

FEI-Jahresreport

2025/2026



FEI-Team



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



Öffentlichkeitsarbeit
Janina Horn
E-Mail: horn@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



Finanzbuchhaltung, Jahresreport
Susanne Stark
E-Mail: stark@fei-bonn.de
Telefon: +49 228 3079699-5



**Projektadministration,
Veranstaltungsmanagement**
Yvonne Jung, M.A.
E-Mail: jung@fei-bonn.de
Telefon: +49 228 3079699-2



**Projektadministration,
Veranstaltungsmanagement**
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 2025	4
Friedrich-Meuser-Forschungspreis 2025	10
FEI-Highlights	12
FEI-Kooperationsforum 2026	14
TROPHELIA Deutschland 2026	18
Personen	
Neu im Vorstand	22
Neu im Wissenschaftlichen Beirat	25
Ausgezeichnet!	28
Projekte	
Innovationsfelder	30
Projekte des Monats	32
Förderprofil 2025:	
Branchen und Themen	38
Standorte	42
Förderbilanz 2016 - 2025	40
Best-Practice-Projekte:	
Dezember 2025	44
April 2026	48
Netzwerk	
Institute: Wissenschaft im FEI-Netzwerk	53
Verbände: Multiplikatoren im FEI-Netzwerk	54
Unternehmen: Wirtschaft im FEI-Netzwerk	56
Neues aus der FEI-Geschäftsstelle	65
Der FEI	66

Der FEI in Zahlen 2025

Vorstand	Mitglieder	12
Wissenschaftlicher Beirat des Vorstands	Mitglieder	12
Aktive Unternehmen	insgesamt davon KMU davon Mitgliedsunternehmen	1.025 633 30
Wirtschaftsverbände & Vereine	insgesamt davon mit Projektbeteiligung davon Mitgliedsverbände und Vereine	69 49 49
Wissenschaftlicher Beirat	Mitglieder insgesamt Vertreter der Industrie Vertreter der Wissenschaft Ständige Gäste und Vertreter	97 46 48 3
	Anzahl behandelter Anträge davon zur Einreichung angenommen Anzahl erstellter Fachgutachten	31 23 114
Geförderte IGF-Projekte	Anzahl laufender Forschungsprojekte Anzahl laufender Teilprojekte Anzahl ausländischer Teilprojekte (CORNET) Anzahl neu bewilligter Projekte	109 195 5 26
	Fördervolumen in Mio. Euro im Berichtsjahr Gesamtfördervolumen der lfd. Projekte in Mio. Euro Gesamtzahl geförderter Projekte seit 1953	8,27 45,04 1.222
Forschungsförderung	geförderte Arbeitsgruppen geförderte Institute geförderte Institutionen	75 49 33
Veranstaltungen inklusive Gremiensitzungen	Teilnehmer insgesamt Vertreter der Industrie Vertreter der Wissenschaft	1.487 930 557
Website	Aufrufe Website (2024) Aufrufe Website (2025)	67.152 61.162
Social Media	Follower LinkedIn (2025) Follower LinkedIn (2026)	1.911 2.124
FEI-Mitarbeiter innen	insgesamt davon in Bonn davon in Brüssel	9 8 1

Vorstand



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



Stellvertretende Vorsitzende:
Dipl.-Ing. Christin Haupt
Lorenz Snacks GmbH & Co. KG,
Offenbach am Main



Prof. Dr. Mike Eberle
Südzucker AG,
Mannheim



Prof. Dr. Christoph Hartmann
Nestlé Research,
Lausanne (Schweiz)



Dr. Volker Herdegen
Eckes-Granini Group GmbH,
Nieder-Olm



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



Dr. Gerhard Krammer
Symrise AG,
Holzminden



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



Dr. Stefan Pecoroni
GEA Westfalia Separator Group GmbH,
Oelde



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



Prof. Dr. Stefan Töpfl
Elea Technology GmbH,
Quakenbrück



Dr. Ralf Zink
DMK Deutsches Milchkontor GmbH,
Bremen

Wissenschaftlicher Beirat des Vorstands



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



Stellvertretender Vorsitzender:
Prof. Dr. Markus Fischer
Universität Hamburg, Hamburg School of Food Science
Institut für Lebensmittelchemie AG Prof. Fischer



Prof. Dr. Thomas Becker
Technische Universität München – School of Life Sciences
Forschungsdepartment Life Science Engineering
Lehrstuhl für Brau- und Getränketechnologie



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 Lebensmittelchemie,
FG Lebensmitteltechnologie und -materialwissenschaften



Prof. Dr. Tuba Esatbeyoglu
Leibniz Universität Hannover (LUH)
Institute of Food and One Health
Abt. Molekulare Lebensmittelchemie und -entwicklung



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



Prof. Dr. Cornelia Rauh
Technische Universität Berlin
Institut für Lebensmitteltechnologie und Lebensmittelchemie
FG Lebensmittelbiotechnologie und -prozess Technik



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



Prof. Dr. Karin Schwarz
Universität Kiel
Institut für Humanernährung und Lebensmittelkunde
Abt. Lebensmitteltechnologie



Prof. Dr. Jochen Weiss
Universität Hohenheim
Institut für Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie
FG Lebensmittelmaterialwissenschaften



Prof. Dr. Ute Weisz
Technische Universität München – School of Life Sciences
Professur Plant Proteins and Nutrition

Vorwort



Liebe Mitglieder, Förderer und Freunde des FEI,

Transfer- und Anwendungsaktivitäten werden vielerorts zwar rhetorisch begrüßt, institutionell jedoch nur begrenzt honoriert. Dabei sind Transfer und Anwendung kein Annex wissenschaftlicher Exzellenz, sondern deren gesellschaftliche Entfaltung. Voraussetzung hierzu sind persönliche Kontakte zur Wirtschaft und Gesellschaft sowie ein Förderprogramm, das Transfer- und Anwendung von Anfang an konsequent integriert. All das bietet die Industrielle Gemeinschaftsforschung (IGF) seit Jahrzehnten. Das Ergebnis: Forschung, die ankommt; in den Betrieben, den Behörden, bei den Verbraucherinnen und Verbrauchern.

Schön, dass der FEI 2025 trotz der vorläufigen Haushaltsführung Förderbescheide für 26 neue Projekte erhalten hat. Einige dieser neuen sowie bereits laufenden oder sogar abgeschlossenen Projekte werden auf den Seiten 32 bis 37 vorgestellt. Eine statistische Auswertung aller 109 im Jahr 2025 laufenden Projekte findet sich auf den Seiten 38 bis 41.

„Nur was gemessen werden kann, kann auch geregelt werden.“ Das 24. FEI-Kooperationsforum (s. Seiten 14 bis 17) unterstrich die Bedeutung von Mess- und Regelungstechnik in der Lebensmittelproduktion. Das Forum bot erneut Rahmen für einen intensiven Austausch von Lebensmittelwirtschaft und -wissenschaft.

Zeitgleich fand das Finale unseres Studierendenwettbewerbs TROPHELIA Deutschland statt. Die sechs vorgestellten Produktideen – von „Cycle Bites“ bis „Snicks“ zeigten die ganze Bandbreite der Lebensmittelprodukte und -innovationen.

Jeder Verein lebt vom Engagement seiner Mitglieder, so auch der FEI. Wir freuen uns daher sehr, Ihnen die neuen Gesichter im Vorstand und gewählten Wissenschaftlichen Beirat vorzustellen (Seiten 22 bis 27). Darüber hinaus danken wir allen haupt- und ehrenamtlichen Akteuren, die sich im Netzwerk des Forschungskreises für die Innovationskraft der deutschen Lebensmittelwirtschaft engagieren.

Wir wünschen Ihnen eine transfer- und anwendungsanregende Lektüre!



