sachen alternative Produkte versuchen wir ständig, ein Original nachzubauen, und das oft zu einem viel zu teuren Preis.“ Smart Taste sei hier das Stichwort, was bedeute „bei minimalem tierischen Bestandteil maximal am Original“. Allerdings sei dies bislang noch kein tragfähiges Konzept. „Ich persönlich plädiere für eine Geschmacksfusion und dafür, einzelne Produkte mehr als Gericht zu denken, bei dem ich auch die Bestandteile klar herausschmecken kann.“

Essbare Nussschalen

Weiterhin betonte er die Notwendigkeit, Nebenströme in der Lebensmittelerzeugung verstärkt zu nutzen, „das ist billiger, nachhaltiger und gesünder.“ Als Beispiel nannte er RE-NUT, ein Schweizer Start-up, das Nussschalen essbar macht. „Schalen können etwa den gleichen Preis wie Zucker halten, der Hauptbestandteil vieler Lebensmittel, weil er günstig ist“, erklärte Reuter. Die Nussschalen seien nicht nur günstig, sondern sie seien auch gesünder. Millionen Tonnen von Nussschalen würden sonst im Tierfutter oder Einstreu landen oder verbrannt werden – obwohl die Schalen reich an wertvollen Ballaststoffen seien.

Als weiteren Lösungsansatz präsentierte Jörg Reuter die zirkuläre Tierhaltung als große (noch weitgehend unbekannte) Schwester der regenerativen Landwirtschaft. „Von der pflanzlichen Biomasse gehen nur 30 – 50 Prozent direkt in die menschliche Ernährung“, sagte er. Die übrigen 50 bis 70 Prozent könnten ausgezeichnet von Tieren verwertet werden. Mehr Forschungsbedarf sehe er daher im Bereich der Lebensmittelabfälle als Tierfutter und der zielgerichteten Nutzung von Biomassefermentationsprodukten, die wiederum aus Nebenströmen stammen. „Das ist so ähnlich wie ‚Farm to Table‘, aber in diesem Fall eher ‚Table to Farm‘.“ Es gehe also im Kern darum, so viele Nebenströme wie möglich für die menschliche Ernährung zu nutzen, die übrigen Nebenströme für die

Pressekontakt:
Uschi Prawitz, Heinersreuther Hof, Heinersreuth 10, 95326 Kulmbach
Telefon: 09221-8213887, E-Mail: ursula.prawitz@raps-stiftung.de

Tierfütterung einzusetzen und Lebensmittelabfälle in Tierfutter umzuwandeln. „Und wir dürfen nur so viele Tiere halten, wie wir mit Gras und Nebenströmen füttern können. Entsprechende Biomüllkomposter, die Biomüll schreddern und trocknen, gebe es bereits am Markt, „so wird Biomüll nicht eklig." Dies stehe noch am Anfang, zeige aber, wo wir hin müssen.

Sein Dank galt nach seinem Vortrag der Adalbert-Raps-Stiftung, die mit ihrer Forschungsförderung in Bereiche stoßen würde, die „für uns Food-Investoren noch zu früh sind. Solche Investitionen in unser Lebensmittelsystem sind enorm wichtig."

Netzwerkgedanken leben

Auch der neue CEO der RAPS GmbH & Co. KG, Dr. Oliver Ebneth, stellte sich und seine Visionen dem Expertenpublikum im Rahmen der Forscherscheune vor. „Die Brücke zwischen Wissenschaft und Wirtschaft zu bauen ist sehr wertvoll", sagte er. Bis zum „Food Valley Kulmbach" sei es aber noch ein weiter Weg. „Wir müssen den Netzwerkgedanken leben, die Niederländer machen das besser als wir und bringen viele Unternehmen an den Unicampus", kritisierte Ebneth. Die Wirtschaft sei nicht böse, sondern ermögliche alles, was hier geforscht werde. „Wir brauchen deutlich mehr Zusammenarbeit."

Alles Utopie? Natürlich nicht!

In Heinersreuth ging eine informative und innovative Veranstaltung zu Ende, und Stiftungsvorstand Frank Kühne zeigte sich höchst zufrieden. „Als Stiftung haben wir den gesellschaftlichen Auftrag, zu vernetzen, damit neue Lösungen entstehen, das bringt unsere Gemeinschaft voran." Natürlich sei man sich bewusst, dass vielleicht einiges phantastisch und utopisch klinge, „aber wir müssen mit Experten im Gespräch bleiben, um herauszufinden, welche Weichen wir stellen müssen."

BU:
Forscherscheune 1: Food-Investor Jörg Reuter plädierte für die Nutzung von Nebenströmen und die zirkuläre Tierhaltung – Foto Adalbert-Raps-Stiftung
Forscherscheune 2 und 3: Vernetzung und Austausch am Heinersreuther Hof – Foto Adalbert-Raps-Stiftung

Adalbert-Raps-Stiftung: Verantwortung für Region und Zukunft
Seit 40 Jahren reicht die Adalbert-Raps-Stiftung mit Sitz in Kulmbach Menschen aus ganz Oberfranken die Hand, die Unterstützung benötigen – sei es im Bereich der Senioren- oder Jugendarbeit oder in anderen **sozialen Bedarfslagen**. In den Förderbereich „**zu Ehren des Stifters**" fallen unter anderem der Abiturientenpreis der Adalbert-Raps-Schule sowie die Stipendien für die Weiterbildung zum Gewürz-Sommelier. Drüber hinaus steht die Stiftung, die 1978 von dem Apotheker Adalbert Raps gegründet wurde, auch in der **Lebensmittelforschung** als Förderpartner an der Seite zahlreicher Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler sowie Institute im In- und Ausland.
Neben dem Engagement in einzelnen Projekten und Kooperationen setzt die Stiftung Akzente, indem sie Programme und Initiativen für Oberfranken ins Leben ruft, die für drängende Zukunftsthemen den passenden wissenschaftlichen und sozialen Rahmen geben. Zentrales Anliegen der Stiftung ist es, in all ihren Tätigkeiten in einer Art und Weise zu unterstützen, die gezielt, effektiv und messbar nachhaltig ist.

Mehr Infos unter www.raps-stiftung.de oder Facebook www.facebook.com/AdalbertRapsStiftung

Pressekontakt:
Uschi Prawitz, Heinersreuther Hof, Heinersreuth 10, 95326 Kulmbach
Telefon: 09221-8213887, E-Mail: ursula.prawitz@raps-stiftung.de