

Aus Brauereitreber wird Eis – und aus Ideen vielleicht ein Start-up

Internationale Masterstudierende entwickeln beim Food Founders Bootcamp innovative Lebensmittelideen mit Gründungspotenzial

Kulmbach/Heinersreuth, 13.07.2026. Kann aus einem Nebenprodukt des Bierbrauens ein veganes Eis entstehen? Oder aus Brokkolistängeln ein gesunder Snack? Was für viele zunächst nach Abfall aussieht, birgt für andere großes Potenzial. Beim ersten Food Founders Bootcamp des Food Valley Kulmbach wurde genau daraus der Ausgangspunkt für neue Lebensmittelinnovationen. www.raps-stiftung.de

Am 2. Juli kamen 38 Studierende und Gründungsinteressierte aus rund zwölf Nationen im Heinersreuther Hof, einem Ort der Adalbert-Raps-Stiftung, zusammen. Ihr gemeinsames Ziel: aus einer ersten Idee innerhalb des Bootcamps einen ersten Lebensmittelprototyp zu entwickeln. Ob veganes Eis aus Biertreber, Brokkoli-Chips oder essbare Verpackungen – alle Projekte verfolgen das Ziel, Regionalität, Gesundheit und Ressourcenschonung miteinander zu verbinden und aus bislang wenig genutzten Rohstoffen neue Lebensmittel zu schaffen.

Gemeinsames Arbeiten an Zukunftsideen

Für den Auftakt des Bootcamps bot der Heinersreuther Hof den passenden Rahmen. Als Ort der Begegnung und des Austauschs schafft er Raum für Menschen mit unterschiedlichen Erfahrungen, Kulturen und Perspektiven, die gemeinsam an Zukunftsideen arbeiten möchten. Im Mittelpunkt standen der Austausch unterschiedlicher fachlicher Perspektiven und die gemeinsame Arbeit in interdisziplinären Teams. Dabei ging es nicht nur um Kreativität, sondern auch um die Frage, wie aus einer guten Idee ein tragfähiges Start-up entstehen kann.

In Workshops beschäftigten sich die Teams zunächst mit Methoden der Ideenentwicklung und des Design Thinking. Anschließend analysierten sie Zielgruppen und Marktpotenziale, arbeiteten mit dem Business Model Canvas und entwickelten ihre Konzepte Schritt für Schritt weiter. „Mit dem Food Founders Bootcamp wollen wir Talenten aus der Region und Studierenden die Möglichkeit geben, Lebensmittelideen nicht nur zu diskutieren, sondern konkret weiterzuentwickeln“, sagt Michael Schmidbauer, Innovation Architect des Food Valley Kulmbach. „Genau diese Verbindung aus Kreativität, unternehmerischem Denken und praktischer Umsetzung braucht ein lebendiges Innovationsökosystem.“

Gemeinsam mit Prof. Dr. Rebecca Preller, Inhaberin des Lehrstuhls für Entrepreneurial Behavior an der Universität Bayreuth, leitete Michael Schmidbauer das Seminar. Im Mittelpunkt stand dabei nicht nur die Frage, ob eine Lebensmittelidee technisch umsetzbar ist. Die Studierenden setzten sich auch damit auseinander, was eine Idee braucht, um erfolgreich weiterentwickelt zu werden: ein klares Verständnis für Zielgruppen, tragfähige Geschäftsmodelle, passende Partnerinnen und Partner – und nicht zuletzt Teams, in denen unterschiedliche Kompetenzen gut zusammenwirken. „Gerade in frühen Gründungsphasen ist die Idee allein nicht entscheidend. Ebenso wichtig ist, wer sie weiterentwickelt, welche Perspektiven im Team zusammenkommen und wie gut es gelingt, aus unterschiedlichen Fähigkeiten ein gemeinsames Ziel zu formen“, sagt Prof. Dr. Rebecca Preller. „Das Bootcamp bietet den Studierenden die Möglichkeit, unternehmerisches Denken praktisch zu erproben und erste Erfahrungen damit zu sammeln, worauf es auf dem Weg von der Idee zum möglichen Start-up ankommt.“

Projekt YOLA

Wie konkret dieser Weg werden kann, zeigt das Team YOLA. Nikhar, Geetika und Sajjadul arbeiten bereits an einem veganen Eis auf Basis von Biertreber. Um ihre Idee weiterzuentwickeln, gingen sie kurzerhand selbst zur Kulmbacher Brauerei und fragten nach Biertreber. Aus der ersten Anfrage an der Rezeption wurden schließlich 20 Kilogramm des Rohstoffs – die Grundlage für die weitere Produktentwicklung. Nikhar bringt dabei Wissen aus der Lebensmitteltechnologie ein, Geetika ihre

Pressekontakt:

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

Kenntnisse in der Biochemie der Ernährung und Sajjadul den Blick auf Distribution sowie auf Teamklima und Zusammenarbeit.

Das Food Founders Bootcamp ist ein Format des Food Valley Kulmbach und Teil der Strategie, das regionale Innovationsökosystem für die Lebensmittelbranche zu stärken. Als Plattform bringt das Food Valley Kulmbach Wissenschaft, Wirtschaft und Gesellschaft zusammen, um Lösungen für ein zukunftsfähiges Ernährungssystem zu entwickeln und Kulmbach als Standort für Food-Innovation weiter sichtbar zu machen. Der Auftakt am Heinersreuther Hof bot dafür den passenden Rahmen: einen Ort, an dem konzentriertes Arbeiten, persönlicher Austausch und gemeinsames Weiterdenken möglich sind. Wie daraus essbare Prototypen werden, zeigte sich dann einige Tage später in der Koch- und Backschule des MUPÄZ in Kulmbach. Dort gingen die Teams den nächsten Schritt – von der Idee in die praktische Umsetzung.

BU:

Food Valley 1 und 2: Studierende des Campus Kulmbach beschäftigten sich am Heinersreuther Hof mit möglichen Gründungsideen im Lebensmittelbereich – Foto Adalbert-Raps-Stiftung

Food Valley 3 und 4: Nikhar, Geetika und Sajjadul entwickeln ein veganes Eis auf Trester-Basis – Foto Adalbert-Raps-Stiftung

Food Valley 5: Michael Schmidbauer im Austausch mit dem Team „YOLA“ – Foto Adalbert-Raps-Stiftung

Food Valley 6 und 7: Prof. Dr. Rebecca Preller im Gespräch mit den Studierenden – Foto Adalbert-Raps-Stiftung

Adalbert-Raps-Stiftung: Verantwortung für Region und Zukunft

Seit mehr als 45 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. Darüber 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



Nikhar, Geetika und Sajjadul entwickeln ein veganes Eis auf Trester-Basis

Pressekontakt:

Uschi Prawitz, Heinersreuther Hof, Heinersreuth 10, 95326 Kulmbach

Telefon: 09221-8213887, E-Mail: ursula.prawitz@raps-stiftung.de



Prof. Dr. Rebecca Preller im Gespräch mit den Studierenden



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

Studierende des Campus Kulmbach beschäftigten sich am Heinersreuther Hof mit möglichen Gründungsideen im Lebensmittelbereich



Michael Schmidbauer im Austausch mit dem Team „YOLA“

Pressekontakt:

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