Dr. Georg Munz
FEI-Geschäftsführer



Dr. Götz Kröner
FEI-Vorsitzender

FEI-Jahrestagung 2025

„Mit rund 644.000 Beschäftigten und etwa 6.000 Unternehmen ist die Lebensmittelindustrie der viertgrößte Industriezweig Deutschlands. Dieser ist wie kein anderer stark durch kleine und mittlere Unternehmen geprägt, die Kröner Stärke GmbH ist eines davon. In jedem dieser Betriebe, wie auch als Branche insgesamt, sichern wir täglich unsere Ernährung, tragen zu Arbeit und Wohlstand bei und übernehmen so Verantwortung für Deutschland.“



Dr. Götz Kröner | FEI-Vorsitzender

Motto der Jahrestagung 2025:
„In vino veritas – Innovationen in der Wein- und Getränkebranche“

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



Über 100 Teilnehmerinnen und Teilnehmer folgten der Einladung des FEI und kamen zur Jahrestagung 2025 nach Neustadt an der Weinstraße, deren öffentlicher Teil unter dem Motto „In vino veritas – Innovationen in der Wein- und Getränkebranche“ stattfand. Außerdem fanden Sitzungen des Vorstands, des Wissenschaftlichen Beirats und der Mitgliederversammlung statt. In letzterer wurde der Vorstand und der Wissenschaftliche Beirat des FEI neu gewählt.

Der festliche Abendempfang am Mittwoch wurde auf dem Hambacher Schloss ausgerichtet. Der damalige rheinlandpfälzische Staatssekretär im Ministerium für Wirtschaft, Verkehr, Landwirtschaft und Weinbau, Andy Becht, begrüßt die Gesellschaft und nahm auch am Abendessen teil.

Im Mittelpunkt der Tagung am Donnerstag stand eine Querschnittspräsentation von aktuellen Ergebnissen der FEI-Forschungsförderung im Bereich der Wein- und Getränkeforschung. Neben Berichten zu fünf laufenden IGF-Projekten fand im Rahmen des Netzwerktreffens der Lebensmittelwirtschaft

und -forschung auch die Verleihung des Friedrich-Meuser-Forschungspreises 2025 an Dr. Miguel Ángel Ballesteros Martínez statt. Mit einer abwechslungsreichen und informativen Institutsbesichtigung, bei der auch ausgiebig probiert werden konnte, fand die Jahrestagung ihren Abschluss.



Der festliche Jahresempfang wurde auf dem Hambacher Schloss ausgerichtet – ein Monument des nationalen Erwachens und Demokratieverständnisses, das bis heute nachhallt.



Die Referentinnen und Referenten freuen sich über einen gelungenen Vortragstag: Prof. Dr. Maren Scharfenberger-Schmeer, Dr. Mario Stahl, Friedrich-Meuser-Forschungspreisträger 2025 Dr. Miguel Ángel Ballesteros Martínez, FEI-Geschäftsführer Dr. Georg Munz, Dr. Kerstin Münemann, Prof. Dr. Dominik Durner, Dr. Christof Steingaß, FEI-Vorstandsvorsitzender Dr. Götz Kröner, Prof. Dr. Ulrich Fischer, Prof. Dr. Fabian Weber und Dr. Andreas Kortekamp (v. l.)

Tagungs-Highlights

Der FEI-Geschäftsführer Dr. Georg Munz eröffnet den Abendempfang im Innenhof des Hambacher Schlosses.



Herzlicher Austausch bei bestem Wetter. Im Bild: Prof. Dr. Mike Eberle, Südzucker AG.



Freut sich auf den Abend im mittelalterlichen Ambiente: Christin Haupt, Lorenz Snacks GmbH & Co. KG.



Der feierliche Festsaal des Hambacher Schlosses unterstreicht den gelungenen Abend bei gutem Essen, Wein und interessanten Gesprächen.

Impressionen von der Jahrestagung

Prof. Dr. Stephan Drusch (rechts) im Gespräch.



Wiedersehen im Rahmen der historischen Schlossmauern: DIL-KollegInnen Dr. Volker Lammers, Rakhee Rachel Rajan und Prof. Dr. Kemal Aganovic, im Austausch mit Dr. Felix Bischoff, Jäckering GmbH (v. l.)



Gruppenaufnahme der Gäste vor den historischen Mauern des Hambacher Schlosses (oben).

Kombiniert moderne Beleuchtung und Kerzenschein: der Festsaal des Hambacher Schlosses (links).



Gute Gespräche im festlichen Rahmen. Im Bild: Prof. Dr. Elke Richling (RPTU), Mitglied des Wissenschaftlichen Beirats des FEI.



Im regen Austausch: FEI-Vorsitzender Dr. Götz Kröner und Andy Becht, Staatssekretär im Ministerium für Wirtschaft, Verkehr, Landwirtschaft und Weinbau (v. l.)



Diskussion mit dem Plenum. Im Bild: Prof. Dr. Dominik Durner und Prof. Dr. Fabian Weber (v. l.)



Das Team des FEI ist für alle Fragen gerüstet: Geschäftsführer Dr. Georg Munz, Yvonne Jung, Susanne Zimmermeier und Bettina Lange (v. l.)

Blick vom Schloss Hambach auf Niederzier-Hambach, Pfälzer Wald und Neustadt, dem Zentrum der Deutschen Weinstraße.

FEI-Geschäftsführer Dr. Georg Munz, FEI-Vorsitzender Dr. Götz Kröner und Staatssekretär Andy Becht (v. l.) beim Sektempfang im Innenhof des Hambacher Schlosses.



Besichtigung des DLR Rheinpfalz und Weincampus Neustadt

In Kleingruppen wurde im Kontext verschiedener Forschungsaspekte des DLR Rheinpfalz und der Weincampus Neustadt besichtigt. Dr. Michael Wallbraun des Instituts für Gartenbau (links im Bild) erläutert die Nutzung von RNAI-Techniken im Biologischen Pflanzenschutz.



Die Arbeitsgruppe von Dr. Christine Tisch steuert die automatische Probennahme von Gewässerproben und das Monitoring des Eintrags von Pflanzenschutzmitteln in die Umwelt.



Prof. Dr. Ulrich Fischer (Bildmitte) präsentiert dem FEI-Team die entalkoholisierte Wein-Linie „Drink & Drive“ des Staatsweinguts mit Johannitergut Neustadt. Sie ist im Rahmen von DLR-Forschungsprojekten an dessen Entalkoholisierungsanlage entstanden. Im Bild vorne rechts: Friederike Beulshausen, DLR Projektträger.

Prof. Dr. Lena Keller, Institut für Weinbau und Oenologie am DLR Rheinpfalz stellt die Abteilung Weinbau/Lehr- und Versuchsbetrieb vor.



„Drink & Drive“ wurde als Rosé alkoholfrei schäumendes Getränk, als fruchtig-frischer Weißwein, als kräftiger Rotwein sowie als Apéritif- und Dessert-Cuvée aus Gewürztraminer und Rieslaner verkostet.



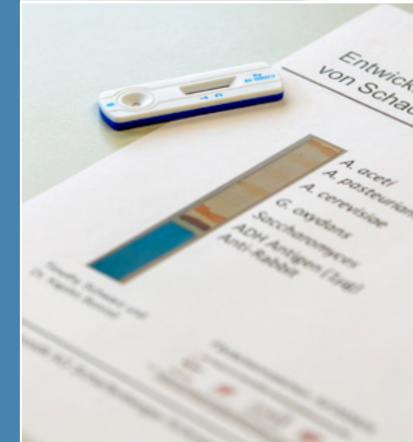
Dipl. Chemiker Dieter Klintuch erläutert den Einsatz von Stabilisotopen zur exakten Quantifizierung wertgebender Aromastoffe im Wein.



