

FEI-Jahresreport

2024/2025



FEI-Team



Geschäftsführung

Dr. Georg Munz

E-Mail: munz@fei-bonn.de
Telefon: +49 228 3079699-0



Kommunikation, Nachwuchsförderung

Susanne Stark

E-Mail: stark@fei-bonn.de
Telefon: +49 228 3079699-3



EU-Büro, CORNET

Dr. Jan Jacobi

E-Mail: gfpi-fei@bdp-online.de
Telefon: +49 172 2643357



Finanzbuchhaltung

Petra Hillmer, M.A.

E-Mail: hillmer@fei-bonn.de
Telefon: +49 228 3079699-5



Projektadministration

Yvonne Jung, M.A.

E-Mail: jung@fei-bonn.de
Telefon: +49 228 3079699-2



Projektadministration

Dipl.-Geogr. Bettina Lange

E-Mail: lange@fei-bonn.de
Telefon: +49 228 3079699-7



Projektadministration

Nadine Stefanczyk, B.Sc. B.Sc.

E-Mail: stefanczyk@fei-bonn.de
Telefon: +49 228 3079699-4



Projektadministration

Dipl. oec. troph.

Susanne Zimmermeier

E-Mail: zimmermeier@fei-bonn.de
Telefon: +49 228 3079699-6

Inhalt

Vorwort	3
Höhepunkte	
FEI-Jahrestagung 2024	4
Friedrich-Meuser-Forschungspreis 2024	8
FEI-Kooperationsforum 2025	10
TROPHELIA Deutschland 2025	14
Personen	
Ausgezeichnet!	18
Projekte	
Innovationsfelder	20
Projekte des Monats	22
Förderprofil 2024:	
Branchen und Themen	28
Standorte	36
Best-Practice-Projekt	30
Förderbilanz 2015 - 2024	34
Netzwerk	
Institute: Die Wissenschaft im FEI-Netzwerk	38
Unternehmen: Die Wirtschaft im FEI-Netzwerk	39
Verbände: Multiplikatoren im FEI-Netzwerk	49
Der FEI	50

Der FEI in Zahlen 2024

Vorstand	Mitglieder	11
Wissenschaftlicher Beirat des Vorstands	Mitglieder	8
Aktive Unternehmen	insgesamt	1.009
	davon KMU	628
	davon Mitgliedsunternehmen	43
Wirtschaftsverbände & Vereine	insgesamt	144
	davon mit Projektbeteiligung	63
	davon Mitgliedsverbände und Vereine	45
Wissenschaftlicher Beirat	Mitglieder insgesamt	81
	Vertreter der Industrie	38
	Vertreter der Wissenschaft	39
	Anzahl behandelter Anträge	28
	davon zur Einreichung angenommen	20
	Anzahl erstellter Fachgutachten	121
Geförderte IGF-Projekte	Anzahl laufender Forschungsprojekte	100
	Anzahl laufender Teilprojekte	179
	Anzahl ausländischer Teilprojekte (CORNET)	3
	Anzahl neu bewilligter Projekte	18
	Fördervolumen in Mio. Euro im Berichtsjahr	9,57
	Gesamtfördervolumen der laufenden Projekte in Mio. Euro	40,7
	Gesamtzahl geförderter Projekte seit 1953	1.196
Forschungsförderung	geförderte Arbeitsgruppen	69
	geförderte Institute	47
	geförderte Institutionen	31
Veranstaltungen inklusive Gremiensitzungen	Teilnehmer insgesamt	1.625
	Vertreter der Industrie	1.007
	Vertreter der Wissenschaft	618
Website	Aufrufe Website (2023)	61.327
	Aufrufe Website (2024)	67.152
Social Media	Follower LinkedIn (2024)	1.754
	Follower LinkedIn (2025)	1.911
FEI-Mitarbeiter innen	insgesamt	8
	davon in Bonn	7
	davon in Brüssel	1

Vorstand



Vorsitzender:
Dr. Götz Kröner
Kröner-Stärke GmbH,
Ibbenbüren



Stellvertretender Vorsitzender:
Prof. Dr. Hans-Ulrich Endreß
Herbstreith & Fox GmbH & Co. KG Pektin-
Fabriken, Neuenbürg



Dr. Hans Besner
Unternehmensgruppe Theo Müller
GmbH & Co. KG, Freising



Prof. Dr. Mike Eberle
Beneo GmbH, Mannheim



Dipl.-Ing. Christin Haupt
The Lorenz Bahlsen Snack-World GmbH
& Co. KG Germany, Neu-Isenburg



Dipl.-Ing. Harald Jancke
Gebr. Jancke GmbH,
Hamburg



Dr. Wolfgang Kühnl
InFamily Foods Holding GmbH & Co. KG,
Vermold



Dipl.-Ing. Michael Schaupp
Pfeifer & Langen GmbH & Co. KG,
Köln



Prof. Dr. Stefan Töpfl
Elea Vertriebs- und
Vermarktungsgesellschaft mbH,
Quakenbrück

Wissenschaftlicher Beirat des Vorstands



Vorsitzender:
Prof. Dr. Peter Winterhalter
Technische Universität Braunschweig,
Institut für Lebensmittelchemie



Stellvertretender Vorsitzender:
Prof. Dr. Dr. Jörg Hinrichs
Universität Hohenheim,
Institut für Lebensmittelwissenschaft und Biotech-
nologie, FG Milchwissenschaft und -technologie



Prof. Dr. Mirko Bunzel
Karlsruher Institut für Technologie (KIT)
Institut für Angewandte Biowissenschaften
Abt. Lebensmittelchemie und Phytochemie



Prof. Dr. Stephan Drusch
Technische Universität Berlin
Institut für Lebensmitteltechnologie und Lebens-
mittelchemie, FG Lebensmitteltechnologie und
-materialwissenschaften



Prof. Dr. Ulrich Fischer
Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum (DLR)
Rheinpfalz, Neustadt a.d. Weinstraße
Institut für Weinbau und Oenologie



Prof. Dr. Elke Richling
Rheinland-Pfälzische Technische Universität
Kaiserslautern-Landau (RPTU),
Fachbereich Chemie
Fachrichtung Lebensmittelchemie und Toxikologie



Prof. Dr. Holger Zorn
Universität Gießen
Institut für Lebensmittelchemie und
Lebensmittelbiotechnologie

Vorwort



Liebe Mitglieder, Förderer und Freunde des FEI,

„Verantwortung für Deutschland“, so heißt der Koalitionsvertrag von CDU, CSU und SPD für die 21. Legislaturperiode des Deutschen Bundestages. Dort findet sich die folgende Aussage: „Wir wollen ... die ‚Industrielle Gemeinschaftsforschung‘ stärken ...“. Überhaupt sind die Themen neues Wirtschaftswachstum, Innovation und Transfer prominent platziert. Daran hat die Allianz für Industrie und Forschung (AIF), unsere Dachorganisation, einen maßgeblichen Anteil. Es bleibt abzuwarten, ob sich dies in einer Budgeterhöhung, der Reduktion des administrativen Aufwands und nicht zuletzt in einer Steigerung des Wirtschaftswachstums widerspiegelt.

Vor dem neuen Koalitionsvertrag stand der Bruch der Ampel und der fehlende Haushalt 2025. Aufgrund der vorläufigen Haushaltsführung konnten im ersten Halbjahr 2025 keine Bewilligungsbescheide ausgestellt werden. Projekte, die eigentlich schon längst hätten starten sollen, wurden so erneut verzögert.

Wie wichtig, vielfältig und oft auch zeitkritisch die vorwettbewerbliche Forschungsförderung für die deutsche Lebensmittelwirtschaft ist, zeigen beispielhaft die 12 Projekte des Monats auf den Seiten 22 bis 27. Eine statistische Auswertung

aller 100 im Jahr 2024 laufenden Projekte findet sich auf den Doppelseiten 28/29 und 34/35.

„*We are not using the potential, not at all.*“ Dieses Zitat bezog sich auf die Möglichkeiten der Pilz-Fermentation, Thema des 23. FEI-Kooperationsforums (s. Seiten 10 bis 13). Das Forum war ausgesprochen gut besucht und zeigte das hohe Interesse am interdisziplinären und branchenübergreifenden Austausch.

Zeitgleich fand das Finale unseres Studierendenwettbewerbs TROPHÉLIA Deutschland statt. Die sechs vorgestellten Produktideen zeigen – von „Algify“ über „Cooliflower“ bis hin zum Gewinnerprodukt „Flexi Nuggets“ – die ganze Bandbreite der Lebensmittelprodukte und -innovationen.

Wir danken allen ehrenamtlichen Akteuren, die sich im Netzwerk des Forschungskreises für die Innovationskraft der deutschen Lebensmittelwirtschaft engagieren. Mit rund 644.000 Beschäftigten ist diese der viertgrößte Industriezweig Deutschlands. Er sichert unsere Ernährung, trägt maßgeblich zu Arbeit und Wohlstand bei und übernimmt so täglich „Verantwortung für Deutschland“.

Wir wünschen der neuen Bundesregierung gutes Gelingen und Ihnen eine anregende Lektüre!


Dr. Georg Munz
FEI-Geschäftsführer


Dr. Götz Kröner
FEI-Vorsitzender

FEI-Jahrestagung 2024

„Hamburg, mit seiner langen Geschichte als bedeutender Handelsplatz und Tor zur Welt, gerade auch für Rohstoffe und Produkte der Lebensmittelindustrie – wie Tee, Kaffee und Kakao – ist der perfekte Ort, um die aktuellen Entwicklungen und die Zukunft unseres Vereins, unserer IGF-Forschungsprojekte und nicht zuletzt unserer so wichtigen Branche zu diskutieren. Es verwundert daher nicht, dass der FEI bereits zum vierten Mal seit 1994, 2004 und 2012 hier zu Besuch ist.“



Dr. Götz Kröner | FEI-Vorsitzender

Motto der Jahrestagung 2024: „Lebensmittelforschung durch das IGF-Programm – ein Streifzug“

Zur Online-Dokumentation:
www.fei-bonn.de/jahrestagung-2024



Zur Bildergalerie:
www.fei-bonn.de/bilder-fei-jahrestagung-2024



Im Mittelpunkt der Tagung, die auf dem Gelände der Bucerius Law School stattfand, stand die Vorstellung des Forschungsstandorts Hamburg durch den Gastgeber, Herrn Prof. Markus Fischer, eine Querschnittspräsentation aktueller Ergebnisse der FEI-Forschungsförderung und die Verleihung des Friedrich-Meuser-Forschungspreises 2024 an Dr. Charlotte Stemler. Diese präsentierte als erste die Ergebnisse ihrer Forschungs- und Promotionsarbeit. Fünf weitere Wissenschaftler berichteten dann aus ihren jeweiligen IGF-Projekten. Dabei wurden die Themen Authentizität von Lebensmitteln (Prof. Markus Fischer), Trocknungsprozesse durch Mikrowellen (Prof. Petra Först), antikariogene Polyphenole in Fruchtgetränken (Prof. Karin Schwarz und Prof. Ralf Schweiggert) sowie die Inaktivierung von Salmonellen in der Schokoladenproduktion (Dr. Christian Hertel)

behandelt. Der Streifzug zeigte erneut wie vielfältig die Themen und Akteure der angewandten Lebensmittelforschung sind.

Herr Dr. Kröner führte zu Beginn der Veranstaltung zur Bedeutung des FEI für die deutsche Lebensmittelwirtschaft aus: „2023 wurden über den FEI 10,04 Millionen Euro für die vorwettbewerbliche Lebensmittelforschung eingeworben. Mit diesen Geldern wurden 120 laufende Projekte unterstützt, 20 davon konnten 2023 neu eingeworben werden. Diese laufenden Projekte bestehen häufig aus zwei oder drei Teilprojekten. Sehr häufig sind diese an unterschiedlichen Instituten und Einrichtungen angesiedelt. Insgesamt wurden somit 210 Teilprojekte an 57 Instituten von 36 Forschungseinrichtungen unterstützt.“

Bereits am Vorabend fand auf der MS River Star bei einer Hafenrundfahrt die offizielle Ver-

abschiedung des langjährigen Geschäftsführers, Herrn Dr. Volker Häusser, statt. Herr Dr. Kröner dankte Herrn Dr. Häusser in seiner Rede für die fast 35 Jahre, in denen er als Geschäftsführer den FEI in Bonn aufgebaut, geprägt und durch nicht immer einfache Zeiten gesteuert und die über 1.100 IGF-Projekte, die er in seiner Tätigkeit begleitet hat. Im Anschluss begrüßte er den neuen Geschäftsführer, Herrn Dr. Georg Munz an Bord des FEI, überreichte ihm symbolisch das Steuerrad und wünschte ihm ein gutes Gelingen, Rückenwind und immer eine Handbreit Wasser unter dem Kiel.

Der Besuch des Schokoladenwerks der Nestlé Deutschland AG – Produktionsstätte u.a. von KitKat, After Eight und Smarties – und die Begehung des Instituts für Lebensmittelchemie and der Hamburg School of Food Science rundeten die Veranstaltung ab.

Tagungs-Highlights

Die Tagung fand auf dem Gelände der Bucerius Law School statt (rechts).



Die Teilnehmenden des Abendempfangs (unten). Die Elb-Schiffahrt an Bord der MS River Star war ein Veranstaltungshighlight.



Referenten und Akteure freuen sich über einen gelungenen Veranstaltungstag; vorne: Prof. Dr. Dr. Friedrich Meuser, Prof. Dr. Petra Först, ehem. FEI-Geschäftsführer Dr. Volker Häusser, Prof. Dr. Markus Fischer (v. l.); hinten: FEI-Vorsitzender Dr. Götz Kröner, Prof. Dr. Ralf Schweiggert, Dr. Charlotte Stemler, FEI-Geschäftsführer Dr. Georg Munz, Prof. Dr. Karin Schwarz und Dr. Christian Hertel (v. l.)

Ehemaliger FEI-Geschäftsführer Dr. Volker Häusser und der FEI-Vorsitzende Dr. Götz Kröner genießen den Austausch (v. l.)



Forschungspreisträgerin Dr. Charlotte Stemler im Gespräch mit Prof. Dr. Andrea Büttner und Prof. Dr. Elke Richling (Bild oben; v. l.)

Der Namensgeber des Forschungspreises, Prof. Dr. Dr. Friedrich Meuser, ist zusammen mit seiner Ehefrau zu Gast beim Abendempfang.



Impressionen von der Jahrestagung



Gute Stimmung im Wissenschaftlichen Beirat des FEI-Vorstands: Prof. Dr. Dr. Jörg Hinrichs und Prof. Dr. Elke Richling (v. l.)



Feierliche Übergabe des FEI-Steuerrads durch den Vorsitzenden Dr. Götz Kröner an Dr. Georg Munz, der seit April 2024 neu im Amt des FEI-Geschäftsführers ist (v. l.)



Im regen Austausch: Prof. Dr. Ute Weisz, Frau Dr. Christina Kurz und Prof. Dr. Ralf Schweiggert (v. l.)

Prof. Dr. Markus Fischer stellt dem Plenum den Forschungsstandort Hamburg vor.



Die Preisträgerin des Friedrich-Meuser-Forschungspreises, Dr. Charlotte Stemler, informiert in einem Kurzvortrag über ihre Forschungsarbeit.

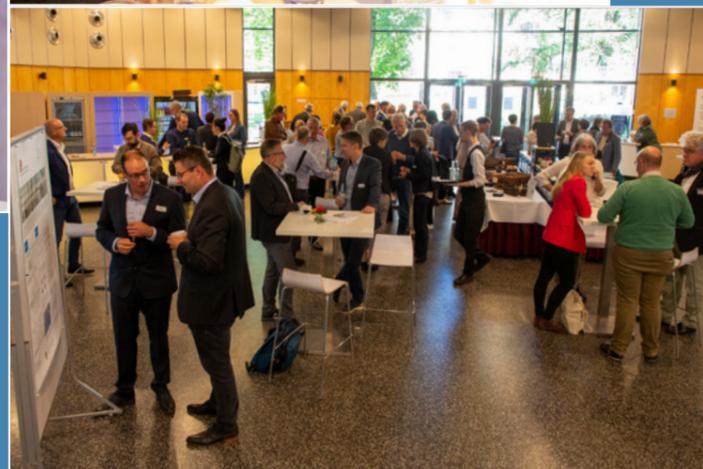
TROPHELIA-Juroren an Bord: Dr. Volker Herdegen und Dr. Georg Böcker (v. l.)



Die Besichtigungsgruppe des Instituts für Lebensmittelchemie an der Universität Hamburg wird über die Forschungsthemen informiert.



Die Pausen im Foyer werden am Vortragstag intensiv zur Information und zum Gespräch genutzt.



Mit Friederike Beulshausen nimmt auch der DLR Projektträger an der Institutsbesichtigung teil.

Durch das Labor führt Dr. Marina Creydt und beantwortet die Fragen der Gruppe.



Friedrich-Meuser-Forschungspreis 2024 für Dr. Charlotte Stemler

„Mit Dr. Charlotte Stemler zeichnen wir eine Nachwuchswissenschaftlerin aus, deren Promotionsarbeit sich durch wissenschaftliche Exzellenz, innovative experimentelle Ansätze – viele Methoden wurden durch die Preisträgerin selbst entwickelt – und ein hohes Anwendungspotenzial auszeichnet.“

Dr. Götz Kröner | FEI-Vorsitzender



Zur Ausschreibung:
www.fei-bonn.de/friedrich-meuser-forschungspreis



Lipasen mit geeigneter Substratspezifität gegenüber Fettsäuren zu identifizieren, das war das Ziel der Forschungsarbeiten von Dr. Charlotte Stemler. Im Rahmen des über den FEI geförderten Projekts der Industriellen Gemeinschaftsforschung (IGF) 20771 N untersuchte sie dann neue Einsatzmöglichkeiten von Lipasen als clean-label Backhilfsmittel in feinen Backwaren – mit großem Erfolg!

Für ihre herausragende Dissertation, die gleichermaßen durch wissenschaftliche Exzellenz wie durch Anwendungsrelevanz und Implementierung überzeugt wurde die Lebensmittelchemikerin mit dem Friedrich-Meuser-Forschungspreis 2024 ausgezeichnet.

Stemlers Dissertation mit dem Titel „Substrate specificities of baking lipases for use in fine bakery goods“ wurde von Prof. Dr. Katharina Scherf betreut und entstand im Institut für Angewandte Biowissenschaften, Abt. für Bioaktive und Funktio-



Dr. Charlotte Stemler vom Karlsruher Institut für Technologie (KIT) erhält für ihre Dissertation zum Thema Backlipasen den Friedrich-Meuser-Forschungspreis 2024.

nelle Lebensmittelinhaltsstoffe am Karlsruher Institut für Technologie (KIT).

Die Ergebnisse der Forschungsarbeiten konnten in fünf wissenschaftlichen Artikeln veröffentlicht werden und wurden u. a. bei den Detmolder Studententagen im Rahmen eines eingeladenen Vortrags vorgestellt. Diese Bilanz spricht aus Sicht der Fachjury erkennbar für die wissenschaftliche Exzellenz der Preisträgerin bzw. deren Forschungsarbeit.

Mit dem Friedrich-Meuser-Forschungspreis zeichnet der FEI einmal jährlich die beste Dissertation aus, die im Rahmen eines IGF-Projekts des FEI entstanden ist. Ausgezeichnet werden Arbeiten, die durch wissenschaftliche Exzellenz, Innovationspotential und hohe wirtschaftliche Anwendungsrelevanz herausragen. Der mit 2.500 Euro dotierte Preis ist nach dem langjährigen früheren Leiter des Wissenschaftlichen Beirats benannt.



Dr. Charlotte Stemler bedankt sich für die Auszeichnung und berichtet in einem Kurzvortrag über ihre Forschungsarbeit.



Zur Pressemitteilung:
www.fei-bonn.de/pm-20240913-meuser-forschungspreis-stemler-charlotte



Ausgezeichnet für ihre herausragende Dissertation zum Thema Backlipasen: Der FEI-Vorsitzende Dr. Götz Kröner (rechts im Bild) überreicht Dr. Charlotte Stemler (links im Bild) feierlich die Urkunde; erster Gratulant ist der Namensgeber des Preises, Prof. Dr. Friedrich Meuser (Bildmitte).





Das Foyer im Bonner Uniclub ist der ideale Ort für gute Gespräche, insbesondere in der Mittagspause wird die Gelegenheit genutzt, um sich zu aktuellen Themen und Trends auszutauschen.