Trockenresistenz-Untersuchung von Unterstockbe-grünung in der Arbeitsgruppe von Dr. Claudia Huth.



Schnelltests für Schadorganismen in Most und Wein finden Ihre Anwendung in der Arbeitsgruppe von Prof. Dr. Scharfenberger-Schmeer.



In der Arbeitsgruppe von Prof. Dr. Ulrich Fischer wird die gaschromatographische Analyse von klimabedingten Fehlparfums in Wein vorgestellt.

Friedrich-Meuser-Forschungspreis 2025 für Miguel Ángel Ballesteros Martínez

„Diese Forschungsarbeit leistet einen praxisnahen Beitrag zur Entwicklung ressourceneffizienter Prozesse und Produkte mit verbesserten Pulvereigenschaften in der Lebensmittelindustrie.“

Dr. Götz Kröner | FEI-Vorsitzender



Ausgezeichnet für seine herausragende Dissertation zum Thema *Sprühtrocknung*: Dr. Miguel Ángel Ballesteros Martínez mit der Urkunde, die ihm zuvor der FEI-Vorsitzende Dr. Götz Kröner (rechts) überreicht hat; erster Gratulant ist der FEI-Geschäftsführer Dr. Georg Munz (links).

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



Durch ein besseres Verständnis und Steuerung der Mehrphasenströmung lassen sich die Sprühleistungsparameter gezielt verbessern. Mit diesem Ansatz konnte Herr Dr. Miguel Ángel Ballesteros Martínez im Rahmen des über den FEI geförderten IGF-Projekts 21539 N einen praxisnahen Beitrag zur Entwicklung energieeffizienter Sprühtrocknungsprozesse leisten und Produkte mit verbesserten Pulvereigenschaften herstellen.

Für seine herausragende Dissertation, die gleichermaßen durch wissenschaftliche Exzellenz wie durch Anwendungsrelevanz und Implementierung überzeugt wurde, wurde der Chemieingenieur mit dem Friedrich-Meuser-Forschungspreis 2025 ausgezeichnet.

Die Sprühtrocknung ist eine zentrale Technologie zur Herstellung lagerstabiler Lebensmittelpulver. Ballesteros' Dissertation mit dem Titel „Fluid mechanics inside spray nozzles: The



Dr. Miguel Ángel Ballesteros Martínez vom Karlsruher Institut für Technologie (KIT) erhält für seine Dissertation zum Thema *Sprühtrocknung* den Friedrich-Meuser-Forschungspreis 2025.

key to targeted product design and improved energy efficiency in spray drying processes“ untersucht zwei Arten von Zerstäubungsdüsen mit unterschiedlichen Zielsetzungen: die Air-Core-Liquid-Ring (ACLR)-Düse zur Effizienzsteigerung, Prozessintensivierung sowie die Hohlkegel-Druckdüse zur gezielten Produktgestaltung von emulsionsbasierten Pulvern.

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. Ballesteros Martínez bedankt sich für die Auszeichnung und berichtet in einem Kurzvortrag über seine Forschungsarbeit.



Der FEI-Vorsitzende Dr. Götz Kröner überreicht die Urkunde des Friedrich-Meuser-Forschungspreises 2025 an Dr. Miguel Ángel Ballesteros Martínez

Der Preisträger Dr. Ballesteros Martínez gibt im Rahmen eines Kurzvortrags Einblick in seine Forschungsarbeit (rechts)



Zur Pressemitteilung:
www.fei-bonn.de/pm-20250912-meuser-forschungspreis-ballesteros-miguel



Virtuelle Vortragsreihe: „FEI-Highlights“



„Ergebnistransfer für alle: Mit der FEI-Webvortragsreihe werden Ergebnisse aus IGF-Projekten zeitnah und einem breiten Publikum vermittelt.“

Dr. Jan Jacobi,
EU-Büro, CORNET und FEI-Highlights



Prof. Dr.
Stephan Drusch

Am 1. Oktober 2025 gab **Prof. Dr. Stephan Drusch** im Rahmen seines Web-Vortrags „Masse und Klasse – Neue Wege zur Herstellung niedrigviskoser Ballaststoffpräparate“ einen spannenden und fundierten Einblick in das IGF-Projekt 21616 N. Das Projekt widmete sich Ballaststoffen, die aus ernährungsphysiologischer Sicht äußerst wertvoll sind. Dennoch erreichen weite Teile der Bevölkerung nicht die empfohlene Zufuhrmenge. Um die Ballaststoffzufuhr zu steigern, ist die Anreicherung verarbeiteter Lebensmittel mit Ballaststoffen ein vielversprechender Ansatz. Während dies bei festen Produkten bereits erfolgreich ist, stellt die Anreicherung von flüssigen oder gelartigen Lebensmitteln eine Herausforderung dar. Vor