FEI-Kooperationsforum 2025

„We are not using the potential, not at all“

Prof. Dr. Philip Benz |
Referent des Kooperationsforums



Thema des Kooperationsforums 2025: „Pilz-Fermentation in der Lebensmittelproduktion“

Das Potenzial der Pilz-Fermentation in der Lebensmittelproduktion ist groß und noch lange nicht ausgeschöpft. Dabei ist sowohl die Umwandlung von Lebensmitteln oder Nebenströmen der Lebensmittelproduktion durch Pilze als auch die Produktion von Pilzen für deren Verwendung als Lebensmitteln von Bedeutung. Einige Food Start-ups sind in diesem Bereich aktiv und teilweise mit ihren Produkten bereits am Markt. Das Interesse der etablierten Lebensmittelindustrie ist groß, sei es als Zulieferer oder Abnehmer. Weltweit wird das Thema zunehmend beforscht und kontinuierlich um neue Aspekte erweitert. Im Rahmen des ausgebuchten 23. Kooperationsforums im Bonner Universitätsclub haben sich Interessierte aus Wirtschaft und Wissenschaft, aber auch von Verbänden und Behörden zu diesem Thema ausgetauscht. Neun Expertinnen und Experten, viele davon neu im FEI-Netzwerk, berichteten aus ihren aktuellen Forschungsarbeiten zum Thema. Darunter die bereits im Rahmen

des IGF-Programms geförderten Projekte **„Basidiomyceten-vermittelte Fermentation pflanzlicher Rohstoffe und Nebenströme zur Herstellung von Käsearomen und veganer Käsealternativen (01IF23315N)“** und **„Produktion von Ethylacetat aus Molkerückständen mit Kluyveromyces marxianus und Produktgewinnung mittels Membranverfahren“ (01IF23055N).** In der Podiumsdiskussion wurde klar, dass insbesondere im Up-Scaling und dem Bioreaktordesign, der Fraktionierung der erzeugten Pilzbiomasse und

der Nutzung von Lebensmittelnebenströmen zur Substratherstellung die Herausforderungen der nächsten Jahre liegen.

Die Abstracts der Vorträge stehen Interessierten zum Download auf der FEI-Website zur Verfügung. Für den Download der Präsentationen benötigen Sie eine Anmeldung im passwortgeschützten FEI-Service.



Der FEI-Geschäftsführer Dr. Georg Munz (Bild rechts) begrüßt die Teilnehmenden, das Moderationsteam, die Referentinnen und Referenten zum Kooperationsforum, das unter dem Fokus „Pilz-Fermentation in der Lebensmittelproduktion“ stand.

Zu diesem Thema wurde sich rege ausgetauscht und mit dem Plenum (Bild links) neue Projektideen für die Industrielle Gemeinschaftsforschung entwickelt.



Moderiert wurde das 23. FEI-Kooperationsforum von Prof. Dr. Holger Zorn (links) und Dr. Alexander Stephan (rechts).



Das Moderations-Team und die Referenten freuen sich über ein gelungenes Kooperationsforum bei herrlichem Wetter: Prof. Dr. Holger Zorn, Dr. Georg Munz, Prof. Dr. Patrick Rühls, Dr. Washington Logrono, Dr.-Ing. Andreas Hoffmann, Prof. Dr. Yanyan Zhang, Prof. Dr. Philip Benz, Dr. Leonie J. Jahn, Prof. Dr. Martin Rühl, Jana Frederike Czerwinske und Dr. Alexander Stephan (v. l.)

Die Moderatoren Dr. Alexander Stephan und Prof. Dr. Holger Zorn (Bild oben links, v. l.) führen durch das Programm und leiten die Diskussion zu den einzelnen Vortragsthemen.



Dr. Lisa M. Schmitz bei ihrem CO₂-to-Food-Vortrag und Prof. Dr. Philip Benz referiert zum Thema „Fungal Potentials for Sustainable Food Production“ (Bilder oben, v. l.)



Jana Frederike Czerwinske ist Lead Food Scientist bei der Nosh.Bio GmbH in Berlin und stellt das Unternehmen vor (Bild links).

Pausenszene im Außengelände des Bonner Uniclubs: Gute Stimmung bei bestem Wetter (Bild Mitte).

Seit 2001 veranstaltet der FEI einmal jährlich das Kooperationsforum. Ziel dieser Veranstaltung mit wechselnden Schwerpunktthemen ist, den Stand von Forschung und Technik in ausgewählten Querschnittsbereichen aufzuzeigen und insbesondere interdisziplinäre sowie branchenübergreifende Projekte der Industriellen Gemeinschaftsforschung (IGF) auf den Weg zu bringen. Das FEI-Netzwerk bildet den organisatorischen Rahmen für die Realisierung derartig anwendungsorientierter Forschungsaktivitäten.



Fungal potentials for sustainable food production
Prof. Dr. Philip Benz
Professur für Pilzbiotechnologie in der Holzwissenschaft, Technische Universität München



Fungal biodiversity for food innovation
Dr. Leonie J. Jahn
DTU Biosustain, Danmarks Tekniske Universitet, Lyngby



Fermentation mit filamentösen Pilzen zur Produktion von Lebensmitteln
Prof. Dr. Martin Rühl
Professur für Lebensmittel-Systembiotechnologie, Universität Gießen



Firmen-Präsentation
Jana Frederike Czerwinske, Lead Food Scientist
Nosh.Bio GmbH, Berlin



Firmen-Präsentation
Dr. Washington Logrono, Co-Founder & CSO
Pacifico Biolabs GmbH, Berlin



Fungal biomass analytics: How to measure fungal growth in 3D
Prof. Dr. Patrick Rühls
Institute of Food, Nutrition and Health, ETH Zürich



CO₂-to-Food: Converting simple chemicals to feed the world
Dr. Lisa M. Schmitz
Umweltbiotechnologie, Universität Tübingen



Advancing cheese through basidiomycota fermentation: Innovations in cheese alternatives and byproduct valorization
Prof. Dr. Yanyan Zhang
Fachgebiet Aromachemie, Universität Hohenheim



Mikrobielle Produktion von Ethylacetat aus zuckerreichen Reststoffen
Dr.-Ing. Andreas Hoffmann
Institut für Naturstofftechnik, Technische Universität Dresden

Zur Online-Dokumentation:
www.fei-bonn.de/kooperationsforum-2025



TROPHELIA Deutschland 2025

„Die Teams haben bewiesen, dass sie nicht nur in Bezug auf Lebensmittel, auf die Technologie und auf die Inhaltsstoffe sehr viel Fachkenntnis verwendet haben, sondern genauso auf die schwierigen Themen, wie Vermarktung, Kommerzialisierung und Upcycling.“

Martin Ammann |
Sprecher der TROPHELIA-Jury



HERZLICHE GLÜCKWÜNSCHE
an alle Gewinnerteams und die weiteren Teams,
die es in die Finalrunde geschafft hatten!



16. Auflage von TROPHELIA Deutschland!

Das Finale des renommierten Studierendenwettbewerbs der Lebensmittelwissenschaften fand am 30. April im Universitätsclub Bonn statt. Nach der Ausschreibung des Wettbewerbs im Herbst 2024 hatten sich vierzehn Studierenden-Teams von fünf Hochschulen in ganz Deutschland beworben, um ihre Ideen für innovative Lebensmittelprodukte mit einem ökologischen Benefit vorzustellen. Sechs Teams wurden durch die Jury für das Fi-

nale in Bonn ausgewählt. Dort präsentierten sie ihre Produktideen und boten abschließend ihre innovativen Produkte zur Verkostung an. Im Anschluss gab die Jury ihre Wertung in verschiedenen Kategorien ab und würdigte abschließend die hohe Qualität der diesjährigen Vorschläge und das große Engagement der Teams. Alle Produktideen überzeugten in ihren öko-innovativen Eigenschaften und wären schon heute eine Bereicherung des vorhandenen Sortiments. Die Preisverleihung fand zum Abschluss des

gleichzeitig tagenden FEI-Kooperationsforums statt.

Gold für knusprigen Genuss mit „Flexi Nuggets“!

Gewonnen hat das Studierenden-Team der Hochschule Bremerhaven mit „Flexi Nuggets“!

„Flexi-Nuggets“ ist ein innovatives Lebensmittel, das auf Regionalität setzt und Nachhaltigkeit mit Genuss vereinen. Mit nur fünf Zutaten bieten sie eine einzigartige Lösung für bewussten Fleischkonsum: Die Kombination aus Hähnchen und Bohnen macht's

möglich! Selbst die knusprige Panade besteht zu 100% aus weißen Bohnen – für einen komplett natürlichen Genuss.

Das Produkt richtet sich an alle, die ihren Fleischkonsum reduzieren möchten, ohne geschmackliche Kompromisse einzugehen. Dank der sorgfältigen Auswahl der Zutaten wird komplett auf Zusatzstoffe, Geschmacksverstärker und Farbstoffe verzichtet. Die Nuggets sind tiefgekühlt und nachhaltig in Pappverpackungen erhältlich – Eine bewusste Alternative für eine umweltfreundliche Zukunft.

Ob als knuspriger Snack oder als Proteinquelle in einer ausgewogenen Mahlzeit: Die „Flexi-Nuggets“ lassen sich im Handumdrehen in Pfanne, Ofen, Fritteuse oder Heißluftfritteuse zubereiten. Mit Flexi-Nuggets wurde ein Produkt entwickelt, das zeigt:



Der spannende Wettbewerbstag endet mit einer feierlichen Siegerehrung. Oben: Die TROPHELIA Finale-Teams und darunter die Jury-Mitglieder: Oliver Numrich, Katharina Petereit, Martin Ammann (Sprecher der Jury), Dr. Georg Böcker, Christin Haupt und Dr. Volker Herdegen (v. l.)

Weniger Fleisch bedeutet nicht weniger Genuss, sondern mehr Verantwortung für unseren Planeten.

Das Siegerteam vertritt Deutschland mit Ihrer Produktidee „Flexi-Nuggets“ beim europäischen ECOTROPHELIA-Wettbewerb vom 7. bis 8. Oktober in Köln.

Platz 2 für „Mooreals“

„Mooreals“ wurde von einem Team der TH Ostwestfalen-Lippe entwickelt und ist ein Convenience Knuspermüsli, das sowohl gesundheitliche als auch ökologische Vorteile vereint. Die Besonderheit ist die Ummantelung mit Bio-Vollmilchpulver, welches mit einer Maltodextrinlösung umgesetzt wird. Durch ein Nachtrocknungsverfahren erhält das Knuspermüsli seinen Crunch zurück und kann problemlos über eine längere Zeit gelagert werden. Zur Zubereitung muss dann lediglich Wasser zugegeben werden, ideal für unterwegs.



Ob als knuspriger Snack oder als Proteinquelle in einer ausgewogenen Mahlzeit: Die „Flexi-Nuggets“ lassen sich im Handumdrehen zubereiten und anrichten.



TROPHELIA Deutschland wird seit 2010 jährlich vom FEI ausgeschrieben und ist zugleich der nationale Vorentscheid des europäischen Wettbewerbs ECOTROPHELIA, an dem sich aktuell 19 Länder beteiligen. Seit Beginn von TROPHELIA haben sich am nationalen Ideenwettbewerb 217 Studierendenteams aus 23 Hochschulen beteiligt.



Das Siegerteam der HS Bremerhaven: Yusuf Toprak, Pauline Hoffmann und Franziska Diebel (v. l.) „Flexi-Nuggets“ ist ein Hybridprodukt in einer einzigartigen Kombination aus Hähnchen und Bohnen.



Der dritte Platz sowie der Innovations-Sonderpreis wurde an Laura Hilbring, Niklas Müller und Svenja Ruch (v. l.) verliehen.



Die vegane Eispraline auf Blumenkohlbasis „Cooliflower“ zeichnet sich durch ihre innovative Formulierung und ihr beeindruckendes Nährwertprofil aus.



Entwickelt wurde die Produktidee von Christin Büsching und Katharina Schey (v. l.)



Inspiriert von der Schwarzwälder-Kirschtorte wurde mit „Bohnique“ ein Schichtdessert auf Basis der Ackerbohne entwickelt.



Entwickelt wurde „Sokara Chips“ von Razan Öztürk, David Bergner und Natasha Sabella (v. l.)



Ein nachhaltiger Snack, dessen Grundstoff als Nebenstrom aus der Tofu- bzw. Sojamilchherstellung anfällt: „Sokara Chips“.



Freuen sich über den zweiten Platz: Daniel Liphardt, Jan Wigge und Lara Kolski (v. l.)



Ein Convenience-Knuspermüsli, das gesundheitliche und ökologische Vorteile vereint: „Mooreals“.



Entwickelt wurde das vegane Getränkepulver „Algify“ von Matteo Borgioli und Malte Janesch (v. l.)



„Algify“ ist ein veganes Getränkepulver, das die Kraft der Mikroalgen mit zeitgemäßen Ernährungsanforderungen verbindet.

Weitere Informationen: www.fei-bonn.de/trophelia-2025



Zur Pressemitteilung: www.fei-bonn.de/pm-20250502-trophelia



Platz 3 sowie der Innovations-Sonderpreis:

Entwickelt wurde „Cooliflower“, eine vegane Eispraline auf Blumenkohlbasis in der Geschmacksrichtung Himbeere, von einem Team der TH Ostwestfalen-Lippe. Das Produkt zeichnet sich durch seine innovative Formulierung und das beeindruckende Nährwertprofil aus. Das hat die Jury überzeugt, das Team ebenfalls mit dem diesjährigen Sonderpreis für die innovativste Produktidee auszuzeichnen.

Ebenfalls am Start: „Bohnique“, „Sokara Chips“ und „Algify“

Drei weitere Teams, die ihre Produktideen der Jury vorgestellt

hatten, wurden für ihre Teilnahme ausgezeichnet: „Bohnique“, ein Schichtdessert auf Basis der kraftvollen Ackerbohne, von einem Team des Karlsruher Instituts für Technologie (KIT), „Sokara Chips“, ein nachhaltiger Snack, dessen Grundstoff Okara als Nebenstrom aus der Tofu- bzw. Sojamilchherstellung anfällt, sowie „Algify“, ein innovatives, veganes Superfood-Getränkepulver, das die Kraft der Mikroalgen mit zeitgemäßen Ernährungsanforderungen verbindet – Beides entwickelt von Teams der Technischen Universität Berlin.

Mit dem Ideenwettbewerb TROPHELIA Deutschland fördert der FEI den studentischen Nachwuchs an Hochschulen in ganz Deutschland. Gesucht werden Ideen für innovative Lebensmittelprodukte, die auch mit einem ökologischen Benefit überzeugen. Teilnehmen können Teams von Studentinnen und Studenten der Lebensmittelwissenschaften sowie angrenzender Disziplinen.

Jetzt schon vormerken: TROPHELIA 2026 wird im Herbst 2025 ausgeschrieben!



Preisträgerin Prof. Dr.-Ing. Heike Karbstein und Dr. Hans Besner, Vorsitzender der Arbeitsgruppe Forschung im MIV (v. l.) bei der Preisverleihung in Fulda.



Der MIV-Preis ist mit 10.000 Euro dotiert und kann jährlich an Persönlichkeiten vergeben werden, die sich wesentlich in der milchspezifischen Forschung und Wissenschaft engagieren. Dieses können Naturwissenschaften bis hin zu Rechts- und Wirtschaftswissenschaft sein. Entscheidend ist die besondere Praxisnähe zur Milch und damit die Bedeutung für Molkereipraxis und Milchwissenschaft.



Dr. Christina Schubert erhielt am 14. Januar 2025 den Förderpreis des Verbandes Deutscher Großbäckereien e. V. Im Bild: Hauptgeschäftsführer Tobias Schuhmacher und Preisträgerin Dr. Christina Schubert (v. l.)



Der insgesamt mit 2.500 Euro dotierte DLG-Lebensmitteltechnologiepreis DLG-Innovation Award „Junge Ideen“ fördert jährlich herausragende Nachwuchswissenschaftlerinnen und -wissenschaftler.

Ausgezeichnet!

Forscherinnen mit IGF-Projekten des FEI



Prof. Dr.-Ing. Heike Karbstein

Der Milch-Wissenschaftliche Innovationspreis 2024 wurde am 14. November 2024 in Fulda an Frau Prof. Dr.-Ing. Heike Karbstein, von 2004 bis 2024 Institutsleiterin der Lebensmittelverfahrenstechnik am Karlsruher Institut für Technologie (KIT), verliehen. Der Preis steht für innovative milchspezifische und praxisnahe Forschung aus den verschiedenen Wissenschaftsbereichen rund um die Milch.

Mit der Preisvergabe werden Karbsteins bedeutende wissenschaftliche Leistungen und ihre langjährige wissenschaftlich fundierte Basisarbeit gewürdigt. Die Erkenntnisse haben der Milchindustrie geholfen, ihre Produkte gezielt weiterentwickeln zu können.

Prof. Karbstein war bis zu Ihrem Ausscheiden 13 Jahre lang Mitglied im Wissenschaftlichen Beirat des MIV. Im FEI gehörte sie seit 2004 dem Wissenschaftlichen Beirat und seit 2010 dem erweiterten Vorstand an.

Zur Pressemitteilung des MIV: www.milchindustrie.de/milch-wissenschaftlicher-innovationspreis-2024



Dr. Christina Schubert

Am 14. Januar 2025 wurde in Düsseldorf der Wissenschaftliche Förderpreis des Verbandes Deutscher Großbäckereien e.V. an Dr. Christina Schubert für ihre Dissertation „Technologische Strategien, um Bakteriophagen in Lebensmitteln abzutöten oder zu schützen – Anwendung von UV-C und Verkapselung“ verliehen.

Die Dissertation entstand an der Universität Hohenheim im Rahmen des durch den FEI geförderten IGF-Projekts „**Erhöhte Phagensicherheit in Molkereien durch hochspezifische molekulare Phagen-Nachweissysteme und eine orthogonale Prozessstrategie zur Phagenreduktion in Molke**“ (IGF 19353 N).

Schuberts Forschungsarbeit leistet einen wertvollen Beitrag zum wissenschaftlichen Fortschritt und hat darüber hinaus die Basis für eine neue Idee gelegt: Getreidekekse als Transportvehikel für Bakteriophagen, um das Darm-Mikrobiom des Menschen zu modulieren.

Zur Pressemitteilung: www.grossbaecker.de/wissenschaftlicher-foerderpreis-dr-christina-schubert-fuer-ihre-forschungsarbeiten-zu-phagen-ausgezeichnet



Lena Drotleff

Lena Drotleff vom Institut für Lebensmittelwissenschaften und Biotechnologie der Universität Hohenheim ist für ihre praxisrelevante Masterarbeit mit dem Innovation Award „Junge Ideen“ 2024 der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG) ausgezeichnet worden. Die Preisverleihung fand im April 2025 in Hamburg statt. Die Lebensmittelwissenschaftlerin überzeugte die Experten-Jury mit neuen Erkenntnissen zur „Extrusion von Spirulina-Käse-Hybriden: Herstellen proteinreicher Pulver aus Spirulina platensis und Einarbeiten in die Käsematrix“. Die Masterarbeit war Teil des durch den FEI geförderten IGF-Projekts „**Zugabe von Nicht-Milchprotein zum Flavor tuning in gereiften Milchprodukten**“ (IGF 20776 N).

Zur DLG- Pressemitteilung: www.dlg.org/detail/dlg-innovation-award-junge-ideen-2024-fuer-lena-drotleff



Adressierte Innovationsfelder 2024

Industrielle Gemeinschaftsforschung schafft Lösungen für die Herausforderungen der Zukunft – branchenweit, mittelstandsorientiert und gesamtgesellschaftlich.

Zur Übersicht der 16 Innovationsfelder: www.fei-bonn.de/innovationsfelder



Industrielle Gemeinschaftsforschung schafft Lösungen für die Herausforderungen der Zukunft – branchenweit, mittelstandsorientiert und gesamtgesellschaftlich.

Die IGF-Projekte des FEI lassen sich 16 übergeordneten Innovations- und Zukunftsfeldern zuordnen und dokumentieren somit den vielfältigen Forschungsbedarf der Lebensmittelwirtschaft.

Die einzelnen Projekte und die in ihnen gewonnenen Erkenntnisse tragen damit zum praxisorientierten Gesamtwissen in den Themenfeldern bei. Diese sind gleichermaßen von großer wirtschaftlicher wie von gesellschaftlicher Relevanz. Der Blick auf das Spektrum der Projektförderung 2024 zeigt die thematische Diversität der FEI-Gemeinschaftsforschung.

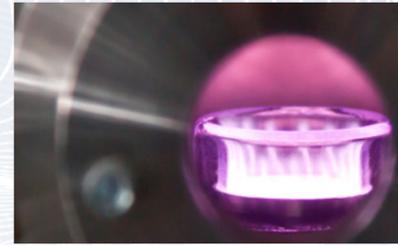
Die regelmäßig veröffentlichten „Projekte des Monats“, die Sie auf den folgenden Seiten finden, spiegeln diese Diversität beispielhaft wider.

Eine Übersicht über die 16 adressierten Innovationsfelder mit einer Auswahl geförderter Highlight-Projekte finden Sie auf der FEI-Website.

Zur Projektdatenbank: www.fei-bonn.de/projektdatenbank



Eine Gesamtübersicht über sämtliche seit 2000 geförderten FEI-Projekte, in der eine Volltextsuche zu den Inhalten und Ergebnissen der Vorhaben möglich ist, finden Interessierte in der FEI-Projektdatenbank. In dieser sind aktuelle Informationen zu über 700 IGF-Projekten eingestellt.



Einsatz neuer Technologien

| 43 Projekte



Forschung für den Verbraucherschutz

| 21 Projekte



Optimierung der Produktqualität

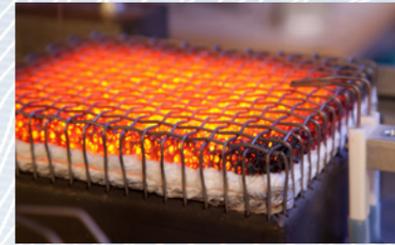
| 89 Projekte



Qualitätssicherung in Zeiten globaler Warenströme

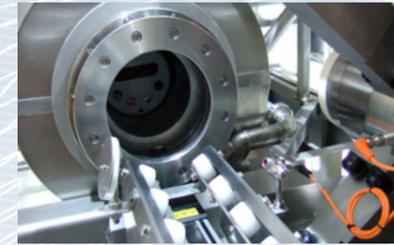
| 21 Projekte

Innovationsfelder der FEI-Projekte*



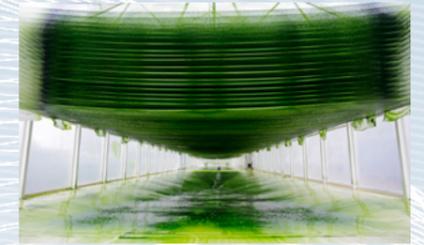
Energieeffiziente Produktion

| 16 Projekte



Entwicklung branchenübergreifender Basistechnologien

| 24 Projekte



Erschließung neuer Rohstoffquellen

| 32 Projekte



Herausforderungen des Klimawandels

| 22 Projekte



Modellierung, Simulation, Automation & künstliche Intelligenz in der Produktion

| 10 Projekte



Nachhaltigkeit & Ressourceneffizienz

| 71 Projekte



Produktdesign, von der Natur inspiriert

| 24 Projekte



Produkte für mehr Lebensqualität

| 21 Projekte



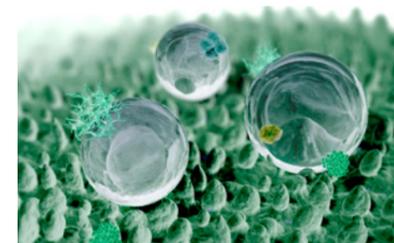
Produkte mit gesundheitlichem Mehrwert

| 18 Projekte



Steigerung der Produktivität

| 51 Projekte



Verbesserung der Prozessqualität

| 72 Projekte



Wertschöpfung in Produktionsketten

| 22 Projekte

Projekte des Monats

Juli 2024 bis Oktober 2024

Mehr Effizienz bei der Gefriertrocknung von Lebensmitteln und biogenen Wirkstoffen: Kosten senken und Qualität steigern durch Mikrowellen-Solid-State-Technologie

Juli 2024



Um hochwertige Lebensmittel länger haltbar zu machen und dabei Nährstoffe, Geschmack sowie Struktur und Farbe weitgehend zu erhalten, ist die Gefriertrocknung das Verfahren der Wahl. Ebenso werden empfindliche Biomoleküle und Mikroorganismen gefriergetrocknet. Die konventionelle Gefriertrocknung schont das Produkt, benötigt jedoch viel Zeit und Energie, was den Prozess teuer und langwierig macht. Zwei Forschungsteams untersuchen und bewerten im Rahmen des IGF-Projekts **„Gefriertrocknung mittels Mikrowellengeneratoren“ (01IF22205N)** die Mikrowellen-Solid-State-Technologie als effizienteres Verfahren in der Lebensmittel- und Pharma-Industrie.

www.fei-bonn.de/pdm-2024-07



Wegweisende Analytik von Weintrauben in Zeiten des Klimawandels: Zuverlässige und schnelle Qualitätsbeurteilung des Leseguts durch Benchtop-NMR-Spektroskopie

August 2024



Der Klimawandel stellt die deutsche Weinwirtschaft vor große Herausforderungen. Extremwetter-Ereignisse wie Dürre, Hitze und Starkregen haben einen großen Einfluss auf die Traubenlese sowie die Qualität des Leseguts. Bisherige Analysemethoden stoßen an ihre Grenzen. Das IGF-Projekt des FEI **„Benchtop-NMR in der Weinbereitung“ (01IF23037N)** schafft Abhilfe: Zwei Forschungsteams setzen auf die NMR-Spektroskopie mit mobilen Benchtop-Geräten, um in Winzergenossenschaften und Weinkellereien die Qualität der eingehenden Traubenteile schneller und zuverlässiger beurteilen zu können. Davon kann die gesamte deutsche Weinwirtschaft profitieren.

www.fei-bonn.de/pdm-2024-08



Falschdeklarierungen von Erdbeeren auf der Spur: Sicherer Nachweis der Herkunft von Erdbeeren „Made in Germany“

September 2024



Die geographische Herkunft von Lebensmitteln nimmt einen zunehmenden Stellenwert ein: So bevorzugen Verbraucherinnen und Verbraucher hierzulande auch ihre Erdbeeren „Made in Germany“, die von rund 2.000 Betrieben angebaut werden. Mit einem Selbstversorgungsgrad von 45% kann Deutschland den Bedarf nicht decken und ist auf Importe angewiesen. Dabei kommt es vermehrt zu Herkunftsverfälschungen, indem importierte Erdbeeren als deutsche Ware ausgegeben werden – ein lukrativer Betrug, da deutsche Erdbeeren deutlich teurer sind. Im Rahmen des IGF-Projekts **„Herkunftsnachweis für Erdbeeren“ (01IF22909N)** wird ein schnelles und kostengünstiges Nachweisverfahren zur geographischen Herkunftsbestimmung von Erdbeeren entwickelt, mit dem die Authentizität der Produkte gewährleistet werden kann.

www.fei-bonn.de/pdm-2024-09



Proteinreiche vegane Brotaufstriche ohne Zusatzstoffe: Transnationales Forschungsteam nutzt hohes Potential der Fermentation

Oktober 2024



In den letzten Jahren haben vegane Brotaufstriche erheblich an Beliebtheit gewonnen. Doch viele Produkte enthalten unerwünschte Zusatzstoffe und bieten oft ein unausgewogenes Nährwertprofil. Das transnationale CORNET-Projekt **„Vegan Spreads“ (01IF00364C)** setzt genau hier an: Das Forschungsteam entwickelt proteinreiche vegane Aufstriche sowie Frischkäsealternativen – ganz ohne Zusatzstoffe. Dabei setzt es auf die Fermentation mit Exopolysaccharid (EPS) produzierenden Starterkulturen und den Einsatz nicht-thermischer Technologien wie Ultraschall, gepulster elektrischer Felder (PEF) und Hochdruck. An den Ergebnissen werden insbesondere kleine und mittelständische Unternehmen partizipieren können.

www.fei-bonn.de/pdm-2024-10



Projekte des Monats

November 2024 bis Februar 2025

Fettreif minimieren – Qualität steigern: Fettfreie Milchkomponenten als Schlüssel für stabile Schokoladenprodukte

November 2024



www.fei-bonn.de/pdm-2024-11

Bei Lagerung von Schokoladenprodukten kann Fettreif entstehen. Der weißliche bis hellgraue Belag an deren Oberfläche führt oft zu Reklamationen. Besonders Produkte mit öreichen Füllungen, wie Nougatpralinen, sind anfällig für Fettreibildung. Um den Anforderungen des Handels zu genügen und die Qualität solcher Produkte über längere Zeit zu sichern, muss die Süßwarenindustrie in die Stabilität ihrer Produkte investieren. Das IGF-Projekt des FEI „**Füllungsölmigration in Nougatmassen**“ (01IF22521N) bietet hier Unterstützung: Das Forschungsteam entwickelt in der Praxis anwendbare Lösungen zur Minimierung von Fettreif bei gefüllten Schokoladenprodukten.

Robustes und vielseitiges Getreide in Zeiten des Klimawandels: Innovativer Einsatz von Sorghumhirse in der europäischen Lebensmittelproduktion

Januar 2025



www.fei-bonn.de/pdm-2025-01

Die Auswirkungen des Klimawandels, wie zunehmende Dürren und Extremwetterereignisse, stellen die Lebensmittelproduktion in Europa vor große Herausforderungen. Um die Versorgung mit hochwertigen Grundnahrungsmitteln wie Back- und Teigwaren langfristig zu sichern, ist der Anbau und die Verarbeitung von Sorghumhirse, die durch ihre Trockenresistenz und Robustheit überzeugt, eine vielversprechende Lösung. Hier setzt das transnationale CORNET-Projekt der Industriellen Gemeinschaftsforschung „**Climate-smart grain crops**“ (01IF00370C) an: Im Rahmen dessen werden die Möglichkeiten erforscht, Sorghumhirse in der europäischen Lebensmittelproduktion nutzbar zu machen und zu etablieren. Das CORNET-Vorhaben leistet einen wichtigen Beitrag zur nachhaltigen Transformation der Lebensmittelindustrie.

Für einen sicheren Genuss: Forschungsteam entwickelt umfassendes Konzept zur Minimierung von Glycoalkaloiden in Kartoffelprodukten

Dezember 2024



www.fei-bonn.de/pdm-2024-12

Glycoalkaloide, wie Solanin und Chaconin, sind sekundäre Pflanzenstoffe, die unter anderem in Kartoffeln enthalten sind und in höheren Konzentrationen gesundheitsschädlich sein können. Obwohl es bereits viele Studien zu ihrer Bildung und Reduktion während der Lagerung gibt, fehlen detaillierte Untersuchungen über die Stabilität und Transformation von Glycoalkaloiden im industriellen Verarbeitungsprozess von Kartoffeln. Im Sinne eines vorbeugenden Verbraucherschutzes ist es Ziel aller kartoffelverarbeitenden Unternehmen, den Gehalt von Glycoalkaloiden während der Lagerung und Verarbeitung zu minimieren. Hier setzt das IGF-Projekt „**Glycoalkaloidminimierung in Kartoffelprodukten**“ (01IF22528N) an, indem systematisch verschiedene Faktoren zur Bildung und Reduktion von Glycoalkaloiden untersucht werden.

Aromenvielfalt aus dem Traubentrester: Ein Schlüssel zur Qualitätssteigerung von alkoholfreien Weinen und Sekten

Februar 2025



www.fei-bonn.de/pdm-2025-02

Alkoholfreie Weine und insbesondere Sekte sind längst keine Randerscheinung mehr. Sie erfreuen sich wachsender Beliebtheit und werden zunehmend als Alternative zu ihren alkoholhaltigen Pendanten wahrgenommen. Trotz der positiven Entwicklung bleiben sensorische Schwächen eine Herausforderung: Denn während des Entalkoholisierungsprozesses gehen viele charakteristische Aromen verloren. Dies mindert die Attraktivität der Produkte. Im Rahmen des IGF-Projekts „**Optimierung der Produktqualität von entalkoholisierten Weinen (und den daraus resultierenden Getränken) durch die Gewinnung von Aromen aus der gezielten Fermentation von Trestern**“ (01IF23345N) wird derzeit untersucht, inwieweit sich durch die nachhaltige Nutzung von Traubentrester das Aroma und der Geschmack alkoholfreier Weine und Sekte verbessern lässt. Dies erhöht nicht nur die Verbraucherakzeptanz alkoholfreier Getränke, sondern eröffnet auch neue Marktpotenziale – sowohl national als auch international.

Projekte des Monats

März bis Juni 2025

Vom Nebenprodukt zur wertvollen Ressource: Funktionelle Erbsenproteine für eine nachhaltige Proteinversorgung der Zukunft

März 2025



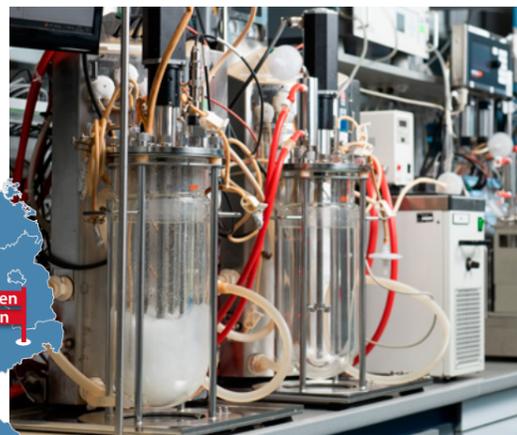
www.fei-bonn.de/pdm-2025-03

Pflanzliche Proteine, vor allem Soja, gewinnen zunehmend an Bedeutung für die Humanernährung. Aufgrund ihres allergenen Potenzials sind Sojaproteine aber nicht für alle Menschen geeignet. Die als weniger allergen eingestuft Erbsenproteine stellen eine Alternative dar. Doch ihre geringe Löslichkeit und thermische Stabilität stellen die Lebensmittelindustrie vor Herausforderungen. Hier setzt das transnationale CORNET-Projekt der Industriellen Gemeinschaftsforschung „**Plant protein functionality (ProtbyProd)**“ (01IF00384C) an: Es wird ein Verfahren entwickelt, das Erbsenfasern aus Nebenströmen der Erbsenprotein- und -stärkegewinnung nutzt, um durch Glykierung die technofunktionellen Eigenschaften der Proteine zu verbessern. Von der Grundlagenforschung bis hin zur industriellen Anwendung wird aufgezeigt, wie nachhaltige

Ernährungslösungen gefördert werden können. Das Vorhaben leistet einen bedeutenden Beitrag zur effizienteren Nutzung pflanzlicher Rohstoffe und zur nachhaltigen Proteinversorgung der Zukunft.

Nachhaltige Wertschöpfung aus Molkerückständen: Innovatives Verfahren zur Lösungsmittelproduktion

April 2025



www.fei-bonn.de/pdm-2025-04

In der Milchindustrie fallen täglich große Mengen Molke als Nebenprodukt an. Während ein Teil zur Herstellung von Molkenprotein oder Laktose genutzt wird, bleibt eine mineralstoffreiche Restflüssigkeit oft ungenutzt und verursacht hohe Entsorgungskosten. Das IGF-Projekt „**Produktion von Ethylacetat aus Molkerückständen mit Kluyveromyces marxianus und Produktgewinnung mittels Membranverfahren**“ (01IF23055N) zeigt einen innovativen Weg zu deren Nutzung auf: Es wird ein Verfahren entwickelt, um aus dem Reststoff nachhaltig Ethylacetat zu gewinnen – ein vielseitiges Lösungsmittel, das bisher ausschließlich petrochemisch aus Erdgas produziert wird. Mit einer speziellen Hefe und einer energieeffizienten Membrantrennung soll eine biobasierte Alternative entstehen, die

fossile Rohstoffe ersetzt und neue Optionen zur Wertschöpfung für die Milchindustrie schafft. Sie könnte einen wertvollen Beitrag zur Kreislaufwirtschaft leisten.

Fruchtsaft mit gesundheitsförderndem Potenzial: Forschungsteam untersucht Wirksamkeit von entzündungshemmenden Saftinhaltsstoffen

Mai 2025



www.fei-bonn.de/pdm-2025-05

Mit 28 Litern pro Kopf ist Deutschland Weltmeister im Fruchtsaftkonsum. Fruchtsäfte bieten nicht nur Geschmack, sondern enthalten auch wertvolle bioaktive Inhaltsstoffe. Das Forschungsteam untersucht, ob bestimmte Verbindungen aus zehn ausgewählten Früchten entzündungshemmend wirken. Im Rahmen des vom FEI koordinierten IGF-Projekts „**Einfluss von Extrakten aus Fruchtsäften und deren Inhaltsstoffen auf entzündliche Prozesse**“ (01IF23033N) werden diese Stoffe identifiziert, isoliert und ihre Wirksamkeit in einer Humanstudie überprüft. Der Forschungsbedarf ist hoch, denn chronische Entzündungen nehmen zu und beeinträchtigen die Lebensqualität von Betroffenen schwer. Die Ergebnisse sollen dazu beitragen, den gesundheitlichen Mehrwert von Fruchtsäften bei Entzündungsprozessen zu untermauern und neue Impulse für die Fruchtsaftindustrie zu setzen.

Produktschonend zum Ziel: Sequentielle Membranfiltration für erhöhte Produktsicherheit bei minimaler Denaturierung pflanzlicher Proteine

Juni 2025



www.fei-bonn.de/pdm-2025-06

Ob Erbsendrink im Kaffee to go oder pflanzlicher Joghurt auf Haferbasis: Pflanzliche Milchalternativen boomen. Doch ihre Herstellung stellt die Unternehmen vor neue Herausforderungen. Wie gelingt es, den Proteingehalt zuverlässig zu standardisieren und zugleich hitzeresistente Sporen zu reduzieren, ohne die Funktionalität der Proteine zu verlieren? Das vom FEI koordinierte IGF-Projekt „**Sporenrduzierte pflanzliche Proteinkonzentrate mit geringem Denaturierungsgrad durch sequentielle Membranfiltration**“ (01IF23019N) setzt genau hier an: Durch sequenzielle Membranfiltration sollen pflanzliche Proteinkonzentrate mit hoher mikrobiologischer Sicherheit und technofunktioneller Qualität erzeugt – und gleichzeitig die Grundlagen für eine breitere Nutzung pflanzlicher Proteine für die menschliche Ernährung geschaffen werden.