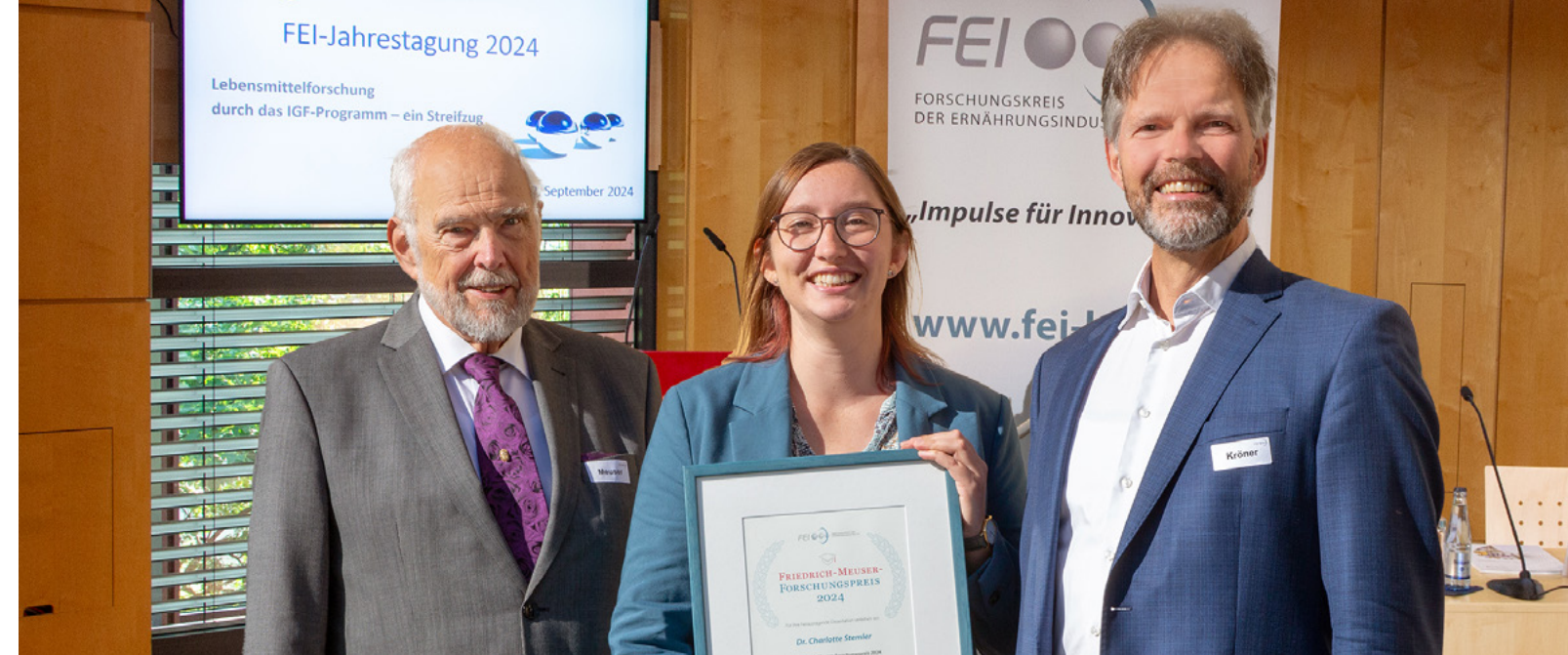


Dr.-Ing. Sebastian
Kleinschmidt

diesem Hintergrund wurden im Rahmen des Projekts gemeinsam mit dem Lehrstuhl von Prof. Dr. Mirko Bunzel am Karlsruher Institut für Technologie (KIT) kombinierte mechanisch-enzymatische Verfahren zur Herstellung niedrigviskoser, unlöslicher Ballaststoffpräparate entwickelt. Das FEI-Highlightjahr 2025 wurde am 11. Dezember durch den Web-Vortrag „Clean-Label fähige Fließhilfsmittel“ von **Dr.-Ing. Sebastian Kleinschmidt** abgeschlossen. Die präsentierten Ergebnisse entstanden im Rahmen des IGF-Vorhabens 21310 BR. Im Fokus des Projekts standen Pulverprodukte, die in der Lebensmittelindustrie zunehmend an Bedeutung gewinnen. Dazu zählen unter anderem Mehle, Backzutaten und

Zucker sowie Trockenmilcherzeugnisse, Würzmischungen, Suppen- und Gemüsepulver, Aromen und färbende Pulver. Viele Lebensmittelpulver weisen jedoch eine unzureichende Fließfähigkeit und/oder eine starke Neigung zur Zeitverfestigung auf. In der industriellen Praxis betrifft dies rund 60 % aller Produkte. Die Folgen sind unter anderem erhebliche Probleme bei der Lagerung in Silos, eine eingeschränkte Dosierfähigkeit, Störungen bei der Produktförderung oder sogar Produktverluste.

Im Rahmen der Web-Vortragsreihe „FEI-Highlights“ stellt der FEI in unregelmäßiger Folge vier- bis sechsmal jährlich erfolgreiche IGF-Projekte vor. Das Veranstaltungsformat bietet Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftlern aller Karrierestufen die Möglichkeit, ihre Forschungsergebnisse zu präsentieren.



Dr. Charlotte Stemler

Die FEI-Highlights starteten im Sommer 2025 mit **Dr. Charlotte Stemler**. Sie wurde im September 2024 mit dem Friedrich-Meuser-Forschungspreis des FEI ausgezeichnet. Die Dissertation mit dem Titel „*Substrate specificities of baking lipases for use in fine bakery goods*“ entstand unter der Betreuung von Prof. Dr. Katharina Scherf am Institut für Angewandte Biowissenschaften, Abteilung Bioaktive und Funktionelle Lebensmittelinhaltsstoffe, des Karlsruher Instituts für Technologie (KIT). Im Rahmen ihres Web-Vortrags am 26. August 2025 präsentierte Dr. Stemler die Ergebnisse ihrer Dissertation, die im Zuge des vom FEI geförderten IGF-Projekts 20771 N zu Backlipasen für den Einsatz in Feinen Backwaren erarbeitet wurden.



Dr. Miguel Ángel Bal-
lesteros Martínez

Für den Auftakt der FEI-Highlights 2026 konnte der Friedrich-Meuser-Forschungspreis-träger 2025 gewonnen werden. Am 7. Mai 2026 berichtete **Dr. Miguel Ángel Ballesteros Martínez** in seinem Web-Vortrag über Ergebnisse aus dem IGF-Vorhaben 21539 N mit dem Titel „Einfluss von Prozessführung und Matrixmaterial auf die Öltropfengröße im Zerstäubungsschritt eines Sprühtrocknungsprozesses zur Erzeugung von pulverförmigen Formulierungen mit mikroverkapselten lipophilen Komponenten“. Die Sprühtrocknung zählt zu den zentralen Technologien zur Herstellung lagerstabiler Lebensmittelpulver. Im Mittelpunkt der Arbeiten von Dr. Ballesteros stand die Untersuchung zweier Arten von Zerstäubungsdüsen

Ausgezeichnet für ihre herausragende Dissertation zum Thema Backlipasen: **Dr. Charlotte Stemler** mit der Urkunde, die ihm zuvor der FEI-Vorsitzende Dr. Götz Kröner (oben rechts) überreicht hat; erster Gratulant ist der Namensgeber des Preises, Prof. Dr. Dr. Friedrich Meuser (oben links).

Ausgezeichnet für seine herausragende Dissertation zum Thema Sprühtrocknung: **Dr. Miguel Ángel Ballesteros Martínez** (Beitrag auf Seite 11)

mit unterschiedlichen Zielsetzungen: der Air-Core-Liquid-Ring-(ACLR)-Düse zur Effizienzsteigerung und Prozessintensivierung sowie der Hohlkegel-Druckdüse zur gezielten Produktgestaltung emulsionsbasierter Pulver.

Eine Dokumentation der Web-Vorträge inklusive der gezeigten Präsentationen stehen auf der FEI-Website zur Verfügung. Zur Einsicht in die Dokumente benötigen Sie eine Anmeldung im FEI-Service.

Zu den „FEI-Highlights“:
www.fei-bonn.de/web-vortraege





Eines der FEI-Höhepunkte ist das jährlich stattfindende Kooperationsforum im Bonner Uniclub. Bei strahlendem Sonnenschein wurde mit Interessierten aus Wirtschaft und Wissenschaft sowie Verbänden und Behörden neue Forschungsbedarfe und -möglichkeiten identifiziert sowie neue IGF-Projektideen entwickelt.

Dr. Stefan Pecoroni des Moderatoren-Teams heißt die Teilnehmenden herzlich willkommen (rechts).

Das Plenum folgt den Vorträgen zum Thema Lebensmittel-, Mess- und Regelungs- sowie Verfahrenstechnik.



FEI-Kooperationsforum 2026

„Nur was gemessen werden kann, kann auch geregelt werden.“

Dr. Stefan Pecoroni | GEA



Thema des Kooperationsforums 2026: „Neues aus der (Lebensmittel-), Mess-, Regelungs- und Verfahrenstechnik“

Im Rahmen des 24. FEI-Kooperationsforums wurden neue Entwicklungen im Bereich der Mess-, Regelungs- und Verfahrenstechnik mit Bezug zur Lebensmittelbranche vorgestellt und diskutiert.

Dabei standen insbesondere die Themen Miniaturisierung, Automatisierung, Digitalisierung und KI im Fokus. Die Kombination dieser Techniken kann eine Antwort auf den zunehmenden Fachkräftemangel in der Lebensmittelindustrie sein. Grundlage ist dabei eine Messtechnik, die räumlich und zeitlich möglichst nahe am Produkt bzw. dessen Herstellung Daten erhebt. Nur messbare Parameter können anschließend geregelt und somit optimiert werden. KI kann eingesetzt werden, um Handlungsempfehlungen zu generieren. Am Vortrag „Laserkaffee“ wurde deutlich, dass auch neue Technologien ihren Einsatz in der Lebensmittelherstellung finden können. Der Vortrag „Mikroalgenproduktion“ zeigte beispielhaft,

dass die nicht-landbasierte Primärproduktion in hohem Maße geregelt und damit optimiert werden kann. Abschließend machte der letzte Redner deutlich, dass die Reinigung bzw. die Reinigungsfähigkeit der Lebensmittelproduktionsmaschinen Grundlage einer modernen Lebensmittelproduktion ist und dass durch eine anhand von messbaren Parametern optimierte Reinigung in hohem Maße Energie, Zeit und Ressourcen eingespart werden kann.

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.