Förderprofil 2024

Branchenfokus der FEI-Projekte*

Zu den Branchenimpulsen:
www.fei-bonn.de/
branchenimpulse



Diätetische Produkte und Spezialprodukte
| 51 Projekte



Eiprodukte
| 1 Projekt



Fischprodukte
| 2 Projekte



Fleischprodukte
| 14 Projekte



Getränke (Saft, Bier, Wein, Spirituosen)
| 21 Projekte



Getreideprodukte
| 39 Projekte



Gewürze, Würzmittel, Aromen, Essig, Senf
| 8 Projekte



Kaffee, Kaffee Mittel, Kakao, Tee
| 2 Projekte



Maschinen- und Anlagenbau, Messtechnik
| 42 Projekte



Milchprodukte
| 29 Projekte



Obst, Gemüse und Kartoffelprodukte
| 22 Projekte



Speisefette, Öle
| 2 Projekte

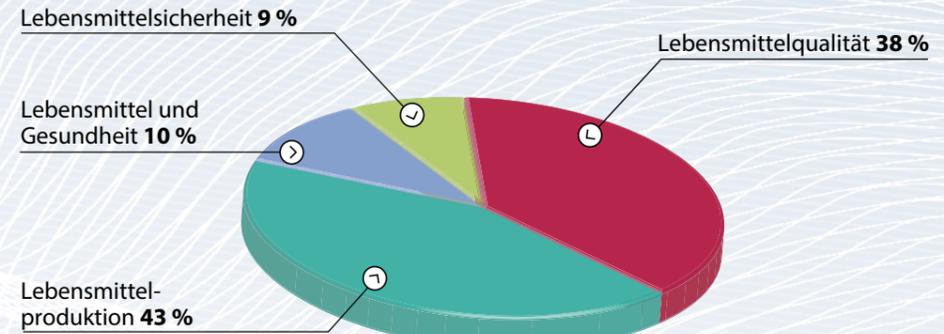


Süßwaren, Speiseeis, Honig
| 9 Projekte

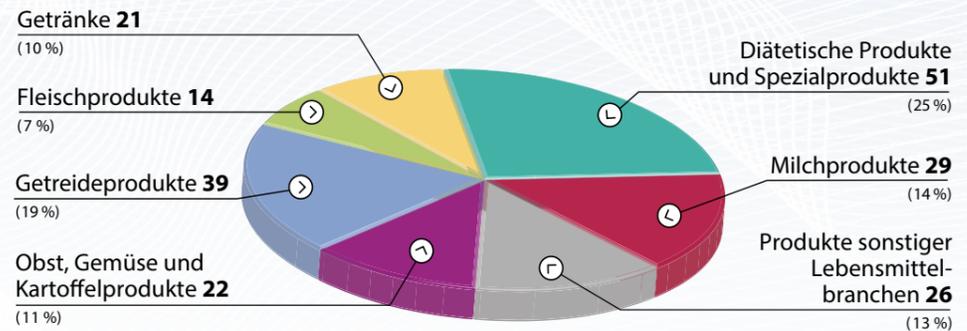


Zucker, Süßstoffe
| 2 Projekte

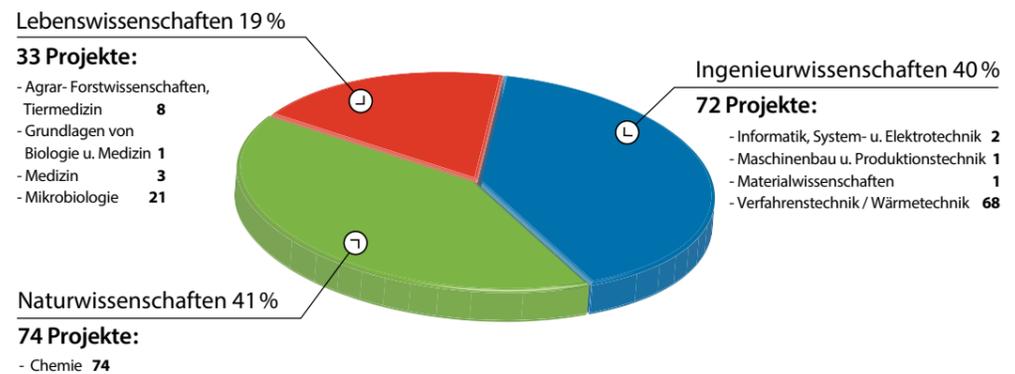
Themen, Branchen und Fachgebiete der FEI-Projekte



Anteil der FEI-Projekte nach Themenbereichen*



Anzahl + Anteil der FEI-Projekte nach Lebensmittelbranchen*



Anzahl und Anteil der 179 (Teil-)Projekte nach Wissenschaftsbereichen und Fachgebieten gemäß DFG-Fachsystematik

Best-Practice-Projekt



Vom IGF-Projekt zur Clean-Label-Produktion: Wie Lipasen bei der Herstellung von Feinen Backwaren Zusatzstoffe ersetzen können

Feine Backwaren sind nicht nur ein Genuss, sondern auch ein bedeutender Wirtschaftsfaktor in der deutschen Lebensmittelindustrie: Mit einem Marktwert von 2,9 Milliarden Euro wurden im Jahr 2024 rund 728.000 Tonnen Feine Backwaren produziert – darunter Rühr- und Sandkuchen, Blätterteig- und Plundergebäck sowie Dauerbackwaren wie Kekse oder Lebkuchen. Bei vielen Produkten – insbesondere bei solchen, die Butter enthalten – ist bislang der Einsatz von Emulgatoren unerlässlich, um eine hohe Qualität der Produkte zu gewährleisten. Zugleich wünschen sich zunehmend mehr Verbraucherinnen und Verbraucher Produkte, die ohne Zusatzstoffe hergestellt werden. Ein Fall für die Industrielle Gemeinschaftsforschung (IGF)!

Enzyme als Lösungsansatz

Vor dem Hintergrund der wachsenden Nachfrage nach Clean-Label-Produkten auch bei Feinen Backwaren haben sich zwei Forscherinnen am Karlsruher Institut für Technologie (KIT) im Rahmen des IGF-Projekts „Charakterisierung der Substratspezifitäten von Backlipasen für den Einsatz in Feinen Backwaren“ (IGF 20771 N) des Themas angenommen: Sie stellten Lipasen – wasserlösliche Enzyme, die in Fetten bzw. Lipiden Esterbindungen hydrolysieren und dadurch freie Fettsäuren abspalten – in den Mittelpunkt ihrer Forschungsarbeiten, die Ende 2022 erfolgreich abgeschlossen werden konnten.

Besonders bei Backwaren können Lipasen durch die Freisetzung oberflächenaktiver Lipide eine verbesserte Teigstabilität, mehr Volumen und eine verlängerte Haltbarkeit bewirken. Während diese positiven Auswirkungen bei Broten zu einer Etablierung des Einsatzes von Lipasen führten, stellte er bislang eine Herausforderung bei Feinen Backwaren dar: Enthalten diese Butter – wie es etwa bei Rühr- oder Sandkuchen der Fall ist – können Lipasen kurzkettige Fettsäuren wie Buttersäure freisetzen, die ranzige Fehlgerüche verursachen. Daher war der Einsatz von Backlipasen in Feinen Backwaren bislang nicht praktikabel.

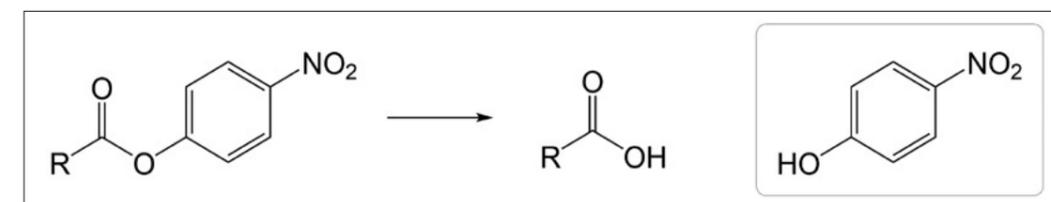
Verzicht auf deklarationspflichtige Zusatzstoffe

Um eine hohe Produktqualität gewährleisten und zugleich auf deklarationspflichtige Zusatzstoffe wie Emulgatoren verzichten zu können, bestand seitens der Hersteller der Bedarf, den Einsatz von Backlipasen bei Feinen Backwaren zu untersuchen. Denn während Emulgatoren im Produkt verbleiben und daher mit entsprechenden E-Nummern angegeben werden müssen, erfüllen Lipasen die Kriterien für Clean-Label-Produkte, da sie während des Backprozesses inaktiviert werden und daher nicht in der Zutatenliste deklariert werden müssen.



Substratspezifität als Schlüssel zur erfolgreichen Anwendung

Der Schlüssel zu einer erfolgreichen Anwendung lag in der Identifizierung von Lipasen mit geeigneter Substratspezifität gegenüber Fettsäuren, die unerwünschte Fehlgerüche vermeiden, aber gleichzeitig positive Auswirkungen auf die Backqualität entfalten. Dazu wurden zunächst 17 verschiedene Backlipasen mithilfe des aus der Literatur bekannten p-Nitrophenyl-Assays auf die Fettsäuren, die sie bevorzugt freisetzen, hin untersucht. Dieser Assay (Nachweistest) basiert auf einer einfachen Farbreaktion, bei dem ein p-Nitrophenylester in Anwesenheit einer Lipase zu p-Nitrophenol und einer freien Fettsäure reagiert. Ergänzt wurde der Assay durch eine Sensomics-Analyse der entstehenden Fehlgerüche bei der Reaktion der Lipasen mit in Feinen Backwaren üblicherweise eingesetzten Fetten.



Zugrundeliegende Reaktion des p-Nitrophenyl-Assays. Ein p-Nitrophenylester mit dem Fettsäurerest R reagiert in Anwesenheit einer Lipase zum gelb gefärbten p-Nitrophenol und einer freien Fettsäure. © Karlsruher Institut für Technologie (KIT)

Ausgezeichnet mit dem Friedrich-Meuser-Forschungspreis 2024!

„Substrate specificities of baking lipases for use in fine bakery goods“ lautet der Titel der Dissertation von **Dr. Charlotte Stemler**, die im Rahmen dieses Best-Practice-Projekts auch ihre Promotion mit summa cum laude erfolgreich abschließen konnte. Für ihre herausragende Dissertation, die gleichermaßen durch wissenschaftliche Exzellenz wie durch Anwendungsrelevanz und Implementierung überzeugt, wurde die Lebensmittelchemikerin mit dem Friedrich-Meuser-Forschungspreis 2024 ausgezeichnet (s. Seite 8.)



Mehr Infos zum Friedrich-Meuser-Forschungspreis: www.fe-i-bonn.de/preistraeger-2024-stemler-charlotte



„Der Transfer in die Industrie hat bereits stattgefunden: Insbesondere kleine und mittelständische Unternehmen können die Ergebnisse dieses erfolgreich abgeschlossenen IGF-Vorhabens nutzen, indem sie in Kooperation mit den entsprechenden Lieferanten die für sie passgenauen Lipasen identifizieren und so effizient in ihren Rezepturen einsetzen. Die positiven Wirkungen auf die Teig- und Produkteigenschaften überzeugen!“

Dr. Alexander Henrich | Technical Service Director Bake bei AB Enzymes GmbH in Darmstadt



„Im Rahmen dieses IGF-Projekts wurde aufgezeigt, dass durch die Verwendung von Backlipasen auf die Verwendung von Mono-Diglyceriden bei der Herstellung von Feinbackwaren verzichtet werden kann. Dadurch kann zugleich die Haltbarkeit und Textur von Feinbackwaren verlängert bzw. verbessert werden. Eine schnelle Umsetzung in die Praxis wird aufgrund der Untersuchungen zur Substratspezifität von bereits auf dem Markt verfügbaren Enzymen ermöglicht.“

Rüdiger Jank | Leitung Verfahrenstechnik bei Kuchenmeister GmbH in Soest



Sandkuchen, Rührkuchen und Brioche standen Modell

Die verbleibenden 7 Lipasen, die nur geringe Spezifitäten für kurzkettige Fettsäuren zeigten, wurden dann in drei fettreichen Feinen Backwaren – einem eifreien Sandkuchen, einem traditionellen Rührkuchen und einer hefebasierten Brioche – eingesetzt: In Backversuchen und rheologischen Untersuchungen wurden sodann ihre Auswirkungen auf Teig- und Produktqualität systematisch erfasst. Es zeigte sich, dass die Teig- und Produkteigenschaften Feiner Backwaren durch Lipasen verbessert wurden – das Ausmaß der Verbesserung war abhängig von der Rezeptur und der verwendeten Lipase: Nicht nur die enzymatische Spezifität, sondern auch die physikochemische Struktur der Fette in Teigen und Emulsionen spielt eine wesentliche Rolle für die Wirksamkeit der Lipasen.

Besonders in eifreien Rührkuchen konnten sie das Backverhalten entscheidend verbessern: Teige

wurden weniger klebrig, elastischer und stabiler, während das Backvolumen signifikant erhöht wurde. Das Endprodukt überzeugte mit einer weiche- ren, feinporigeren Krume und einer verlängerten Frischhaltung – ein entscheidender Wettbewerbs- vorteil für die Industrie. In Sandkuchen fielen die Ef- fekte aufgrund der bereits enthaltenen natürlichen Emulgatoren schwächer aus, während in Brioche- Teigen keine nennenswerte Verbesserung festge- stellt wurde.

Ergänzend wurden die emulgierenden Eigen- schaften der Lipasen auf molekularer Ebene durch Lipidomics-Analysen untersucht: Im Rahmen der massenspektrometrischen Untersuchungen in den mit Lipase behandelten Kuchenteigen und Kuchen wurden bis zu 317 unterschiedliche Lipide identifiziert und relativ quantifiziert. Korrelationen zwischen der Substratspezifität und textuellen Verbesserungen konnten nachgewiesen werden: Die Substratspezifität von Lipasen ist demnach entscheidend für ihre Wirkung.

Kosten senken – und Qualität steigern

Zusätzlich wurde festgestellt, dass der gezielte Einsatz von Lipasen in bestimmten Backwaren eine signifikante Reduktion der Backverluste ermöglicht. Dies ist insbesondere für Unternehmen von Vorteil, die ihre Produktionskosten senken und gleichzeitig die Produktqualität optimieren möchten.

Auf Grundlage der Ergebnisse konnte in weiter- führenden Untersuchungen zudem nachgewie- sen werden, dass durch den Einsatz von Lipasen bis zu 50% des zugesetzten Fetts in Feinen Back- waren reduziert werden kann – ohne dass die Produktqualität verringert wird! Im Sinne der Na- tionalen Reduktions- und Innovationsstrategie der Bundesregierung können somit hochwertige fett- reduzierte Lebensmittel entwickelt werden.

Gesichert: Anwendung in der Praxis

Zum Abschluss der Arbeiten wurde ein einfach durchführbarer, fluorimetrischer Assay entwickelt, mit dem die Eignung einer Backlipase für den Ein- satz in Feinen Backwaren überprüft werden kann. Mit dessen Entwicklung sind nun Anwender in In- dustrie und Handwerk in der Lage, Backlipasen zu untersuchen, die nicht im Rahmen der Versuche analysiert wurden. Für die Anwendung in der Praxis wird damit eine gezielte Anpassung ermöglicht: Die optimalen Lipasen für individuelle Rezepturen können so gezielt ausgewählt werden.

Gemeinschaftsforschung für den wirtschaftlichen Erfolg

Mit dem erfolgreich abgeschlossenen IGF-Pro- jekt konnte ein tiefergehendes Verständnis für die Wechselwirkungen zwischen Lipasen und Teig-

komponenten gewonnen werden. Ebenso konnte ein fundierter Überblick über die Einsatzmöglich- keiten von Backlipasen in Feinen Backwaren unter Vermeidung von Fehlparfums ermittelt werden. Es konnte gezeigt werden, dass Lipasen nicht nur eine Alternative zu klassischen Emulgatoren sind, sondern einen echten Mehrwert bieten.

Dies haben Industrie und Handwerk bereits er- kannt: Zahlreiche Unternehmen der Backwaren- branche nutzen die gewonnenen Erkenntnisse, um klassische Emulgatoren durch natürliche en- zymatische Alternativen zu ersetzen. Dieser Ansatz ermöglicht nicht nur die Herstellung von Clean-La- bel-Produkten, sondern bietet auch wirtschaftliche Vorteile: reduzierte Rohstoffkosten, verbesserte Pro- zessstabilität und eine gesteigerte Wettbewerbsfä- higkeit. Das IGF-Projekt hat somit nicht nur wissen- schaftlich eine hohe Relevanz, sondern auch einen entscheidenden wirtschaftlichen Impuls für die Backwarenbranche gesetzt. (Stand: Februar 2025)

Industriegruppen:

Bundesverband der Deutschen Süßwa- renindustrie e.V. (BDSI)
Der Backzutatenverband e.V. (BZV)
Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft e.V. (DLG)
Fachzentrum Lebensmittel
Verband Deutscher Großbäckereien e.V.

Zum Projekt in der FEI-Projekt Datenbank: www.fei-bonn.de/aif-20771-n.projekt



Mehr Infos zu dem Best-Practice-Projekt: www.fei-bonn.de/bpp-2025-hj1-backlipasen

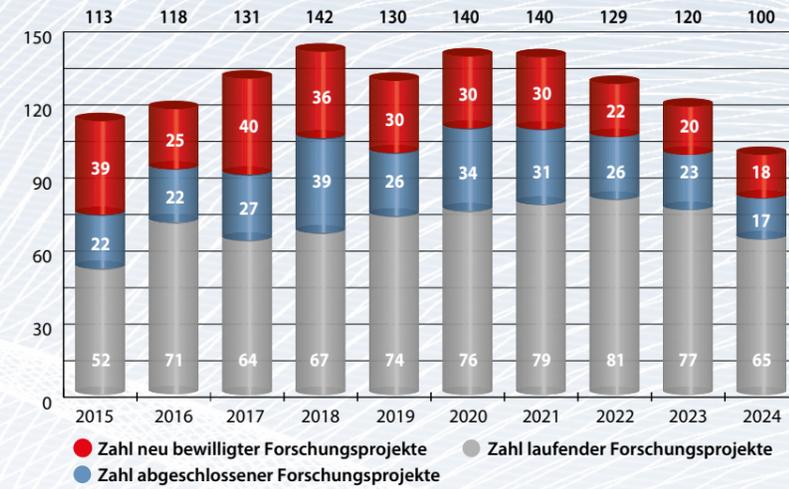


Förderbilanz 2015 - 2024

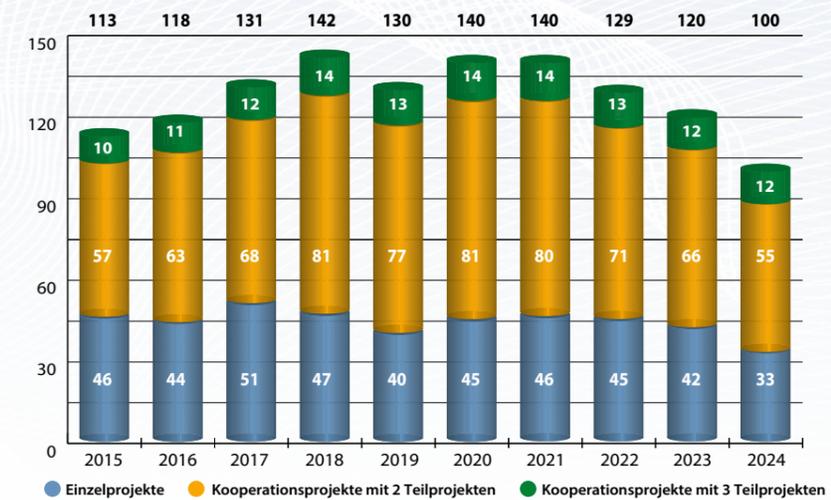
2024 erhielt der FEI 18 neue Bewilligungen für Projekte im Programm der Industriellen Gemeinschaftsforschung. Insgesamt wurden 100 laufende Projekte betreut. Bei etwa zwei Drittel der Projekte handelt es sich um Kooperationsprojekte mit zwei oder drei Kooperationspartnern, die sehr häufig an unterschiedli-

chen Forschungseinrichtungen tätig sind. Insgesamt wurden somit 179 (Teil-)Projekte gefördert, drei davon im Ausland über die Programmvariante CORNET. 69 Personen sind dem FEI gegenüber als projektverantwortliche Antragstellende aufgetreten. Viele der Antragstellenden verantworten somit mehrere Projekte.

Die laufenden 100 Projekte wurden im Jahr 2024 mit 9,57 Mio. Euro unterstützt. Das Gesamtvolumen der laufenden Projekte betrug 40,70 Mio. Euro. Neu eingeworben wurden davon 7,39 Mio. Euro.