Moderiert wurde das 24. FEI-Kooperationsforum von Dr. Stefan Pecoroni (links) und Prof. Dr. Stefan Töpfl (rechts).



Das Moderations- und die Referententeam freut sich über ein gelungenes Kooperationsforum bei herrlichem Wetter im Bonner Uniclub: Dr. Stefan Pecoroni, Dr. Kerstin Münnemann, Dominik Ulrich Geier, Dr. Gina Zeh, Dr. Felix Krujatz, FEI-Geschäftsführer Dr. Georg Munz, Dr. Hannes Köhler, Niklas-Maximilian Epping, Prof. Dr. Jens Anders und Prof. Dr. Stefan Töpfl (v. l.). Nicht im Bild: Dr. Christoph Rehbock.



Benchtop-NMR-Spektroskopie für die Prozessüberwachung
Dr. rer. nat. Kerstin Münnemann
FB Maschinenbau und Verfahrenstechnik, Lehrstuhl für Thermodynamik, RPTU Kaiserslautern



Chipintegrierte Kernspin- und Elektronenspinresonanz zur Qualitätskontrolle von verderblichen Lebensmitteln
Prof. Dr. Jens Anders
Institut für Intelligente Sensorik und Theoretische Elektrotechnik, Universität Stuttgart



KI-basierte Inline-Tools zur Prozessoptimierung in der Lebensmittelverarbeitung
Prof. Dr. Stefan Töpfl
Professur für Lebensmittelverfahrenstechnik, Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik (DIL) und Hochschule Osnabrück



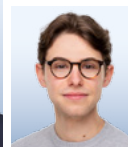
Einsatz von KI und laseroptischer Verfahren zur Beurteilung von hochkonzentrierten Milcherzeugnissen
Dipl.-Ing. Dominik Ulrich Geier
Forschungsdepartment Life Science Engineering, Lehrstuhl für Brau- und Getränketechnologie, AG BioPat und Digitalisierung, TU München



Sensorsysteme in der Lebensmittelentwicklung: Eine Innovation für die intelligente Prozesssteuerung
Dr. Gina Zeh
Sensorische Analytik und Technologien, Fraunhofer-Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung IVV, Freising



Vom Sensor zum Produkt: Datengetriebene Regelung chemo- und biokatalytischer Prozesse
Prof. Dr. Andreas Liese / Niklas-Maximilian Epping
Institute of Technical Biocatalysis, Hamburg University of Technology



Spannender Input aus dem Plenum. Im Bild: Dorte Kayser und Vanessa Völkel der GEA Westfalia Separator Group GmbH (v. l.)

Der Bonner Universitätsclub unter dem blauen April-Himmel (rechts)

FEI-Geschäftsführer Dr. Georg Munz gibt Themen-Impulse. (links)

Fragen aus dem Plenum werden besprochen und diskutiert. Im Bild: Dr. Jan Looft, TAKASAGO Europe GmbH. (rechts)

Seit 2001 veranstaltet der FEI einmal jährlich das Kooperationsforum. Ziel dieser Veranstaltung mit wechselnden Schwerpunktthemen ist es, seitens der Wissenschaft den Stand von Forschung und Technik in ausgewählten Querschnittsbereichen aufzuzeigen und seitens der Wirtschaft die Forschungsbedarfe zu definieren. So sollen neue IGF-Projekte initiiert werden. Das FEI-Netzwerk bildet den organisatorischen Rahmen für die Realisierung derartig anwendungsorientierter Forschungsaktivitäten.



Lebensmittelaufbereitungs- und -extraktionsverfahren mittels Ultrakurzpulslasern am Beispiel von Laserkaffee
Dr. Christoph Rehbock
Technische Chemie I Universität Duisburg-Essen



Prozessentwicklung und -skalierung in der Mikroalgenproduktion unter Einsatz smarter Technologien
Dr. Felix Krujatz
Professur für Regelungstechnik und Systemdynamik TU Chemnitz



Modellierung von Reinigungsprozessen als Beitrag zur ressourcenschonenden Lebensmittelproduktion
Dr. Hannes Köhler
Professur für Verarbeitungsmaschinen / Verarbeitungstechnik TU Dresden

Zur Bildergalerie:
www.fei-bonn.de/bilder-kooperationsforum-2026



TROPHELIA Deutschland 2026

„Für jedes komplexe Problem gibt es eine einfache Lösung, die gut klingt und – nicht funktioniert! Die jungen Entwickler-Teams haben sich der kompletten Herausforderung Nachhaltigkeit, Gesundheit und Lebensmittelsicherheit – und nicht einer scheinbar einfachen Lösung – gestellt.“

Martin Ammann | Sprecher der TROPHELIA-Jury



17. Auflage von TROPHELIA Deutschland!

Das Finale des renommierten Studierendenwettbewerbs der Lebensmittelwissenschaften fand am 22. April im Uni-vereinsclub Bonn statt. Nach der Ausschreibung des Wettbewerbs im Herbst 2025 hatten sich sechzehn Studierenden-Teams von neun Hochschulen in ganz Deutschland beworben, um ihre Ideen für innovative Lebensmittelprodukte mit einem ökologischen Benefit vorzustellen. Sechs Teams wurden durch

die Jury für das Finale 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 sowie das große Engagement der Teams. Die Preisverleihung fand zum Abschluss des gleichzeitig tagenden FEI-Kooperationsforums statt.

Siegerteam mit Herz: „Cycle Bites“

Gewonnen hat das Studierenden-Team der Technischen Hochschule Ostwestfalen-Lippe mit „Cycle Bites“, einem Snack mit funktionellen Inhaltsstoffen zur Linderung von Menstruationsbeschwerden.

Während 67% der menstruierenden Personen in Deutschland regelmäßig unter Periodenbeschwerden leiden, beschränkt sich das Angebot oft auf Schmerzmittel oder im mobilen Alltag unpraktische Tee-



Im Foyer des Bonner Uniclubs präsentieren die Finalisten-Teams den Teilnehmenden des FEI-Kooperationsforums ihre Produktideen. Es darf auch gekostet werden!



Jury-Mitglied Leonie Hahn, Product Manager der Future Food Partners GmbH, verkostet das Kekspannchen „Cycle Bites“.



HERZLICHE GLÜCKWÜNSCHE

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



zubereitungen. Das Konzept greift das gesteigerte Verlangen nach Snacks während der Menstruation auf und steht mit einer veganen Rezeptur, Bio-Zertifizierung und vollständig recyclebarer Verpackung für ein innovatives und nachhaltiges Lebensmittel.

Als Kekspannchen, angereichert mit einer Auswahl wissenschaftlich fundierter funktioneller Inhaltsstoffe wie Frauenmantel-, Schafgarben- und Gänsefingerkraut, bieten „Cycle Bites“ menstruierenden Personen eine sensorisch ansprechende und unkompliziert konsumierbare Snackportion.

Das Siegerteam vertritt Deutschland beim europäischen ECOTROPHELIA-Wettbewerb vom 18. bis 19. Oktober 2026 in Paris.

Platz 2 für „Snicks“

„Snicks – die Snack-Sticks“ sind ein innovativer, veganer Snack in handlicher Stickform, der speziell für die Anforderungen eines modernen, aktiven Lebensstils entwickelt wurde. Er vereint funktionale Proteine, Nährstoffe, natürliches Koffein, regionale Rohstoffe und sinnvolle Nebenstromverarbeitung. Eine Portion „Snicks“ entspricht zwei von fünf Gemüseportionen, welche laut der DGE empfohlen sind und deckt damit einen relevanten Teil der täglichen Gemüsezufuhr ab. Die Rezeptur basiert auf Sojamehl, Gluten und Möhrenpüree sowie einem wässrigen Auszug aus Guayusa-Trester, einem koffein- und theobrominhaltigen Nebenprodukt aus der Getränkeherstellung. Ergänzt wird diese ökologisch ausgerichtete Idee durch den Einsatz von

Bio-zertifizierten, möglichst regionalen Zutaten, die kurze Transportwege und eine transparente Herkunft ermöglichen.