Anzahl der im Berichtsjahr neu bewilligten/laufenden/abgeschlossenen Forschungsprojekte

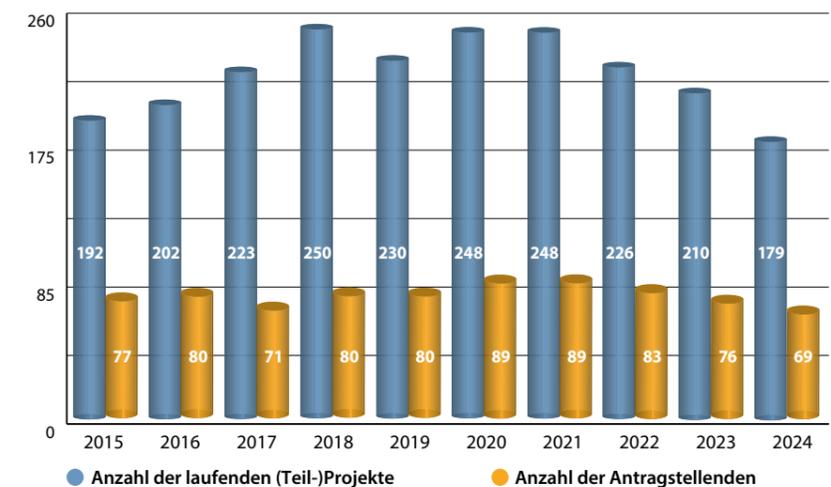
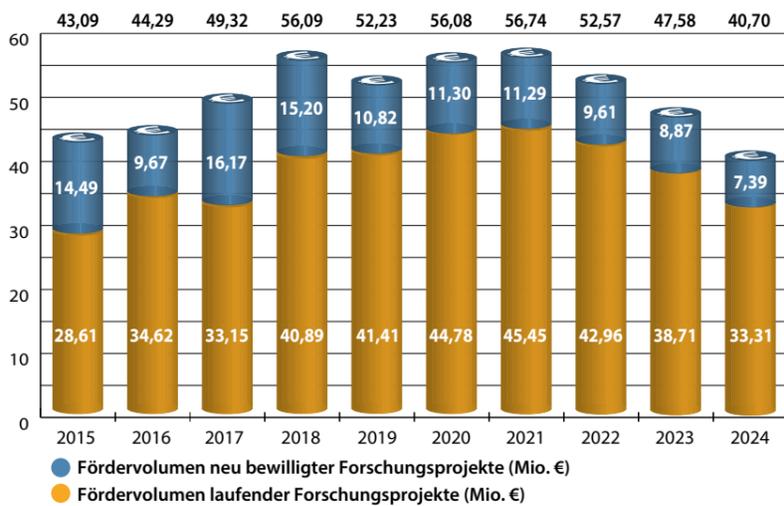


Anzahl der Einzel- und Kooperationsprojekte

Durch den FEI weitergeleitete IGF-Fördermittel des BMW (Mio. €)



Fördervolumen neu bewilligter/laufender Forschungsprojekte insgesamt



Anzahl der laufenden (Teil-)Projekte und Antragsteller

Förderprofil 2024

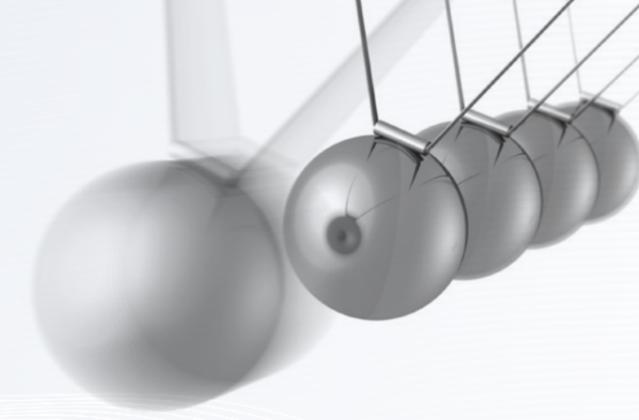
Forschungsstandorte



Im Berichtsjahr 2024 hat der FEI in 28 Städten bzw. an 31 Institutionen insgesamt 179 IGF-(Teil-)Projekte betreut. Die Universität Hohenheim und die Technische Universität München finden sich mit je 32 Teilprojekten unangefochten auf Platz 1, gefolgt von der Technischen Universität Berlin, dem Deutschen Institut für Lebensmitteltechnik e.V. (DIL) und dem Max Rubner-Institut (MRI).

Im Vergleich der Forschungsstandorte zieht Freising allerdings an Stuttgart vorbei. Der Standort profitiert dabei von den dort ansässigen Instituten der Fraunhofer-Gesellschaft bzw. der Leibniz-Gemeinschaft. Die Standorte Stuttgart, Berlin, Karlsruhe und Quakenbrück hingegen profitieren nicht bzw. nicht so stark von weiteren dort ansässigen Forschungsinstitutionen.

Die Forschungsstandorte Neustadt/Weinstraße, Kiel, Braunschweig, Dresden, Geisenheim und Halle-Wittenberg sind mit mindestens fünf laufenden Forschungsprojekten ebenfalls aktive Orte der angewandten Lebensmittelforschung.



Institutionen	Anzahl laufender (Teil-) Projekte	Anteil laufender Projekte	in Mio. Euro	in Prozent
Technische Universität München	32	18%	7,8	19%
Universität Hohenheim	32	11%	7,3	18%
Technische Universität Berlin	19	11%	4,3	11%
Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e.V.	14	8%	3,4	8%
Max-Rubner-Institut	12	7%	2,8	7%
Instit. mit 5 bis 10 laufenden Projekten	37	21%	8,5	21%
Instit. mit 3 oder 4 laufenden Projekten	11	6%	2,5	6%
Instit. mit 1 oder 2 laufenden Projekten	22	12%	4,1	10%
Gesamt	179	100%	40,7	100%

Anzahl und Anteil der 2024 laufenden 179 (Teil-)Projekte nach Institution und Standort sowie die für die dortigen Projekte insgesamt eingeworbenen Projektmittel bzw. deren Anteil am gesamten Förder volumen von 40,7 Mio. Euro.

Orte	Anzahl laufender (Teil-) Projekte	Anteil laufender Projekte	in Mio. Euro	in Prozent
Freising	37	21%	9,0	22%
Stuttgart/Hohenheim	33	18%	7,5	18%
Berlin	20	11%	4,6	11%
Quakenbrück	14	8%	3,4	8%
Karlsruhe	12	7%	2,9	7%
Orte mit 5 bis 10 laufenden Projekten	34	19%	7,7	19%
Orte mit 3 oder 4 laufenden Projekten	10	6%	2,0	5%
Orte mit 1 oder 2 laufenden Projekten	19	11%	3,6	9%
Gesamt	179	100%	40,7	100%

Institute: Die Wissenschaft im FEI-Netzwerk

„Die Bundesrepublik Deutschland verfügt über ein ausdifferenziertes Forschungssystem, das von unterschiedlichen Forschungsorganisationen und deren Zusammenarbeit geprägt wird. In der Lebensmittel- und Ernährungsforschung sind dies die Universitäten, die Hochschulen für Angewandte Wissenschaften, Institute der Leibniz-Gemeinschaft sowie der Fraunhofer-Gesellschaft. Zusätzlich leisten Bundes-, Landes- und sonstige Forschungseinrichtungen einen essenziellen Beitrag.“



Lebensmittel- und Ernährungsforschung in Deutschland – ein Positionspapier der Ständige DFG-Senatskommission zur gesundheitlichen Bewertung von Lebensmitteln (SKLM)

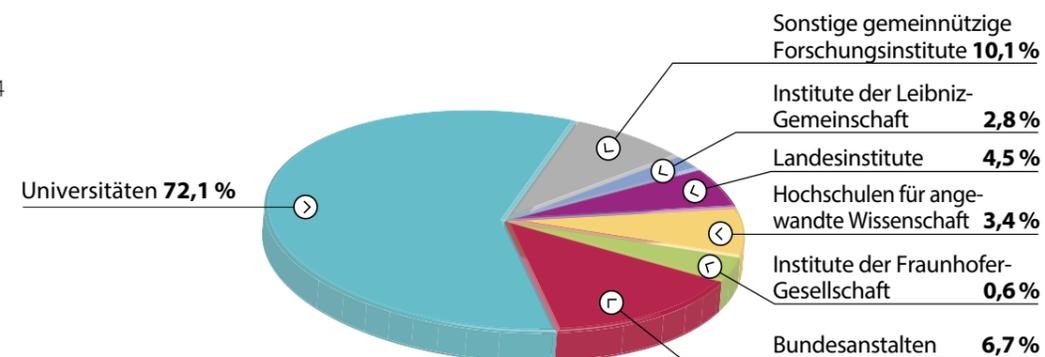
Zu den Forschungsinstituten: www.fei-bonn.de/forschungsinstitute



1.196 Projekte der Industrien Gemeinschaftsforschung wurden über den FEI seit seiner Gründung 1954 realisiert. Das Gesamtvolumen der öffentlichen Fördermittel dieser Projekte betrug 287 Mio. Euro. Diese Mittel flossen an mehr als 120 Forschungseinrichtungen: (Fach-)Hochschulen, Bundes- und Landesforschungsanstalten

sowie Instituten anderer öffentlichen oder privater Träger. 2024 waren dies 47 Institute an 31 unterschiedlichen Institutionen. Das Gros der FEI-Projekte (72,1%) wird dabei an universitären Instituten durchgeführt. Die Universitäten sind somit maßgebliche Stätten der Lebensmittelforschung.

Verteilung der 2024 laufenden 179 (Teil-)Projekte auf die Forschungsinstitute unterschiedlicher Forschungsinstitutionen in %.



Unternehmen: Die Wirtschaft im FEI-Netzwerk

„Die vorwettbewerblichen Forschungsförderung des FEI über das IGF-Programm und die FEI-Aktivitäten im Bereich der Nachwuchsförderung sind für die Wirtschaft von großem Interesse.“



Christin Haupt |
The Lorenz Bahlsen Snack-World GmbH & Co. KG Germany, Neu-Isenburg

Der FEI ermöglicht allen forschungsinteressierten Unternehmen, aktiv im FEI-Netzwerk mitzuwirken – sei es als direktes Mitglied oder als Mitglied in Projektbegleitenden Ausschüssen. Diese Ausschüsse der Industrie sichern als Beratungs- und Steuerungsgremium in jeder Phase

der Projektdurchführung die Praxisnähe der Vorhaben – aktuell sind 1.009 Unternehmen (davon 628 KMU) im FEI-Netzwerk aktiv; darunter nicht nur Unternehmen der Lebensmittelindustrie, sondern auch Firmen aus der Zulieferindustrie sowie des Maschinen- und Anlagenbaus.

Die hohe Zahl projektbezogener Unternehmen, aber auch die Vielzahl beteiligter Branchenverbände, d. h. von Multiplikatoren, dokumentiert gleichermaßen die Attraktivität wie die Breitenwirksamkeit der IGF-Aktivitäten des FEI.

www.fei-bonn.de/netzwerk-pa-unternehmen



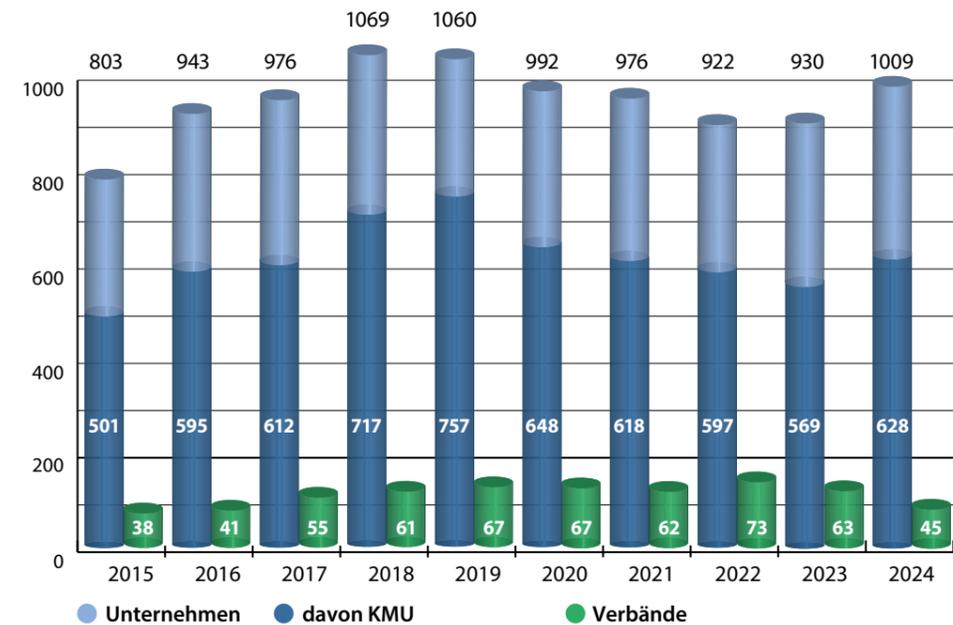
Aktuell sind folgende 1.009 Unternehmen aktive Mitglieder im FEI-Netzwerk:

- 3T GmbH & Co. KG, Tuttlingen
- AB Enzymes GmbH, Darmstadt
- ABP Food Group, County Louth
- Ackermann Saatzucht GmbH & Co. KG, Irlbach
- Adalbert-Raps-Stiftung, Kulmbach
- ADM WILD Europe GmbH & Co. KG*, Eppelheim
- agathon GmbH & Co. KG, Bottrop
- Agrana Fruit Austria GmbH, Gleisdorf
- Agrana Fruit Germany GmbH, Konstanz
- Agrarzentrum Grünberg Landw. Prod.-u. Handelsg.mmbH & Co. KG, Ottendorf-Okrilla
- AGROLAB LUFA GmbH, Kiel
- aideon GmbH, Berlin
- AIM - Advanced Identification Methods GmbH, Leipzig
- AiM Analytik in Milch Produktions- und Vertriebs-GmbH, München
- Air Liquide Deutschland GmbH, Düsseldorf
- AKA Aktiengesellschaft Kunstmühle Aichach GmbH, Aichach
- AKRAS Flavours GmbH, Biedermannsdorf
- Aleph Farms LTD., Rehovot
- Alfken Hof, Beckeln
- Algenfarm Klötze GmbH & Co. KG, Klötze
- Allgäu Milch Käse eG, Kimratshofen
- All Organic Treasures GmbH, Wiggensbach
- ALPMA - Alpenland Maschinenbau GmbH, Rott am Inn
- Amecke GmbH & Co. KG, Menden
- AMMEVA GmbH, Werder an der Havel
- Analytisches Zentrum Biopharm GmbH, Berlin
- ANDRITZ Fließbett Systeme GmbH, Ravensburg
- Animox GmbH, Berlin
- anona-nährmittel C. L. Schlobach GmbH, Colditz/Sa.
- AppliChrom GmbH® Application & Chromatography Chromatographieprodukte, Oranienburg
- Arla Foods amba, Aarhus N
- Arla Foods Deutschland GmbH, Düsseldorf
- Armaturenwerk Hötensleben GmbH, Hötensleben
- Aromsa GmbH, Emmerich a. Rhein
- ARTIBack GmbH, Halle
- ASA Spezialenzyme GmbH, Wolfenbüttel
- Ascentec GmbH, St. Leon-Rot
- Asepto GmbH, Ziemetshausen
- ASIRAL GmbH & Co. KG, Neustadt an der Weinstraße
- ASTA eismann GmbH, Neubeckum
- Asylum Research GmbH an Oxford Instruments company, Wiesbaden
- Atlas Smart Snacks GmbH, Mechernich
- AT Solid GmbH, Duderstadt
- Augustiner-Bräu Wagner KG, München
- Aurapa Würzungen GmbH, Bietigheim-Bissingen
- Auricher Süßmost GmbH, Aurich

- Austing Mischfutterwerk GmbH & Co. KG, Damme
- Austria Juice GmbH, Allhartsberg
- AUTOTHERM - L. Brümmendorf GmbH & Co. KG, Waxweiler
- Avaneo UG, Berlin
- AVEBE Kartoffelstärkefabrik Prignitz/Wendland GmbH, Karstädt/OT Dallmin
- AVO-Werke August Beisse GmbH, Belm
- Backaldrin Vertriebsges. mbH, Garching
- Bäckerei & Konditorei Leonhardt Inh. Steffen Leonhardt, Bretten
- Bäckerei Link GbR, Trossingen
- Bäckerei Notheis, Mühlhausen
- Bäckerei Tobias Neubauer, Halle/Saale
- Backstube Café Bistro Wandinger, Leutkirch im Allgäu
- Bad Hönninger Fruchtsäfte und Weine GmbH, Bad Hönningen
- Badische Staatsbrauerei Rothaus AG, Grafenhausen
- Bäckerei Christian Albert, Nürnberg
- Bäckerei J. Grünwald GbR, Weilheim
- Bäckerei Konditorei Schüren GmbH, Heidesee
- Bäckerei und Konditorei Gerhard Sikken OHG Inh. Bart und Gerhard Sikken, Emden
- Der Bäcker Lampe GmbH & Co. KG, Roßleben-Wiehe
- Bähr Pfalztraube GmbH, Neustadt a.d.W.
- Bahlsen GmbH & Co. KG, Hannover
- The Lorenz Bahlsen Snack-World Holding GmbH*, Hannover
- Bakels Nutribake AG, Rothenburg
- BAMBERGER MÄLZEREI GmbH & Co. KG, Bamberg
- Barista World, Bad Feilnbach
- Barnhouse Naturprodukte GmbH, Mühlendorf am Inn
- Verlag Dr. Albert Bartens KG, Berlin
- BASF AG, Ludwigshafen
- Bauck GmbH, Rosche
- MB-Holding GmbH & Co. KG, Vestenbergsgreuth
- Bauer Fruchtsaft GmbH, Bad Liebenwerda
- Bauernkäserei Wolters GmbH, Uckerland
- Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau, Veitshöchheim
- Bayerische Milchindustrie eG (Bmi)*, Landshut
- Bayerisches Obstzentrum GmbH & Co. KG, Hallbergmoos
- Bayernglück-Zott GmbH, Ustersbach
- Bayola Erzeugergemeinschaft GmbH, Lappersdorf
- BayWA AG, München
- B+B Biotech, Kappel-Grafenhausen

- BB Coffee Company GmbH & Co. KG SUPREMO Kaffeerösterei, Unterhaching
- B+B Engineering GmbH, Magdeburg
- Lemitec GmbH, Berlin
- beckers bester GmbH & Co KG, Nörten-Hardenberg
- Beckmann-Kenke GmbH, Bassum
- Beerige GmbH, Hollenbach
- Beiersdorf AG, Hamburg
- Bell Deutschland GmbH & Co. KG, Seevetal
- Bell Flavors & Fragrances GmbH, Leipzig
- Willy Benecke GmbH, Hamburg
- Christine Berger GmbH & Co. KG, Werder (Havel)
- berg.land Lebensmittel+Technik, Bergneustadt
- Berief Food GmbH, Beckum
- BESTMALZ AG, Heidelberg
- Better Food Consulting -Einzelunternehmen-, Stuttgart
- Beumer & Lutum GmbH, Berlin
- Beutelsbacher Fruchtsaftkellerei GmbH, Weinstadt
- BiFlow Systems GmbH, Chemnitz
- Karl Bindewald Kupfermühle GmbH, Bischheim
- Biochem Zusatzstoffe Handels- und Produktionsges.mbH, Lohne
- Biolac-MTS GmbH, Lamspringe
- Biomax Informatics AG, Planegg
- BioMP Biomasse Hochdrucktechnik GmbH
- Innovations- und Gründerzentrum, Hamburg
- Biophysical Tools GmbH, Leipzig
- Biotask AG, Esslingen
- Hygiene Diagnostics GmbH, Potsdam
- Biovegan GmbH, Bonefeld
- Bio Vollkornbäckerei Fasanenbrot Sascha Beisel e.K., Stutensee-Blankenloch
- BIOWEG UG, Quakenbrück
- biozoon food innovations GmbH, Bremerhaven
- Bischöfliche Weingüter GbR, Trier
- Bitburger Braugruppe GmbH, Bitburg
- BK Giuliani GmbH ICL-Group Ladenburg, Ladenburg
- Black Matter e.U., Wien
- BlueSens gas sensor GmbH, Herten
- Bluu GmbH, Hamburg
- BMA Braunschweigische Maschinenbauanstalt AG, Braunschweig
- Karl Bockmeyer Kellereitechnik GmbH, Nürtingen
- Bocksmühle Mühle & Naturkost Peter Hirschmann, Berg
- F. L. Bodes Nachfolger GmbH & Co. KG, Bremen

- Ernst Böcker GmbH & Co. KG*, Minden
- Boehringer Ingelheim Pharma GmbH & Co. KG, Ingelheim
- Bofrost* Dienstleistungs GmbH & Co. KG*, Straelen
- Börner-Eisenacher GmbH, Göttingen
- Bohlsener Mühle GmbH & Co. KG, Gerdau
- Böhm-Nordkartoffel Agrarproduktion GmbH & Co. OHG, Ebstorf
- Bohnkaf-Kolonial GmbH & Co. KG, Neumünster
- BOLB inc., Pöcking
- BOLLER Fruchtsäfte Stolz OHG, Bad Boll
- Edelweiss GmbH & Co. KG, Kempten
- bpExperts GmbH, Dreieich
- Brabender GmbH & Co. KG, Duisburg
- BRAIN Biotech AG, Zwingenberg
- Wilhelm Brandenburg GmbH & Co. oHG, Frankfurt/Main
- Brau Holding International GmbH & Co KGaA, München
- Brauerei Gutmann e.K., Titting
- Brauerei S. Riegele Inh. Riegele KG, Augsburg
- Brauerei C. & A. VELTINS GmbH & Co., Meschede
- Brauhaus Pforzheim GmbH, Pforzheim
- Martin Braun Backmittel und Essenzen KG*, Hannover
- Gewürzmühle Brecht GmbH, Eggenstein
- BREKO GmbH, Bremen
- Brenner Consulting, Augsburg
- Brennerei Friz, Oppenweiler-Reichenberg
- BrewCode GmbH, Kempten
- Brökelmann + Co Ölmühle GmbH + Co, Hamm
- BRÖRING Technology GmbH, Lohne/Oldbg.
- H. & J. Brüggem KG, Lübeck
- Bruker AXS GmbH, Karlsruhe
- Hans Brunner GmbH, Glonn
- BSH Hausgeräte GmbH, Giengen
- Bucher Unipektin AG, Niederweningen
- Bühler AG, Uzwil
- Burkhardt Fruchtsäfte GmbH & Co. KG, Laichingen
- Busan Beer, Yangsan
- BWS Technologie GmbH, Grevenbroich
- CACAOLAB BV, Zottegem
- CADFEM GmbH, Grafing bei München
- caffèhaus Rösterei und Service GmbH Bioespresso Erlebnisgastromonomie, Schwaig b. Nürnberg
- CalciAgro - Frank Saalfeld, Leverkusen



Zahl projektbeteiligter Unternehmen und Verbände

- Calvatis GmbH, Ladenburg
- Camag Chemie-Erzeugnisse und Adsorptionstechnik AG & Co. GmbH, Berlin
- Cambrium GmbH, Berlin
- Cargill Deutschland GmbH, Krefeld
- Carl GmbH, Eisingen/Fils
- Catch-Your-Bug, Neu-Ulm
- Centec Gesellschaft für Labor- und Prozessmesstechnik mbH, Maintal
- Centiv GmbH, Stuhr
- Cetotec GmbH, Bad Honnef
- Chemisches Institut Burkon Partnerschaft - Partnerschaft von Handelschemikern, Nürnberg
- chocolaterie pâtisserie Andreas Muschler, Freising
- Chocolatier Praetsch KG, Wermsdorf
- Chocomation UG (haftungsbeschränkt), Freising
- Chokumi - Pralinenmanufaktur & Pralinschule GbR, Braunschweig
- Novonesis
- Chr. Hansen GmbH, Hoersholm
- Martin Christ Gefriertrocknungsanlagen GmbH, Osterode am Harz
- Clemens GmbH & Co. KG, Wittlich
- Clerici Sacco, Cadorago (CO)
- cloudfluid GmbH, Karlsruhe
- CLOUD&HEAT Technologies GmbH, Dresden
- Coffee Star - Origins & Blends Krebs / Brück GbR, Berlin
- Coffein Compagnie - Dr. Erich Scheele GmbH & Co. KG, Bremen
- Condio GmbH, Werder (Havel)
- Confiserie Felicitas GmbH, Spremberg OT Hornow

- Confiserie Heilemann GmbH, Worigen/Allgäu
- A. Costantino & C.S.p.A., Favria
- ConversionTec GmbH, Wildau
- COOKO GmbH, Berlin
- Coolback GmbH, Nuthe-Urstromtal/OT Jänickendorf
- Coperion GmbH, Stuttgart
- Cora Gutzeit Veganes Catering, Steinwedel
- Cramer Mühle KG, Schweinfurt
- CBS Foods GmbH, Berlin
- Creativeaty GmbH, Schongau
- CREMILK GmbH, Kappeln
- Crespel & Deiters GmbH & Co. KG, Ibbenbüren
- CSM Ingredients CSM Deutschland GmbH, Bremen
- CVH Chemie-Vertrieb GmbH & Co. Hannover KG, Hannover
- Dairy Consulting Manfred Huss, Buxheim
- Danish Crown Fleisch GmbH, Essen/Oldenburg
- Danone GmbH, Haar
- DataPhysics Instruments GmbH, Filderstadt
- DBI Gas- und Umwelttechnik GmbH, Leipzig
- DEBAG Deutsche Backofenbau GmbH, Bautzen
- Dein Stück Erde UG, Stuttgart
- Delica AG, Buchs/Aargau
- Delicious Network AG, Langenthal
- Der Beck GmbH, Erlangen-Tennenlohe
- Destilla GmbH Flavours & Extracts, Nördlingen

- Destillerie Kammer-Kirsch GmbH, Karlsruhe
- Detmers Getreide-Vollwertkost GmbH, Bielefeld
- Dettmer Agrar-Service GmbH, Kettenkamp
- Deutsche Algen Genossenschaft eG, Ahlen
- Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft e.V. (DLG)*, Frankfurt
- Deutsche Saatveredlung AG, Lippstadt
- Deutsche See GmbH, Bremerhaven
- DMK Deutsches Milchkontor GmbH
- Sitz der Gesellschaft, Zeven
- Deutsches Weintor eG, Ilbesheim/Pfalz
- DE-VAU-GE Gesundheitswerk Deutschland GmbH, Lüneburg
- DEVEX Verfahrenstechnik GmbH, Warendorf
- E. Diedrichs GmbH, Mannheim
- Diesdorfer Süßmost-, Weinkelerei & Edeldestille GmbH, Diesdorf
- DIGefa - Detmolder Institut für Getreide- und Fettanalytik GmbH, Detmold
- DIL Engineering GmbH, Quakenbrück
- Diosna Dierks & Söhne GmbH, Osnabrück
- direct startercultures GmbH, Remshalden
- djoon foods GmbH, München
- DLG TestService GmbH, Frankfurt/M.
- DMR Prozesstechnologie GmbH, Kaiseraugst
- Döhler GmbH, Darmstadt

- Dolomites Milk Srl/GmbH, Vintl (BZ)
- DONAU MALZ Bamberger Mälzerei GmbH & Co. KG, Bamberg
- Drachenberg-Imkerei, Werder
- dreher bio GmbH, Wangen-Schauwies
- DrEst GmbH*, Aachen
- Dr. Hauck R&D GmbH, Kempten
- DSM Food Specialties Germany GmbH, Düsseldorf
- DSP Systeme GmbH, Düsseldorf
- Dupont Nutrition & Biosciences ApS, Aarhus-Brabant
- Durbacher Winzergenossenschaft eG, Durbach
- Heinrich Durst Malzfabriken GmbH & Co. KG, Bruchsal
- Dyhydromatics LLC, Kämpfelbach
- DyssolTEC GmbH, Hamburg
- E.A.E. Rohstoff GmbH, Aufkirchen
- Eaton Technologies GmbH
- Hydraulics Group Filtration Division Langenlonsheim Branch, Langenlonsheim
- Ebrofrost Germany GmbH, Offingen
- Ingenieur-Beratung Dr. Burkhard Eckermann, Halle/Westfalen
- Eckes-Granini Group GmbH*, Nieder-Olm
- Ecolab Deutschland GmbH, Monheim am Rhein
- EDEKA Zentral AG & Co. KG, Hamburg
- Eduard Walter KG, Böhl-Iggelheim
- EFS Engineered Food Solutions e. K., Badbergen
- Egerer-Decker GbR, Cadolzburg
- Ehrmann GmbH, Oberschöneck
- Privatbrauerei Eichbaum GmbH & Co. KG, Mannheim
- Eiko Anlagenbau- und -prüfungsgesellschaft mbH, Großhansdorf
- EisQueen GmbH, Berlin
- Elea Vertriebs- und Vermarktungsgesellschaft mbH*, Quakenbrück
- Elea Technology GmbH, Quakenbrück
- Emmi Schweiz AG, Luzern
- Emsland Stärke GmbH, Emlichheim
- ENDORI Food Company GmbH & Co. KG, Stegaurach
- Energie und Ökologie Consultants, Altusried
- Engelshof Einzelunternehmen, Hetzerath
- Engl. Pub Shakespeare, Hannover
- Enneking Engineering GmbH, Steinfeld (Oldenburg)
- EnProCo Berlin GmbH, Berlin
- ENTEX Rust & Mitschke GmbH, Bochum
- Erbacher Food Intelligence GmbH & Co. KG, Kleinheubach
- Erbslöh Geisenheim GmbH, Geisenheim

- Erdbeer & Kartoffelhof Wendenborstel Henrike Brodthage, Steimbke
- Erdbeer- und Himbeerhof Steinwehr GmbH & Co. KG, Bovenau
- Ernteband Fruchtsaft GmbH, Winnenden
- ERO GmbH, Simmern
- E.S.C.H. Engineering Service Center und Handel GmbH, Unterwellenborn
- ESCON Engineering Services and Consulting GmbH, Berlin
- Etelser Käsewerk GmbH, Stuhr-Seckenhausen
- ETTLI Kaffee GmbH, Ettlingen
- Eurofins Food Integrity Control Services GmbH, Ritterhude
- Europlast H. Mudder GmbH, Osnabrück
- E.V.A. GmbH, Oberreute
- Evonik Industries AG, Hanau
- Fahner Frucht Handels- und Verarbeitungs GmbH, Gierstädt
- FB Food GmbH, Hüfingen
- FEA enzyme application e. K., Stewede
- Fellbacher Weingärtner eG, Fellbach
- Ferrero Deutschland GmbH*, Frankfurt a.M.
- Festo AG & Co. KG, Esslingen-Berkheim
- Dr. Fichtl - Unternehmensberatung, Rätzlingen
- FitBy Nutrition UG, Berlin
- Fit Ingredients GmbH, Haibach
- Fläminger Genussland GmbH, Niederer Fläming
- FlavaPulse, Varna
- FlavoLogic GmbH, Vaterstetten
- Flechtorfer Mühle Walter Thönebe GmbH, Flechtorf
- Fleischerei Bruns, Damme
- Fleischerei Riesener, Bottrop-Kirchhellen
- Fleischerei und Partyservice Steinriede, Damme-Osterfeine
- Fleischmanufaktur Haspel e.K., Dombühl
- Flocmix GmbH, Achim
- Flora Food R&D B.V., Amsterdam
- Focus Ingredients GmbH, Trostberg
- Food & Flavor Consulting Einzelunternehmen, Kirchartd
- Food Ingredients & Specialties B. V., Maastricht
- FoodQS GmbH, Langenzenn
- Foodservice Company GmbH, Wabern
- FORLIANCE GmbH, Bonn
- Formo Bio GmbH, Berlin
- Forst Gorkow, Wolfenbüttel
- FOSCON Dr. Wittner GmbH, Heilbronn
- FOSS GmbH, Rellingen
- FrankJuice GmbH, München

- Freese Essideen Restaurant & Party-service Einzelunternehmen, Visbek
- FRESCO Dog Foods GmbH, Lünen
- Frey + Lau GmbH, Henstedt-Ulzburg
- Fricke und Mallah Microwave Technology GmbH, Peine
- Friedrich Fangmeier Agrarhandel, Chips und Snacks GmbH und Co. KG, Diepholz-Heede
- Friedrich Feldmann GmbH, Karlsruhe
- Friends not Food GmbH, Dresden
- Friesenkrone Feinkost Heinrich Schwarz & Sohn GmbH & Co. KG, Marne
- FrieslandCampina Germany GmbH, Heilbronn
- frischli Milchwerke GmbH, Rehburg-Loccum
- Friweika eG, Weidendorf/Sachsen
- Frostmeat Fleischhandels-gesellschaft mbH, Gilching
- Fruchtsaftkellerei Mehlhorn OHG, Langenbernsdorf
- Fruchtsaftkellerei Zimmer GmbH, Rheinau
- Frusano Europe GmbH, Gräfelting
- FTRJ GmbH, Scheßlitz
- Fuchs GmbH & Co. KG, Dissen
- FUCHS LUBRICANTS GERMANY GmbH, Mannheim
- Funke Analytic Consult Einzelunternehmen, Hörstel
- fzm GmbH Forschungszentrum für Medizintechnik und Biotechnologie, Bad Langensalza
- GALAB Laboratories GmbH, Hamburg
- GEA Group AG*, Düsseldorf
- General Mills GmbH, Hamburg
- GEN-IAL GmbH, Troisdorf
- Genossenschaftskellerei Heilbronn eG, Heilbronn
- GERSTEL GmbH & Co. KG, Mülheim a.d. Ruhr
- GfL - Gesellschaft für Lebensmittel-Forschung mbH*, Berlin
- Gigahertz Optik GmbH, Türkenfeld
- Gimbio GmbH, Freising
- Givaudan Deutschland GmbH*, Dortmund
- GKC Dr. Öttl & Partner Dairy and Food Consulting AG, Eching/Kronwinkl
- Glass GmbH & Co. KG, Paderborn
- Glatt Ingenieurtechnik GmbH, Weimar
- Glockenbrot Bäckerei GmbH & Co. OHG, Köln
- GMT GmbH, Quakenbrück
- GNT Europa GmbH*, Aachen
- Goldschmaus Gruppe Verwaltungsgesellschaft mbH, Garrel
- Goldstück Imkerei, Vogt

- GoodMills Deutschland GmbH, Unternehmenszentrale, Hamburg
- GoodMills Group GmbH, Wien
- Graefke's Fleischwaren GmbH, Bienenbüttel
- Graftschafter Krautfabrik Josef Schmitz KG, Meckenheim
- Greenforce Future Food AG, München
- Greenfox Naturtec GmbH, Oldendorf (Luhe)
- Grillido GmbH, München
- Grino Water Solutions GmbH, Nürnberg
- Grün GQM GmbH, Landshut
- Gusto Basisprodukte für Nahrungsmittel Produktion und Vertrieb GmbH & Co. KG, Bremerhaven
- gzpk Getreidezüchtung Peter Kunz, Feldbach ZH
- Habasit GmbH (Deutschland), Eppertshausen
- Häuser GmbH, Aschaffenburg
- Hamfelder Hof Bauernmeierei GmbH & Co. KG, Mühlenrade
- HaMix GmbH, Hameln
- Hammermühle GmbH, Kirrweiler
- Handl Tyrol GmbH, Pians
- Albert Handtmann Holding GmbH & Co. KG, Biberach
- Happy Cheeze GmbH, Cuxhaven
- Happy Ocean Foods GmbH, München
- Harry-Brot GmbH, Schenefeld
- Harter GmbH, Stiefenhofen
- Hasytec Electronics GmbH, Kiel
- Hatz-Moninger Brauhaus GmbH, Karlsruhe
- H.C.C.O Hanseatic Cocoa & Commodity Office GmbH, Hamburg
- HDG Verpackungsmaschinen GmbH, Lindlar
- Hedwigsburger Okermühle GmbH, Kissenbrück-Hedwigsburg
- Gustav Heess Oleochemische Erzeugnisse GmbH, Leonberg
- Heidebrecht Byotec UG, Freising
- Heiderinder Tierzucht für den ökologischen Landbau, Bienenbüttel
- Heino Mühlenbeck Fleischwaren GmbH, Schiffdorf - Spaden
- Heinrichsthaler Milchwerke GmbH, Radeberg
- Hela Gewürzwerk Hermann Laue GmbH, Ahrensburg
- Helix GmbH, Winnenden
- Hellma GmbH & Co. KG, Müllheim
- Helmut Koffler GmbH & Co. KG Erdbeerplantagen und Pflanzenvermehrung, Durmersheim
- Hemelter Mühle GmbH & Co. KG, Rheine
- Hemme Milch GmbH & Co. KG, Angermünde/OT Schmargendorf
- Hemro International AG, Zürich

- Hengstenberg GmbH & Co. KG, Esslingen
- Hertz Dairy Food Service, Kempten/Allgäu
- Herbst Maschinenfabrik GmbH, Buxtehude
- Herbstreith & Fox GmbH & Co. KG Pektin-Fabriken*, Neuenbürg
- heristo aktiengesellschaft, Bad Rothenfelde
- Herzblut-Bienen UG, Wehrheim
- Hilcona AG, Schaan
- HILDEBRAND Industry AG, Felben-Wellhausen
- Ralph Hillebrecht Mülerei- und Verfahrenstechnik, Glonn
- Hipp GmbH & Co. Vertrieb KG, Pfaffenhofen
- Hitschler International GmbH & Co. KG, Michelstadt
- HiWeiss Srl/GmbH, Bozen
- Hochland Deutschland GmbH, Heimenkirch
- Hochwald Foods GmbH, Thalfang
- Technische Mikrobiologie Dr. Jutta Höffler GmbH, Hamburg
- Hof Künne GmbH & Co. KG, Eggermühlen
- Josef, Renate und Julian Schmid GbR, Münsingen-Bremelau
- Hohenloher Molkerei eG, Schwäbisch Hall
- Hohenloher Fruchtsäfte GmbH & Co. KG, Schwäbisch Hall
- Hohe Tanne GmbH, Großbreitenbach
- Arnold Holstein GmbH, Markdorf
- Hopfenveredlung St. Johann GmbH, Wolnzach
- Hosokawa Alpine AG, Augsburg
- Rudolf und Robert Houdek GmbH, Starnberg
- hs-tumbler GmbH, Quakenbrück
- Hüpeden & Co. (GmbH & Co.) KG, Hamburg
- Husarich GmbH, Hamburg
- Hydrosol GmbH & Co. KG*, Ahrensburg
- Hygienic Design Weihenstephan Ingenieurbüro Hofmann, Zorneding
- ICF International Consulting Food, Thalfang
- International Flavors & Fragrances (IFF), Brabrand
- International Flavors & Fragrances IFF (Deutschland) GmbH, Oberhausen
- ifp Institut für Produktqualität GmbH, Berlin
- iglo GmbH, Hamburg
- IGV Institut für Getreideverarbeitung GmbH, Nuthetal
- Imkerei Ahrens, Faßberg
- Imkerei zur fleißigen Biene, Rheinberg
- Industrial Analytics IA GmbH, Berlin

- The Family Butchers Germany GmbH Produktionsstandort Versmold, Versmold
- Infopoint Kakao-und-mehr, Reutlingen
- Infors GmbH, Einsbach/Sulzemoos
- Infors GmbH
- Verkaufsbüro Hamburg, Hamburg
- Ingenieurbüro Pietruska, Auerbach
- Ingenieurbüro Müller & Plankenbühler GbR, Lauf an der Pegnitz
- Ingenieurbüro Bernd Lohse GmbH, Winsen
- Ingenieurbüro Gebhardt, Geratal OT Gräfenroda
- Ingenieurbüro Scharf, Schollbrunn
- Ingenieurs-Büro Dr. Ingo Wirth, Köthen
- Innocent Meat GmbH, Papendorf
- Inno-Spec GmbH, Nürnberg
- Institut für Qualitätsförderung in der Süßwarenwirtschaft e.V. (IQ Köln), Köln
- Institut Heidger KG, Osann-Monzel
- Institut Kirchhoff Berlin GmbH, Berlin
- Institut für Lebensmittelhygiene Schmid GmbH, Ingolstadt
- Intersnack Knabber-Gebäck GmbH & Co. KG, Köln
- Interstarch GmbH, Elsteraue
- IOI Oleo GmbH, Hamburg
- IPT-Pergande Gesellschaft für Innovative Particle Technology mbH, Südliches Anhalt OT Weißandt-Görlau
- i-RED Infrarot Systeme GmbH, Linz
- IREKS GmbH*, Kulmbach
- Isarkindl OHG, Freising
- isi GmbH, Rosdorf
- ITT - International Technical Textiles GmbH, München
- Jäckering Mühlen- u. Nahrungsmittelwerke GmbH*, Hamm
- Jack Link's LSI Germany GmbH, Ansbach
- Gebr. Jancke GmbH*, Hamburg
- Jänich Ultraschall-Technik, Ahrensfelde
- Jaus Bakery GmbH, Weißenhorn
- J. Bauer GmbH & Co. KG, Wasserburg/Inn
- JBSYSTEMS Johannes Böck Einzelunternehmen, Langenbach
- Gebrüder Jehmlich GmbH, Nossen
- Jeneil Bioproducts GmbH, Schechen
- JhD-Bäckereitechnologie GbR, Trossingen
- JJ Leitz GmbH, Rudesheim am Rhein
- Diversey Deutschland GmbH & Co. oHG, Mannheim
- Fresh Food & Beverage Group, Volketswil
- JR Die Schokoladenfabrik GmbH, Peine