Platz 3 für „Happy Beans“

Eine Backmischung auf Basis von Ackerbohnenmehl, proteinreich, mit Tröpfchen bestehend aus kakaofreier Schokoladenalternative ChoViva auf Sonnenblumenbasis, das ist „Happy Beans“.

Lebensmittel sollen heute nicht nur schmecken, sondern auch bewusst, pflanzenbasiert und nachhaltig sein. Klassische Backmischungen werden diesen Ansprüchen oft nicht gerecht. Vor diesem Hintergrund steht die Entwicklung der „Happy Beans – Classic Muffins“, mit dem Ziel der Entwicklung eines nachhaltigen, marktfähigen und genussvollen Produkts mit ernährungsphysiologischen sowie umweltverträglichen Vor-

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.

Zur Wettbewerbs-Dokumentation:
www.fei-bonn.de/trophelia-2026





Das Siegerteam der Technischen Hochschule Ostwestfalen-Lippe mit dem Scheck für den mit 2.000 Euro dotierten 1. Platz:: Maike Fraune, Juliana Schröter, Daria Schlüter und Jacqueline Steinwedel (v. l.)



Der dritte Platz wurde an das Team Lena Pottharst und Mariana Domke (v. l.) der HS Bremerhaven verliehen.



Eine Backmischung auf Basis von Ackerbohnenmehl mit kakaofreier Schokoladenalternative: „Happy Beans“.



Den Sonderpreis für die innovativste Produktidee für das Team der TU Berlin: Christopher Kind, Karim Djitté, Alexa Schreiber, Jari Begemann und Ylva Dietrich (v. l.)



„Protein Bites“ sind ein getrocknetes pflanzliches Snack-Erzeugnis auf der Basis von Mykoprotein mit Jerky-Geschmack.

Zur Bildergalerie:
[www.fei-bonn.de/
bilder-tropheia-2026](http://www.fei-bonn.de/bilder-tropheia-2026)



Zur Pressemitteilung:
[www.fei-bonn.de/
pm-20260423-
tropheia](http://www.fei-bonn.de/pm-20260423-tropheia)



teilen. Regionale Rohstoffe und 12 ressourceneffiziente Muffin-förmchen unterstreichen den Nachhaltigkeitsaspekt.

Der Innovations-Sonderpreis für „Protein Bites“

„Protein Bites“ ist ein innovatives, fermentiertes Proteinprodukt auf pflanzlicher Basis. Durch kontrolliertes Wachstum von Rhizopus-Myzel entwickelt es eine faserige, fleischähnliche Textur. Die Kombination aus Hanf-Protein, pflanzlichen Fasern und gezielter mikrobieller Strukturierung erzeugt eine anisotrope, schichtartige Gewebestruktur, die sensorisch an getrocknetes Fleisch (Jerky) erinnert. Ein Snack, der reich an

Protein, Ballaststoffen und funktionellen Peptiden ist und komplett ohne tierische Bestandteile auskommt.

Ebenfalls am Start: „Druckrüben Filet“ und „NutriCrunch“

Zwei weitere Teams der Technischen Universität Berlin, die ihre Produktideen der Jury vorgestellt hatten, wurden für ihre Teilnahme ausgezeichnet: „**Druckrüben-Filet**“, eine hochdruckbehandelte pflanzliche Fisch-Alternative auf Rübenbasis, sowie die extrudierten Snack-Flips „**NutriCrunch**“, die auf Erbsenisolat-Basis mit getrocknetem und vermahlenem Biertreber basieren.

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.



Freuen sich über den zweiten Platz: Annabelle Lauterbach (links; mobil) und Anne Anton der HS Fulda.



„Snick“ ist ein koffeinhaltiger Snack-Stick auf Soja- und Weizenproteinbasis mit Möhre, Füllung aus Möhrenkraut sowie der Nebenstromverarbeitung Guayusa.



Entwickelt wurde die Produktidee von Mats Erik Karius, Pauline Kuchling und Christoph Westrich (v. l.) von der TU Berlin



„Druckrüben Filet“ aus upgecyclten Zuckerrübenschnitzeln besitzt eine fischähnliche Struktur.



Das Entwickler-Team von der TU Berlin: Clara Liebhart, Yanan Li und Richard Sutedjo (v. l.) Nicht im Bild: Saba Grohmann, Lisa Muchow und Amata Safo.



Genuss mit gutem Gewissen: „NutriCrunch“ sind vielseitig einsetzbare extrudierte Flips auf Erbsenisolat-Basis mit Treber.

Jetzt schon vormerken: TROPHELIA 2027 wird im Herbst 2026 ausgeschrieben!

Neu im Vorstand

„In der Mitgliederversammlung wurden die beiden zentralen Gremien des Vereins – der aus der Wirtschaft kommende Vorstand und der Wissenschaftliche Beirat des Vorstands – neu und auf die Dauer von drei Jahren gewählt. Bei all diesen Personen möchte ich mich für die Bereitschaft zur ehrenamtlichen Mitarbeit herzlich bedanken und natürlich zur Wahl bzw. Berufung gratulieren.“

Dr. Götz Kröner, Kröner-Stärke GmbH,
Vorsitzender des FEI-Vorstands



Als Vorstandsvorsitzender des Vereins wurde Herr Dr. Götz Kröner erneut bestätigt. Zu seiner Stellvertreterin wurde Frau Christin Haupt als Nachfolgerin von Herrn Prof. Hans-Ulrich Endreß gewählt. Hier stellen wir die neuen Gesichter des FEI-Vorstands vor.

Zum FEI Vorstand:
www.fei-bonn.de/fei-vorstand



Dipl.-Ing. Christin Haupt

Ihr Studium der Lebensmitteltechnologie absolvierte Dipl.-Ing. Christin Haupt von 1995 bis 1999 an der Fachhochschule Fulda. Als Projektingenieurin trat sie ihre erste Position bei der Firma Lorenz Bahlsen Snack World an und verbrachte für die Mitarbeit an einem Großprojekt über Extrusionstechnologien 1,5 Jahre in Frankreich. Zum Jahresbeginn 2005 betreute und akquirierte Christin Haupt als Verkaufsleitung Industriekunden für die Firma Reichold Feinkost GmbH in Diez. Mit ihren starken Vertragsverhandlungen und ihrer Verantwortungsbereitschaft führte ihr Weg

im Jahr 2013 wieder zur Lorenz Bahlsen Snack World GmbH zurück. Als Senior Manager für Produktentwicklung übernahm sie zunächst die strategische Leitung eines internationalen Teams von 18 Mitarbeitenden an vier Standorten in Europa und hat in ihrer heutigen Position als Director R&D International die strategische und operative Leitung der Produkt- und Verpackungsentwicklung an sechs Standorten weltweit inne. Seit 2010 ist Christin Haupt Mitglied der Jury des FEI-Studierendenwettbewerbs TROPHELIA Deutschland. Dem Vorstand des FEI gehört sie seit 2020 an. Von der Mitgliederversammlung wurde sie im September 2025 zur stellvertretenden Vorsitzenden gewählt.

Der Vorstand des FEI e. V. besteht aus dem Vorsitzenden und seiner Stellvertreterin und bis zu zehn weiteren Vorstandsmitgliedern aus den Kreisen der Wirtschaft. Der Vorstand wird von der Mitgliederversammlung für die Dauer von drei Jahren gewählt. Die Tätigkeit des Vorstands ist ehrenamtlich.



Prof. Dr. Christoph Hartmann

Seine Dissertation schrieb Prof. Dr. Christoph Hartmann im Bereich der Numerischen Strömungsmechanik an der TU Darmstadt und forschte in seiner Zeit als Assistenzprofessor an der Technischen Universität München in diesem Bereich weiter. Nach seiner Habilitation im Jahr 2004 ging er an die Deutsche Universität in Kairo und lehrte dort Technische Mechanik und Festigkeitslehre. Zurück in Europa, führte der Weg des damals 39-Jährigen zur Nestlé Research in der Schweiz, wo er im Bereich der Biomechanik des Kauens sowie der Freisetzung von Aromen und

Geschmacksstoffen forschte. Bevor Hartmann 2025 an die Ecole Polytechnique Fédérale de Lausanne (EPFL) berufen wurde, war er vier Jahre als Gruppenleiter in Peking, China, zur lokalen Produktentwicklung und anschließend sechs Jahre als Leiter der Abteilung Research Alliances and Expertise Development in Nestlé R&D tätig. Seit 2019 ist er ehrenamtlich und nebenberuflich als Honorarprofessor an der TU Berlin im Fachgebiet der Lebensmittelwissenschaften und -technologie tätig. An der École Polytechnique Fédérale in Lausanne lehrt er Grundlagen der Lebensmittelwissenschaften und -technologie im Fachbereich Materialwissenschaften. Prof. Dr. Hartmann sitzt seit September 2025 als Vertreter der Nestlé Deutschland im Vorstand des FEI.



Dr. Volker Herdegen

Sein Studium der Technologie und Biotechnologie absolvierte Dr. Volker Herdegen von 1989 bis 1995 an der TU München-Weihenstephan; ein Auslandsaufenthalt führte ihn während des Studiums an die Universität College Cork in Irland. Für seine Promotion mit dem Thema „Hochdruckinaktivierung von Mikroorganismen in Lebensmitteln und Lebensmittelreststoffen“ blieb er am Lehrstuhl für Technische Mikrobiologie an der TU München-Weihenstephan in der Arbeitsgruppe von Prof. Rudi F. Vogel. Nach seiner Promotion arbeitete Dr.

Herdegen als Projektingenieur in der Forschung und Entwicklung der Döhler Group in Darmstadt. Im Jahr 2000 fing er als IT-Manager in der Firma Eckes-Granini Deutschland in Nieder-Olm an und wurde am selben Standort 2008 zum Leiter der IT ernannt. Der Eckes-Granini Group GmbH blieb Dr. Volker Herdegen bis heute treu und ist derzeit in der Position des Senior Managers der angewandten Wissenschaft und Ernährung tätig. Seit 2025 ist Herdegen Mitglied der Jury des FEI-Studierendenwettbewerbs TROPHELIA Deutschland. Dem Wissenschaftlichen Beirat des FEI gehört er seit 2019 an und vertritt seit September 2025 das Unternehmen im Vorstand des FEI.



Dr. Gerhard Krammer

An der Universität Würzburg studierte Dr. Gerhard Krammer Lebensmittelchemie, bevor er im Jahr 1992 an derselben Universität bei Prof. Dr. Schreier mit dem Thema Geschmacksvorläufer promovierte. Eine Arbeitsstelle als Forschungsschemiker führte ihn zum Western Regional Research Center in Albany, Kalifornien, wo er in der Abteilung für Landwirtschaft im Team von Dr. Ron Buttery eine Reihe von Forschungs- und Entwicklungsprojekten zur Veredelung von landwirtschaftlichen Nebenströmen bearbeitete. Zurück in Deutschland, übernahm Dr. Krammer eine Reihe von Leitungsaufgaben in der

Forschung und später auch in der Produktentwicklung im Hause Haarmann & Reimer, welches im Jahr 2003 mit Dragoco zur Symrise AG fusionierte. Bei der Symrise AG war Dr. Krammer mit einer Reihe von Leitungsaufgaben in den Bereichen Forschung, Entwicklung und Regulatory betraut. Darüber hinaus ist er Mitglied im Science Board des internationalen Verbandes der Aromenindustrie (IOFI) und Vorsitzender des wissenschaftlichen Beirats des Leibniz Institutes für Systembiologie der Lebensmittel in Freising/Weihenstephan (LSB). Als Senior VP für Forschung und Technologie ist Dr. Krammer heute bei der Symrise AG für die Technologieentwicklung im Bereich Getränke und Lebensmittel global verantwortlich. Seit September 2025 vertritt er die Symrise AG im Vorstand des FEI.

Vorstand des FEI



Dr. Stefan Pecoroni

An der Universität Hohenheim in Stuttgart absolvierte Dr. Stefan Pecoroni im Jahr 1992 sein Studium der Lebensmitteltechnologie mit Abschluss des Diplom-Lebensmittelingenieurs. Seine Promotion an der Universität Hohenheim im Bereich der Lebensmitteltechnologie bei Prof. Dr. Gierschner fand im Rahmen eines vom FEI geförderten Forschungsprojekts statt. Nach seiner Promotion im Jahr 1998 arbeitete Pecoroni als Stellvertretender Business Unit Leiter für Getränketechnik bei der Firma Westfalia Separator Food Tec GmbH. Im Jahr 2004 wurde er zum Direktor der Business Line Getränketechnik der GEA West-

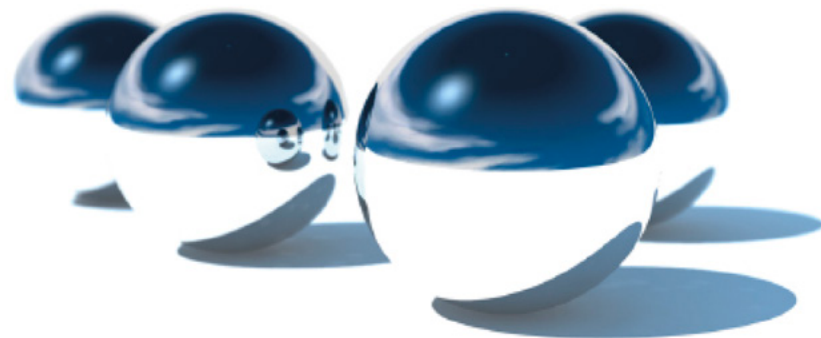
falia Separator ernannt und trug Verantwortung für das weltweite Budget- und Produktergebnis aller Anwendungen im Bereich der Getränketechnik. Nach 11-jähriger Tätigkeit als Direktor übernahm Pecoroni die Funktion als Head of Process Technology. Hierbei kümmerte er sich um die verfahrenstechnische Entwicklung und Unterstützung und übernahm die Verantwortung für vier Abteilungen und fünf Standorte in Deutschland, Italien und den Niederlanden. Seit November 2023 ist Dr. Stefan Pecoroni Head of Sustainability, Prozesstechnologie und Innovation sowie Vize-Präsident der Firma GEA Westfalia Separator Group GmbH. Mit jahrzehntelanger Mitarbeit im FEI vertritt er seit September 2025 die GEA im Vorstand des FEI.



Dr. Ralf Zink

An der Universität Freiburg schloss Dr. Ralf Zink sein Studium der Biologie im Jahr 1991 ab. Für seine Dissertation forschte er am Forschungszentrum für Milch und Lebensmittel bei Prof. Scherer an der TU München und vollendete diese 1995. Zwei Post-Doc-Aufenthalte führten ihn im Anschluss an das Department of Food Science und das Southeast Dairy Research Center, die sich beide in Raleigh in North Carolina, USA, befinden. Zurück in Europa, übernahm er die Stelle als Gruppenleiter F&E und Product Area Coordinator Dairy im Nestlé Forschungszentrum in Lausanne, Schweiz. Hier trug er die Verantwortung für alle fermentierten

Milchprodukte, Probiotika, molekulare Mikrobiologie sowie industriellen Stamm- und Starterkulturen. Im Jahr 2003 wechselte Zink als Technischer Direktor für Globale Technologie und Globale F&E zu der COGNIS GmbH nach Düsseldorf. Als Gesamtleiter für Forschung und Entwicklung beim Deutschen Milchkontor in Bremen war Zink von 2011 bis 2018 tätig. Seit 2018 verantwortet er als Global Head of Research & Technology die zentrale F&T der DMK-GROUP (CoE-R&T; Center of Expertise Research & Technology). Bis heute arbeitet er in diesem Unternehmen und ist seit 2024 Mitglied des Senior Management Teams. Dr. Ralf Zink wurde im September 2025 als Vertreter für das Deutsche Milchkontor in den Vorstand des FEI gewählt.