- Juchem GmbH
- Juchem Food Ingredients GmbH, Eppelborn
- Julius Brantner Brothandwerk, München
- Jungbunzlauer Ladenburg GmbH, Ladenburg
- Carl Jung GmbH, Rüdeshheim
- Junginger Fruchtsäfte GmbH & Co. KG, Niederstotzingen
- Käsemanufaktur Falkenhain GmbH, Lossatal OT Falkenhain
- Alpavit Käserei Champignon Hofmeister GmbH & Co. KG, Lauben/Allgäu
- Kaffee 1 GmbH, Hamburg
- Amandus Kahl GmbH & Co. KG, Reinbek
- Kahl GmbH & Co. KG Vertriebsgesellschaft mbH Wachsraffinerie, Trittau
- KAJO GmbH, Anröchte
- Kanow-Mühle Sagritz, Golßen GT Sagritz
- Rud. Kanzow (GmbH & Co.) KG, Hamburg
- Karwendel-Werke Huber GmbH & Co. KG, Buchloe
- KASAG Swiss AG, Langnau
- Käserei Lehmann GmbH, Leipzig
- Katjes Fassin GmbH + Co. KG, Emmerich
- Dr. Ing. Käupert GmbH & Co. KG, Erndtebrück
- KEIT, K. Orzeszko & A. Petalotis GbR, Berlin
- KEKILA e. K. Inh. Kathleen Kitsche, Lauba
- Kelterei Heil OHG, Weilmünster-Laubeschbach
- Kelterei Müller GmbH & Co. KG, Butzbach-Ostheim
- Kelterei Walther GmbH, Bruchköbel
- Kersia Deutschland GmbH, Bornheim-Sechtem
- Kersten Engineers GmbH, Landsberg am Lech
- KH process TEC GmbH, Oberderdingen
- KKS KARL KONRAD GmbH & Co. KG, Kirchheimbolanden
- Klingberg Consulting Einzelunternehmen, Teldau
- Klüsta Schinken GmbH & Co. KG, Schüttorf
- Knuf Bäcker GmbH, Voltlage
- Koakult GmbH, Berlin
- KOHIKO Engineering GmbH, Mettmann
- Peter Kölln GmbH & Co. KGaA Köllnflockenwerke*, Elmshorn
- Kolonne Null GmbH, Berlin
- Koralo GmbH, Baldham
- KPM Analytics GmbH, Weiler bei Bingen

- Kramerbräu Saaten und Öle GmbH, Pfaffenhofen an der Ilm
- Kräuter Mix GmbH*, Abtswind
- Kriegl-Essig GmbH & Co. KG, Pilsting
- Kröner-Stärke GmbH*, Ibbenbüren
- KRONE GmbH, Steinbach
- Krones AG, Neutraubling
- Krüss GmbH, Hamburg
- Krüger GmbH & Co. KG, Bergisch Gladbach
- Kuchenmeister GmbH, Soest
- Carl Kühne KG (GmbH & Co.)*, Hamburg
- KUK-Handels GmbH, Ried im Innkreis
- Kunstmühle Hofmeir e.K., Fahlenbach
- Hans Kupfer & Sohn GmbH & Co. KG, Heilsbronn
- KWS SAAT SE & Co. KGaA, Einbeck
- Kynda Biotech GmbH, Jelmstorf
- Lablicate GmbH, Hamburg
- Analytisches Institut Bostel GmbH & Co. KG, Stuttgart
- Labor Kneißler GmbH & Co. KG, Burglengenfeld
- Labor Dr. Scheller GmbH, Augsburg
- Lactalis Deutschland GmbH, Kehl/Rhein
- Lactoprot Deutschland GmbH, Kaltenkirchen
- Lactotecon, Hattstedt
- Lagenser Fruchtsäfte Koch Getränke GmbH, Lage
- Lallemand Danstar Ferment AG, Korntal-Münchingen
- Lamb Weston Meijer VOF, HW Breda
- Henry Lamotte Oils GmbH, Bremen
- Landbäckerei zur Horst, Stadland
- Landkäserei Herzog GmbH, Schießeln/Roggenburg
- Landkäserei Holtsee GmbH, Holtsee
- Landmolkerei Hagenow GmbH, Hagenow
- Landschlachtere G.H. Diekmann, Essen
- Landschlachtere Roland Lausen, Silberstedt
- Landshuter Kunstmühle C.A. Meyer's Nachf. AG (Meyermühle), Landshut
- Landwehr Service GmbH, Versmold
- Landwirtschaftlicher Betrieb Schaufler Steudach, Erlangen
- Lantmännen Unibake Germany GmbH & Co. KG, Bremen
- Lanxess Deutschland GmbH, Köln
- LASENOR EMUL, S.L., Olesa de Montserrat - Barcelona
- Werner Lauenroth Fischfeinkost GmbH, Hamburg
- Lauertaler Imkerei, Burglauer
- Lausitzer Fruchterverarbeitung GmbH, Sohland a. d. Spree

- Lay Gewürze GmbH Würz- & Lebensmitteltechnologie, Grabfeld, OT Queienfeld
- LebensmittelTechnologieberatung Dr. Florian Wild, Freising
- Lebkuchen-Schmidt GmbH & Co. KG, Nürnberg
- Lechler GmbH, Metzingen
- Leco Instrumente GmbH, Mönchengladbach
- LeHA GmbH, Laucha a. d. Unstrut
- Leiber GmbH, Bramsche
- Dr. Volker Lein Consultant Saatzuchtunternehmen, Irlbach
- Leipziger Käsehaus, Leipzig
- Leistritz Extrusionstechnik GmbH, Nürnberg
- Norddeutsche Pflanzenzucht Hans-Georg Lembke KG, Holtsee
- Lesaffre Deutschland Fala GmbH, Kehl
- Les Domaines de Vins Moselle, Stadtbredimus
- Less'n More GmbH, Hamburg
- Bonback GmbH & Co. KG, Übach-Palenberg
- Lieken Brot- und Backwaren GmbH, Lutherstadt Wittenberg
- Lika GmbH, Heldenstein
- Limbach Analytics GmbH Arotop Laboratorien Mainz, Mainz
- Schokoladefabriken Lindt & Sprüngli GmbH*, Aachen
- Lipoid GmbH, Ludwigshafen
- LIST + BEISLER GmbH, Hamburg
- Livekindly Germany GmbH, Düsseldorf
- A. Loacker Spa/AG, Auna di Sotto/Unterinn (BZ)
- Jürgen Lührke GmbH, Lübeck
- Lösch's Fruchtsäfte GmbH & Co. KG, Ramstein-Miesenbach
- Lovely Day Foods GmbH, Berlin
- Löwenbrauerei Anton Ebert GmbH & Co. KG, Aalen
- Lubeca Lübecker Marzipan-Fabrik v. Minden & Bruhns GmbH & Co. KG, Stockelsdorf
- The Lucky Grain GmbH, Burgheim-Straß
- Lübbers Anlagen- und Umwelttechnik GmbH, Bad Langensalza
- Lütauer Süßmosterei GmbH, Lütau
- LUM GmbH Gesellschaft für Labor-, Umweltdiagnostik & Medizintechnik mbH, Berlin
- LUMITRONIX® LED-Technik GmbH, Hechingen
- Lyras A/S, Aalborg
- Mälzerei Gebr. Steinbach GmbH, Zirndorf
- Konrad Mändli, Fachberatung Brot und Backwaren GmbH, Waldkirch/SG
- Maestrani Schweizer Schokoladen AG, Flawil

- Magritek GmbH, Aachen
- Maintal Konfitüren GmbH, Haßfurt
- MAJA-Maschinenfabrik Hermann Schill GmbH & Co. KG GmbH, Kehl-Goldscheuer
- Malteurop Deutschland GmbH, Langerringen
- multiply GmbH, Lenzburg
- Malzfabrik Albert Müller GmbH & Co. KG, Schierling
- Malzfabrik Landsberg GmbH, Landsberg
- Malzfabrik Rheinpfalz GmbH, Pfungstadt
- mandu-care GmbH, Erlenbach
- Mann + Hummel GmbH, Ludwigsburg
- Manufaktur Jörg Geiger GmbH, Schlatt
- Marco Köninger Oenologie, Kappelrodeck
- Der Marken-Bäcker Ges.m.b.H, Tulln an der Donau
- Mars GmbH*, Verden
- Maschinenfabrik Gustav Eirich GmbH & Co. KG, Hardheim
- Maschinenfabrik Reinartz GmbH & Co. KG, Neuss
- Maschinenfabrik Seydelmann KG, Stuttgart
- Mast Diagnostica GmbH, Reinfeld
- Mautner Markhof Feinkost GmbH, Wien
- McCain Foods Europe B.V., Harnes
- MCS Data Labs GmbH, Berlin
- M Food Group GmbH, Steinfeld-Mühlen
- MEGA - Das Fach-Zentrum für die Metzgerei und Gastronomie eG, Stuttgart
- Meggle GmbH & Co. KG*, Wasserburg/Inn
- Meierei Horst eG, Horst
- Melifactum Dr. Johannes Dirk Bunsen e.K., Hortherhof
- Melitta Group Management GmbH & Co. KG, Minden
- Merck KGaA, Darmstadt
- Mercurius Production GmbH, Frankfurt/Main
- Bucher Merk Process GmbH, Laufenburg
- Peter Mertes KG Weinkellerei, Bernkastel-Kues
- Paul Mertens Molkerei GmbH & Co. KG, Neuenkirchen
- Mestemacher GmbH, Gütersloh
- metabion international AG, Planegg/Steinkirchen
- Metallwerkstatt Nenadovic, Neustadt an der Aisch
- Metzgerei Jenzer e. K. Inh. Karin Höfli, Lohnsfeld
- Metzgerei Wolz GmbH, Schorndorf
- Metzgerei Oskar Zeeb GmbH, Reutlingen

- Metzgerei Rüdiger Pyck GmbH, Sinsheim-Steinsfurt
- Meybona Schokoladenfabrik Meyerkamp GmbH & Co. KG, Löhne
- Meyer Seals - Alfelder Kunststoffwerke Herm. Meyer GmbH, Alfeld
- MGL Molkereigesellschaft Lauingen mbH, Lauingen
- MHJ-Consulting GbR, Goldbach
- Mia & Ben Organic Ltd., Berlin
- Micros Food Safety B.V., Wageningen
- Microganic GmbH, Melle
- MicroTec GmbH, Steinfeld-Mühlen
- Miele & Cie. KG, Oelde
- Migros Industrie AG, Bischofszell
- Milchhof Albert GmbH & Co. KG, Scheßlitz
- Milchprüfung Baden-Württemberg - Gesellschaft für Dienstleistungen in der Milchwirtschaft mbH, Kirchheim unter Teck
- Milchwerke Berchtesgadener Land/Chiemgau eG, Piding
- muva kempten GmbH, Kempten
- BELGOMILK CVBA, KALLO
- Milei GmbH, Leutkirch
- mit KIKK GmbH, Föhren
- Mixolutions Engineering, Frankfurt
- mk2 Biotechnologies GmbH, Planegg
- Möller Pharma GmbH & Co. KG Herstellungs- und Vertriebs KG, Recklinghausen
- MOLDA EVOLUTION GmbH, Thomasburg
- Molkerei Alois Müller GmbH & Co. KG, Fischach-Aretsried
- Molkerei Ammerland eG, Wiefelstede-Dringenburg
- Molkerei Hainichen-Freiberg GmbH & Co. KG, Freiberg
- Molkerei Naturprodukt GmbH Rügen, Poseritz
- Molkerei Söbbeke GmbH, Gronau
- Mondeléz Deutschland GmbH*, Bremen
- MONTZ Julius Montz GmbH, Hilden
- Moselland eG Winzergenossenschaft, Bernkastel-Kues
- Motius GmbH, München
- M+R Meß- und Regelungstechnik GmbH, Köthen
- Mühle Beck e. K., Keltern
- Müller Fleisch GmbH, Birkenfeld
- Müller's Mühle GmbH, Gelsenkirchen
- Murnauer Kaffeerösterei GmbH, Obersöcherling
- Mushlabs GmbH, Hamburg
- MW Consulting Matthias Walter, Wincheringen
- Privatmolkerei Naarmann GmbH*, Neuenkirchen

- Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe, Geschäftsbereich Prävention, Germering
- Naturamus GmbH, Aichelberg
- Nature's Richness Holding GmbH, Köln
- Naturmilchhof Gartetal GbR, Diemarden
- naVitalo GmbH, Mülheim an der Ruhr
- NEHRING Consultants GmbH, Braunschweig
- Cereal Partners Worldwide S.A., Prilly
- Nestlé PTC Lebensmittelforschung GmbH, Singen
- Nestlé Research, Lausanne 26
- Erich NETZSCH GmbH & Co. Holding KG, Selb
- NEURA GmbH, Bremen
- Nexnoa GmbH, Köln
- J.G. Niederegger GmbH & Co. KG, Lübeck
- Niederrhein-Gold Tersteegen GmbH & Co. KG, Moers
- NIG Nahrungs-Ingenieurtechnik GmbH, Magdeburg
- NOMOSAN GmbH, Westerstede
- Nordappel GmbH, Oldenburg
- NORDSAAT Saatzuchtges. mbH
- Zuchtstation Granskevit, Schaprode
- NordseeMilch eG, Witzwort
- Nordzucker AG*, Braunschweig
- Nosh.bio GmbH, Berlin
- NOVAPROT GmbH, Reischach
- NovaTaste Germany GmbH, Freilassing
- NovaTaste Production GmbH*, Holdorf
- Novonesis Novozymes GmbH, Bad Kreuznach
- Novum Analytik GmbH, Heilbronn
- Nubassa Gewürzwerk GmbH, Viernheim
- Nudelschmiede GmbH
- Nudelschmiede Hechthausen, Hechthausen
- Nutreon Engineering GmbH, Mainz
- Nuvonic GmbH, Kürten
- OBEG - Organisch-Biologische Erzeugergemeinschaft Hohenlohe GmbH & Co. KG, Schrozberg
- Oberbayerische Fleisch & Wurst GmbH, Gröbenzell
- Oberkircher Winzergenossenschaft eG, Oberkirch
- Obstbau Michael Görnitz, Coswig
- Obst-Kontor Natursaft Sachsen GmbH & Co. KG, Mügeln OT Ablaß
- ODVITAL Cosmetics GmbH, Neukirchen
- Ölmühle Garting Einzelunternehmen, Schnaitsee

- Conditorei Copenrath & Wiese KG, Osnabrück
- Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG*, Bielefeld
- Henkell & Co. Sektkellerei KG, Wiesbaden
- oil press GmbH & Co. KG, Reut
- Öko Bäckerei Konditorei Mauerer GmbH, München
- Oleon NV, Ertvelde
- Ölmühle Moog GmbH, Lommatzsch
- Omya International AG, Ottringen
- Opsytec Dr. Gröbel GmbH, Ettlingen
- Optiferum GmbH, Oy-Mittelberg
- Oro Obstverwertung eG, Rohrdorf
- OSPIN GmbH, Berlin
- Oterra Headquarters, Hoersholm
- Otto Gourmet GmbH, Heinsberg
- OVODAN Eiprodukte GmbH & Co. KG, Zeven
- Anton Paar GmbH Austria, Graz
- Pacovis AG, Stetten
- Pacovis food solutions GmbH
- Standort Sassenberg, Sassenberg
- Carl Padberg Zentrifugenbau GmbH, Lahr/Schwarzwald
- Pall GmbH, Dreieich
- PAN-Biotech GmbH, Aidenbach
- Panem Backstube GmbH, Bleicherode
- PANINKRET chem.-pharm. Werk GmbH, Westerhorn
- Parsum – Gesellschaft für Partikel-, Strömungs- und Umweltmeßtechnik mbH, Chemnitz
- PEMA Vollkorn-Spezialitäten KG, Weißenstadt
- Dimitri Penner & Dr. Strahilov GbR, Karlsruhe
- PerkinElmer LAS Germany GmbH, Rodgau
- Pfeifer & Langen GmbH & Co. KG*, Köln
- PZO Pflanzenzucht Oberlimpurg, Schwäbisch Hall-Oberlimpurg
- Phage Technology Center GmbH (PTC), Bönen
- Pilzland Vertriebs GmbH, Visbek-Rechterfeld
- Pircher Brennerei AG, Lana/BZ
- Pizzoli S.p.A., Budrio (BO)
- pläin GmbH, Freising
- Planteneers GmbH*, Ahrensburg
- Planty of Meat GmbH, Gilching
- Josef Pölz Alztaler Fruchtsäfte GmbH, Garching
- Pöllath Global GmbH, Dietmannsried
- PolyAn GmbH, Berlin
- Ponnath die Meistermetzger GmbH, Kemnath
- Poschenrieder Mühle GmbH & Co. KG, Sinzing
- PreciBake GmbH, München

- Premium Mühlen Gruppe GmbH & Co. KG, Neuss
- PRG Präzisions-Rührer GmbH, Warburg
- Primavera Life GmbH, Oy-Mittelberg
- Print4Taste GmbH, Freising
- Privatbrauerei Erdinger Weißbräu Werner Brombach GmbH, Erding
- Privatbrauerei Hofmann GmbH & Co. KG, Pahres
- Privatfleischerei Arnold GmbH & Co. KG, Elsterwerda OT Kraupa
- Privatkellerei Nagler GmbH, Regensburg
- Probat-Werke von Gimborn Maschinenfabrik GmbH, Emmerich
- Probst & Class GmbH & Co. KG, Rastatt
- Project Eaden GmbH, Berlin
- ProLeIT AG, Herzogenaurach
- PROOF-ACS GmbH, Bremen
- Prosio engineering GmbH, Lauf an der Pegnitz
- Protein Consulting, Singhofen
- ProteinDistillery GmbH, Ostfildern
- ProUmid GmbH & Co. KG, Ulm
- Pzola Solartechnik, Bonn
- Puratos GmbH, Düsseldorf
- PureGrain, Frankenthal
- Purvegan GmbH, Ramsen
- PUT Energie- und Anlagentechnik GmbH, Stuttgart
- Putsch* GmbH & Co. KG, Hagen
- QMP Qualitätsmanagement & Produktentwicklung GmbH Jena, Jena
- Raab Vitalfood GmbH, Rohrbach
- RADOTECH GmbH, Hannover
- Rapidojet GmbH, Michelbach a.d.Bilz
- Rapp's Kellerei GmbH, Karben
- RAPS GmbH & Co. KG, Kulmbach
- Rapunzel Naturkost GmbH, Legau
- Rassau Seafood GmbH, Hamburg
- RATIONAL F&E GmbH, Landsberg am Lech
- Bunge Deutschland GmbH, Mannheim
- Paul Rauschert GmbH & Co. KG, Scheßlitz
- Paul Reber GmbH & Co. KG, Bad Reichenhall
- Rechtsanwaltskanzlei F. Müllbrot, Bad Nenndorf
- Refresco Deutschland GmbH, Mönchengladbach
- Reh Kendermann Weinkellerei GmbH, Bingen
- Reich Thermoprozesstechnik GmbH, Schechingen
- Renosan Chemie & Technik GmbH, München
- Restaurant Milazzo, Hannover
- Restaurant Grevena, Nürnberg

- Restaurant Paradies Nürnberg UG, Nürnberg
- J. Rettenmaier & Söhne GmbH + Co. KG, Rosenberg
- Revo Foods GmbH, Wien
- Riedel GmbH & Co. KG, Badbergen
- A. Rieper AG, Vintl/Vandoies BZ
- riha WeserGold Getränke GmbH & Co. KG, Rinteln
- Alfred Ritter GmbH & Co. KG Schokoladenfabrik, Waldenbuch
- Rodacher Fruchtsäfte GmbH, Bad Rodach
- ROLAND MILLS UNITED GmbH & Co. KG, Bremen
- C.F. Rolle GmbH Mühle, Grünhainichen
- Romaco Innojet GmbH, Steinen
- RONDO GmbH & Co. KG, Burbach
- Roquette Frères S. A., Lestrem
- Röstwerk von Herzog-Kaffee, Waldbronn
- Rotkäppchen-Mumm-Sektkellereien GmbH, Freyburg
- Rovita GmbH, Engelsberg
- Rubin-Mühle GmbH, Lahr-Hugsweiler
- Rübezahl Schokoladen GmbH, Dettingen/Teck
- Rüdeshheimer Sektellerei Ohlig GmbH & Co. KG, Rüdeshheim
- Rügenwalder Mühle Carl Müller GmbH & Co. KG, Bad Zwischenahn
- Rügenwalder Spezialitäten Plüntsch GmbH & Co. KG, Bad Arolsen
- Saarpfälzische Bio-Höfe GmbH, Ommersheim
- Saaten-Union GmbH, Isernhagen
- Saatzucht Josef Breun GmbH & Co. KG, Herzogenaurach
- Saatzucht Donau GesmbH & CoKG, Probstdorf
- Saatzucht Streng-Engelen GmbH & Co. KG, Uffenheim
- Sacco S.r.l., Cadorago (CO)
- Sächsische Schokoladenmanufaktur Einzelunternehmen, Heidenau
- Rudolf Sagberger „Ellermühle“, Landshut
- SaKa Pflanzenzucht GmbH & Co. KG Zuchtstation Windeby, Windeby
- Saputo Inc., St. Laurent, Qc.
- Saturn Petcare GmbH, Bremen
- Sauels frische Wurst GmbH Fleischwaren & Co. KG, Kempen
- SCANOVIS GmbH, Koblenz
- ScanRG GmbH, Aachen
- SCE Scheidl Claus Elektronik OHG, Waffenbrunn
- Fisch-Delikatessen Schälte GbR, Haan
- Schälmmühle Pättschow GmbH, Gross Polzin
- Schapfenmühle GmbH & Co. KG, Ulm-Jungingen

- Scharfenberger GmbH & Co. KG, Bad Dürkheim
- Emil Scheibel Schwarzwald-Brennerei GmbH, Kappelrodeck
- Scheid AG & Co. KG, Überherrn/Saar
- Schiepek Maschinen- und Werkzeugbau GmbH, Neustadt an der Aisch
- C. Schließmann Kellerei-Chemie GmbH & Co. KG, Schwäbisch Hall
- A. Schmidt & Co. GmbH, Hamburg
- Schmidt + Haensch GmbH & Co., Berlin
- Schmons GmbH
- Intro CAFÉ, Karlsruhe
- Schne-Frost Ernst Schnetkamp GmbH & Co. KG, Löningen
- Schnitzer GmbH & Co. KG, Offenburg
- Schröder Catering, Steinfeld
- Schumann und Sohn GmbH, Karlsruhe
- SchwabenMalz GmbH, Laupheim-Baustetten
- SCHWARTAUER WERKE GmbH & Co. KG*, Bad Schwartau
- Schwarzwaldmilch GmbH Freiburg, Freiburg
- Schwedes & Schulze Schüttgutmesstechnik GmbH, Wolfenbüttel
- Sealpac GmbH, Oldenburg
- Sektellerei Hans Sartor GmbH & Co. KG, Polch
- Schloß Wachenheim AG, Wachenheim
- Sektmanufaktur Schloss VAUX AG, Eltville/Rheingau
- Seli GmbH Automatisierungstechnik, Neuenkirchen
- Axel Semrau GmbH & Co. KG, Sprockhövel
- Sensient Colors Europe GmbH, Geesthacht
- SGF International e.V., Saulheim
- SGF Service Plus GmbH, Saulheim
- SGS Germany GmbH, Hamburg
- Siemens AG
- Siemens Energy, München
- Sigrist-Photometer AG, Ennetbürgen
- Silesia Gerhard Hanke GmbH & Co. KG, Neuss
- SIMA-tec GmbH, Schwalmtal
- SINTERFACE Technologies Dr. Reinhard Miller & Dr. Alexander Makievski GbR, Berlin
- SL Gartenbau GmbH, Oberkrämer/OT Vehlefan
- Sofd GmbH, Bad Wurzach
- SOLDAN Holding + Bonbonspezialitäten GmbH, Adelsdorf
- Sostmann Fleischwaren GmbH & Co. KG, Bramsche
- Spicetech GmbH, Stuttgart
- Spiraltec GmbH, Sachsenheim

- Springer Bio-Backwerk GmbH & Co. KG, Hamburg
- Staatliches Weinbauinstitut Freiburg Versuchs- und Forschungsanstalt für Weinbau und Weinbehandlung, Freiburg im Breisgau
- Stabizym GmbH, Roßdorf
- Stadt-Fleischerei Bartsch GmbH & Co. KG, Oldenburg
- STAUB & CO. - SILBERMANN GmbH, Nürnberg
- Heinz Steinmeier Süßmosterei GmbH & Co. KG, Kiesby
- St Equipment & Technology LLC, Needham
- sterilAir GmbH, Konstanz
- SternEnzym GmbH & Co. KG, Ahrensburg
- Ulla Stiernskog-Migliore Edelkäserei, Walddorfhäslach
- Störmühle GmbH, Knittlingen
- August Storck KG, Halle (Westfalen)
- W. Streker Natursaft GmbH, Aspach
- Strube Research GmbH & Co. KG, Söllingen
- STURM GmbH, Duisburg
- STUTE Nahrungsmittelwerke GmbH & Co. KG, Paderborn
- Südpfalz Saft GmbH, Frankweiler
- Südzucker AG*, Mannheim
- Südstärke GmbH, Schrobenuhausen
- S.U.L.T.A.N. TRADE GmbH, Berlin
- Sunbloom Proteins GmbH, München
- Lebensmittelchemisches Institut (LCI) des Bundesverbandes der Dt. Süßwarenindustrie e.V., Köln
- Dr. Otto Suwelack Nachf. GmbH & Co. KG, Billerbeck
- Inworld GmbH, Boizenburg/Elbe
- Symrise AG*, Holzminden
- Syntax Systems GmbH & Co KG, Weinheim
- Syntegon, Gerlingen-Schillerhöhe
- Syntegon Technology GmbH, Waiblingen
- systec Controls - Mess- und Regeltechnik GmbH, Puchheim
- Taifun-Tofu GmbH, Freiburg
- TAKASAGO Europe GmbH, Zülpich
- Tate & Lyle G.C. Hahn & Co. Stabilisierungstechnik GmbH*, Lübeck
- Tchibo GmbH, Hamburg
- TEEKANNE GmbH & Co. KG, Düsseldorf
- Teltex Food Components GmbH, Nuthetal
- Teltomalz GmbH, Teltow
- Tentamus Group GmbH, Berlin
- Tetra Pak GmbH & Co. KG, Hochheim
- Teutoburger Ölmühle GmbH & Co. KG, Ibbenbüren
- The Hempany GmbH, Stuttgart
- themakers.ai GmbH, Berlin

- Thermo Fisher Scientific GmbH, Dreieich
- The Vegan Cow GmbH, Hamburg
- thyssenkrupp Industrial Solutions AG, Bad Soden
- C. Thywissen GmbH, Neuss
- Tietjen Verfahrenstechnik GmbH, Hemdingen
- TIKI - Technologisches Institut für angewandte Künstliche Intelligenz GmbH, Weiden
- Tillman's Convenience GmbH, Rheda-Wiedenbrück
- TK Food Systems GmbH, Kiel
- TMD-Technik GbR, Crimmitschau
- Töpfer GmbH, Dietmannsried
- Tofubar, Chemnitz
- TOPAS GmbH, Mössingen
- traceless materials GmbH, Hamburg
- Trölsch GmbH, Korntal-Münchingen
- Trolli GmbH, Fürth
- TROPEXTRAKT GmbH, Frankfurt
- True Wilderness GmbH, Friesoythe
- TSUUM services, Tschars (BZ)
- Niehoff's Vaihinger Fruchtsäfte GmbH, Lauterecken
- Turmbräu Korea, Busan
- Uelzena eG, Uelzen
- Ulmer Schokoladen GmbH & Co. KG, Wilhelmshaven
- Uniform GmbH & Co. KG, Werne
- Unternehmensgruppe Theo Müller GmbH & Co. KG, Aretsrried
- Upfield Research and Development B.V., Rotterdam
- Ushio Germany GmbH, Steinhöring
- VA GmbH Gesellschaft für Food-Processing, Stuttgart
- Vaihinger GmbH, Bad Camberg-Erbach
- Valio Ltd
- Head Office, Helsinki
- Valensina GmbH, Mönchengladbach
- VAN HEES GmbH, Walluf
- van Waveren Saaten GmbH, Rosdorf
- Vegan Fitness & Foods, Kassel
- Veganz Group AG, Ludwigsfelde
- Velamed GmbH, Köln
- Vemiwa Foods GmbH, Königsbrunn
- Veolia WTS Germany GmbH, Ratingen
- Vermarktungsgesellschaft Bio-Bauern mbH, Pöttmes
- Versuchsstation Dethlingen der Förderungsgemeinschaft der Kartoffelwirtschaft e.V., Munster
- VetterTec GmbH, Reutlingen
- VF Nutrition GmbH, Berlin
- VG-Engineering GmbH, Moos-Iznang
- Viba sweets GmbH, Floh-Seligenthal
- VIER JAHRESZEITEN Winzer eG, Bad Dürkheim



Verbände: Multiplikatoren mit FEI-Netzwerk

„Zucker ist mehr als süß – Er prägt Geschmack, Textur und Haltbarkeit vieler Produkte. Im FEI setzen wir uns gezielt für die anwendungsorientierte Forschung in der deutschen Lebensmittelwirtschaft ein.“

Günter Tissen | Hauptgeschäftsführer
Verein der Zuckerindustrie e. V.



45 Wirtschaftsverbände und Dachorganisationen sind institutionelle Mitglieder des FEI. Als Plattformen der einzelnen Bran-

chen und wichtige Beteiligte beim Ergebnistransfer sind sie aktiv in die Gemeinschaftsforschungsaktivitäten des FEI ein-

gebunden; hinzu kommen weitere Multiplikatoren, die projektbezogen beteiligt werden.

[www.fei-bonn.de/
netzwerk-pa-
unternehmen](http://www.fei-bonn.de/netzwerk-pa-unternehmen)



- Vinocare GmbH & Co. KG, Bockenheim an der Weinstraße
- VINOflux SWISS-WINERY-TECHNOLOGY, Rehetobel
- Virex GmbH, Tübingen
- Vitamol engineering GmbH, Köthen (Anhalt)
- VITAM Hefe-Produkt GmbH, Hameln
- Viterra Magdeburg GmbH, Magdeburg
- Viva la Faba GmbH, Stuttgart
- Joh. Voegele KG, Lauffen
- VOG PRODUCTS Gen. Landw. Ges., Leifers
- Vogtlandmilch GmbH, Plauen
- VTEC Ingredients GmbH, Engelsberg
- VTEC Precision Foods GmbH, Trostberg
- VT-Engineering, Melle-Buer
- Wacker Chemie AG, München
- Wagner GmbH, Ehrenkirchen
- WARSTEINER Brauerei Haus Cramer KG, Warstein
- W.A.S. Wasser-Abwasser Systemtechnik GmbH, Braunschweig
- Webers Backstube & Caféhaus GmbH, Friedrichshafen
- wecraftjoy GmbH, Nürnberg
- Hermann Wein GmbH & Co. KG, Freudenstadt-Musbach
- Weinbiet Manufaktur eG, Neustadt
- Weingärtner Cleebrohn-Güglingen eG, Cleebrohn
- Weingut Werner Anselmann, Edesheim
- Weingut A.Biesel, Ettenheim
- Weingut A. Christmann Steffen und Sophie Christmann GbR, Neustadt
- Weingut Fritz Allendorf GbR, Oestrich-Winkel
- Weingut G.A. Heinrich GbR, Heilbronn
- Weingut Geheimer Rat Bassermann-Jordan GmbH, Deidesheim
- Weingut Karl Wegner, Bad Dürkheim
- Weingut Jürgen Leiner, Ilbesheim/Pfalz
- Weingut Herbert Meßmer GbR, Burrweiler
- Weingut Ökonomierat Rebholz KG, Siebeldingen
- Weingut Schäfer, Neustadt-Mußbach
- Weingutsverwaltung Schloss Vollrads KG, Oestrich-Winkel
- Weingut Sonnenhof Karl Schäfer & Söhne GbR, Bockenheim
- Weingut Zähringer GmbH, Heitersheim
- Weinkellerei Adam Trautwein GmbH & Co. KG, Lonsheim
- Weinlabor Edith Kessler GmbH, Landau
- Ludwig Weinrich GmbH & Co. KG, Herford
- Hanns G. Werner GmbH + Co. KG, Tornesch
- Wernsing Feinkost GmbH, Addrup-Essen
- Westfleisch SCE mbH, Münster
- WHG Weissenfeller Handelsgesellschaft mbH, Weissenfels
- Rolf Willy GmbH, Nordheim
- Franz Wiltmann GmbH & Co. KG Westfälische Fleischwarenfabrik, Versmold
- Winade Getränke GmbH, Gerbach
- Winopal Forschungsbedarf GmbH, Elze
- Winterhalter Gastronom GmbH, Meckenbeuren
- WMF GmbH, Geislingen a.d. Steige
- WP Kemper GmbH, Rietberg
- WTA Technologies GmbH, Gotha
- Württembergische Weingärtner-Zentralgenossenschaft eG, Möglingen
- wunderfish GmbH, Berlin
- Xebios Diagnostics Group GmbH, Düsseldorf
- yfood Labs GmbH, München
- Yili Innovation Center Europe B.V.*, Wageningen
- Yorkshire Farben GmbH, Krefeld
- YOUSE GmbH, Berlin
- ystral GmbH maschinenbau + processtechnik, Ballrechten-Dottingen
- Ytron Process Technology GmbH & Co. KG, Bad Endorf
- ZBS Food UG, Dettenhausen
- Zeelandia GmbH & Co. KG, Frankfurt
- Zeevi Kichererbsen GmbH, Berlin
- ZEFÜG GmbH & Co. KG Zentraleinkauf für Getränkebehandlung, Bingen
- Zentis Fruchtwelt GmbH & Co. KG, Aachen
- Zentrallabor Witowski GmbH & Co. KG, Alzey
- Zifo Technologies GmbH, München
- Zott SE & Co. KG, Mertingen
- Zotter Schokolade GmbH, Riegersburg
- Julius Zotz KG Weingut/Privatkellerei, Heitersheim
- ZUEGG S.p.A., Verona

*zugleich Mitgliedsunternehmen des FEI

A - E

- Wirtschaftsvereinigung Alkoholfreie Getränke e.V. (wafg)
- Deutscher Verband der Aromenindustrie e.V. (DVAI)
- Forschungsvereinigung der Arzneimittel-Hersteller e.V. (FAH)
- Der Backzutatenverband e.V. (BZV)
- Versuchs- und Lehranstalt für Brauerei in Berlin e.V. (VLB)
- Wissenschaftsförderung der Deutschen Brauwirtschaft e.V.
- Bundesverband spezielle Lebensmittel (Diätverband) e.V.
- Bundesverband der Deutschen Eiprodukten-Industrie e.V. (BVEP)

F - G

- Bundesverband der Deutschen Fischindustrie und des Fischgroßhandels e.V.
- Deutscher Fleischer-Verband e.V. (DFV)
- Verband der Fleischwirtschaft e.V. (VDF)
- Verband der deutschen Fruchtsaft-Industrie e.V. (VdF)
- Verband der Deutschen Fruchtwein- und Fruchtschaumwein-Industrie e.V. (VdFw)
- Internationale Forschungsgemeinschaft Futtermitteltechnik e.V. (IFF)
- Bundesverband der Geflügelschlachtereien e.V. (BVG)
- Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V. (AGF)
- Verband der Getreide-, Mühlen- und Stärkewirtschaft e.V. (VGMS)
- Fachverband der Gewürzindustrie e.V.
- Verband Deutscher Großbäckereien e.V.

H - K

- Versuchsanstalt der Hefeindustrie e.V. (VH Berlin)
- Deutscher Hopfenwirtschaftsverband e.V. (DHWW)
- Deutscher Berufs- und Erwerbs-Imker-Bund e.V. (DBIB)
- Deutscher Kaffeeverband e.V.
- Bundesverband der Deutschen Klein- und Obstbrenner e.V.
- Kulnaria Deutschland e.V. Verband der Hersteller kulinarischer ebensmittellIndustrievereinigung für Lebensmitteltechnologie und Verpackung e.V. (IVLV)

L - N

- Deutscher Mälzerbund e.V.
- Verband Deutscher Mineralbrunnen e.V. (VDM)
- Milchindustrie-Verband e.V. (MIV)
- VDMA-Fachverband Nahrungsmittel- und Verpackungsmaschinen e.V.

O - Q

- Bundesverband der obst-, gemüse- und kartoffelverarbeitenden Industrie e.V. (BOGK)
- Assoziation ökologischer Lebensmittelhersteller e.V. (AöL)
- Union zur Förderung von Oel- und Proteinpflanzen e.V. (UFOP)
- Verband der ölsaatenverarbeitenden Industrie in Deutschland e.V. (OVID)
- Fachverband Pektin e.V.
- Verband Deutscher Prädikatsweingüter e.V. (VDP)

R - U

- Deutscher Raiffeisenverband e.V. (DRV)
- Verband Deutscher Sektellereien e.V. (VDS)
- Bundesverband der Deutschen Süßwarenindustrie e.V. (BDSI)
- Deutscher Tee- und Kräutertee-Verband e.V.
- Deutsches Tiefkühlinstitut e.V. (dti)

V - Z

- Kompetenznetz Verfahrenstechnik Pro3 e.V.
- Deutscher Weinbauverband e.V. (dww)
- Bundesverband Deutscher Wurst- & Schinkenproduzenten e.V. (BWWS)
- Verein der Zuckerindustrie e.V. (VdZ)

[www.fei-bonn.de/
fei-netzwerk/
wirtschaftsverbände](http://www.fei-bonn.de/fei-netzwerk/wirtschaftsverbände)



Der FEI

Die Lebensmittelwirtschaft gehört mit ihren 6.000 Industrieunternehmen, dem über 30.000 Betriebe umfassenden Lebensmittelhandwerk sowie über 1 Mio. Beschäftigten zu den vier größten Wirtschaftszweigen Deutschlands.

Industrielle Gemeinschaftsforschung hat für die Innovationskraft dieser überwiegend mittelständischen Branche einen hohen Stellenwert.

Im Fokus des FEI als zentraler Forschungsorganisation der Lebensmittelwirtschaft stehen nicht nur Einzelunternehmen,

sondern die Branche als Ganzes. Hinzu kommen die Zulieferindustrie und der Maschinen- und Anlagenbau. Denn die FEI-Forschungsaktivitäten umfassen auch branchenübergreifende Fragestellungen – wie zur Steuerungs- und Sensortechnik, zur Prozessautomatisierung oder zur Analytik.

Der FEI koordiniert jährlich über 100 Forschungsprojekte, organisiert Tagungen und veröffentlicht Fachpublikationen.

120 Forschungseinrichtungen kooperieren mit dem FEI – Sie bilden die Basis für die Bear-

beitung anwendungsorientierter Forschungsthemen der Lebensmittelwirtschaft.

Durch direkte Mitgliedschaft sowie über 45 Wirtschaftsverbände gehören dem FEI rund 90% der rund 6.000 Unternehmen der Branche an.

Der FEI ist Gründungsmitglied der AIF.



Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages



Impressum

Herausgeber:

Forschungskreis der Ernährungsindustrie e.V. (FEI)
Godesberger Allee 125
53175 Bonn

Tel.: +49 228 3079699-0
Fax: +49 228 3079699-9
E-Mail: fei@fei-bonn.de | pr@fei-bonn.de
Internet: www.fei-bonn.de

Redaktion: Susanne Stark
Verantwortlich i. S. d. P.: Dr. Georg Munz
Layout: freiart GmbH, Königswinter
Druck: Plump Druck & Medien, Rheinbreitbach

Bildnachweis:

Sofern nicht anders angegeben, stammen die verwendeten Fotos vom FEI bzw. bei Einzelportraits von den jeweils abgebildeten Personen.

Höhepunkte

S. 4 Portrait Dr. Kröner: Annette Riedl
S. 4-7 Michaela Wohlleber
S. 9-13 Michaela Wohlleber (exklusive Portraitfotos)
S. 14-17 Michaela Wohlleber (exklusive Portraitfoto)

Personen

S. 18 Preisverleihung Karbstein | © photoebene Marzena Seidel
MIV-Preis | © photoebene Marzena Seidel
Preisverleihung Schubert | © Lammers, VDG
Award-Logo Drotleff | © DLG

Projekte

Projekte des Monats
Juli 2024 Carolin Wolf, TU München
August 2024 Ulrich Fischer, DLR Neustadt
September 2024 Susanne Stark, FEI
Oktober 2024 Julia Matysek
Dezember 2024 Max-Rubner-Institut (MRI)
Januar 2025 Uni Hohenheim | Bild: Jana Kant
Februar 2025 Dr. Christian von Wallbrunn
März 2025 www.adobe.stock.com | #516129046 (Praewphan)
April 2025 TU Dresden
Mai 2025 www.adobe.stock.com | #253848179 (airbone77)
Juni 2025 Uni Hohenheim | Bild: Max Kovalenko

Best-Practice-Projekt

S. 30 © Vladimir | stock.adobe.com #949818353
S. 31 © stock.adobe.com # 1211364224
S. 32 © KIT | Dr. Charlotte Stemler (exklusive Portraitfoto)

Unternehmen

S. 48 Thomas Pflaum/AGON

Umschlag

FEI-Team Michaela Wohlleber