Zum News-Beitrag:
[www.fei-bonn.de/
2026-02-18-neue-
gesichter-vorstand](http://www.fei-bonn.de/2026-02-18-neue-gesichter-vorstand)



Neu im Wissenschaftlichen Beirat

„Der Wissenschaftliche Beirat ist das einzige Gremium, das alle akademischen Disziplinen der Lebensmittelforschung vereint und mit der Branchenexpertise der Lebensmittelwirtschaft zusammenbringt. Der Wissenschaftliche Beirat ist daher wirklich inter- und transdisziplinär – und das schon seit Jahrzehnten.“



Prof. Dr. Dr. Jörg Hinrichs, Universität Hohenheim, neu im Amt des WB-Vorsitzenden

Die Mitgliederversammlung des FEI hat den Lebensmitteltechnologen Herrn Prof. Dr. Dr. Jörg Hinrichs zum neuen Vorsitzenden und den Lebensmittelchemiker Prof. Dr. Markus Fischer zum Stellvertretenden Vorsitzenden des Wissenschaftlichen Beirats gewählt. Diese und sechs weitere, neu in den Wissenschaftlichen Beirat gewählte Personen, stellen wir hier vor.



Prof. Dr. Dr. Jörg Hinrichs

studierte nach seiner Ausbildung zum Molkereifachmann Lebensmitteltechnologie an der TU München. Er promovierte im Fachgebiet Lebensmittelverfahrenstechnik und Molkereitechnologie. Seine Habilitation schloss er mit der Lehrbefähigung für Lebensmittelverfahrenstechnik ebenfalls an der TU München ab. Im Jahr 2001 wurde er als Professor an die Universität Hohenheim berufen, wo er am Institut für Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie das Fachgebiet Milchwissenschaft und

-technologie und die Forschungs- und Lehrmolkerei leitet. Mit dem 2008 gegründeten Transfer-Zentrum-Milch (TZM) werden zudem Unternehmen und Start-ups bei der Umsetzung von Ideen gefördert und unterstützt. Seine Forschungsschwerpunkte sind innovative Technologien für Milchprodukte und Alternativen, Soft Matter Science sowie Prozess- und Lebensmittelsicherheit. Dem Wissenschaftlichen Beirat des FEI gehört er seit 2002 an. Von der Mitgliederversammlung wurde Hinrichs von 2005 bis 2025 zum Stellvertretenden Vorsitzenden und im September 2025 zum Vorsitzenden des Wissenschaftlichen Beirats gewählt.



Prof. Dr. Markus Fischer

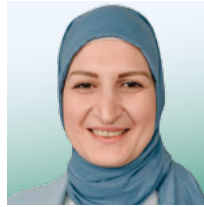
hat an der TU München Lebensmittelchemie studiert, in Molekularbiologie promoviert und in den Fachgebieten Lebensmittelchemie und Biochemie habilitiert. Nach erfolgreich abgeschlossener Habilitation war er von 2003 bis 2006 als Privatdozent an der TU München und im gleichen Zeitraum als Gastdozent für Biomedizin am German Institute of Science and Technology (GIST) in Singapur tätig. Seit 2006 ist Dr. Markus Fischer als Professor an das Institut für Lebensmittelchemie der Universität Hamburg gewechselt und ist seitdem als Geschäftsführen-

der Direktor für die Geschicke des Instituts sowohl in der Lehre als auch in der Forschung verantwortlich. Innerhalb der Universität Hamburg gründete er 2011 die Hamburg School of Food Science (HSFS). Von 2019 bis 2026 war er Sprecher des naturwissenschaftlichen Teils des Exzellenzclusters „Understanding Written Artefacts“ der Universität Hamburg. Weiterhin ist Prof. Fischer Mitglied in zahlreichen wissenschaftlichen Beiräten, wie im Lebensmittelverband Deutschland, des Bundesinstituts für Risikobewertung oder des Bayerischen Klimaforschungsnetzwerks. Im September 2025 wurde er zum Stellvertretenden Vorsitzenden des Wissenschaftlichen Beirats gewählt.

Zum Wissenschaftlichen Beirat des FEI:
[www.fei-bonn.de/wis-
senschaftlicher-beirat](http://www.fei-bonn.de/wissenschaftlicher-beirat)



Wissenschaftlicher Beirat des FEI



Prof. Dr. Tuba Esatbeyoglu studierte Lebensmittelchemie (Staatsexamen) an der TU Braunschweig. Noch bevor sie ihre Promotion an der TU Braunschweig im Jahr 2010 abschloss, arbeitete sie bereits an einem FEI-Projekt mit Prof. Dr. Winterhalter, das sich mit bioaktiven Inhaltsstoffen und Fruchtsäften beschäftigte. Nach ihrer Promotion wechselte Esatbeyoglu an die Universität Kiel und habilitierte im Bereich der Lebensmittelwissenschaft im Jahr 2017 bei Prof. Dr. Gerald Rimbach. Von Kiel

wechselte sie bis zum Jahr 2018 nach Karlsruhe an das Max-Rubner-Institut, Institut für Sicherheit und Qualität bei Obst und Gemüse. Bis heute arbeitet Prof. Dr. Esatbeyoglu als Professorin und Leiterin der Abteilung Molekulare Lebensmittelchemie und -entwicklung sowie als Institutsleiterin am Institut für Food und One Health an der Leibniz Universität Hannover. Im September 2025 wurde sie als Mitglied des Wissenschaftlichen Beirats des FEI-Vorstands gewählt. Drei Fragen an Prof. Dr. Tuba Esatbeyoglu:

Interview August 2021:

www.fei-bonn.de/esatbeyoglu-tuba



Sein Studium der Technologie und Biotechnologie der Lebensmittel schloss **Prof. Dr. Thomas Becker** 1991 an der TU München ab. In derselben Institution schrieb er auf dem Gebiet der Bioprozessanalytik seine Dissertation und absolvierte seine Promotion. Nachdem er im Fachgebiet für Bioprozesstechnik ebenfalls an der TU München seine *venia legendi* erhielt, nahm Becker eine Stelle als wissenschaftlicher Oberassistent und F&E-Gruppenleiter am Lehrstuhl für Fluidtechnik und Prozessautomaten an der TU München am Standort Freising an. An der Universität Hohenheim trat er im Jahr 2004 die Stelle als

Universitätsprofessor und Fachgebietsleiter für Prozessanalytik an und übernahm ein Jahr später nach einem abgelehnten Ruf an die TU Wien als verantwortlicher Lehrstuhlleiter für Prozessanalytik und Getreidetechnologie. Seit 2009 ist Prof. Dr. Thomas Becker am Lehrstuhl für Brau- und Getränketechnologie an der TU München in Freising tätig. Als Lehrstuhlleiter übernimmt er die Führung von über 90 wissenschaftlichen und technischen Angestellten. Nach einem hochschulpolitischen Ausflug von 2016 - 2021 als Dekan arbeitet Becker in verschiedenen Wissenschafts- und Aufsichtsgremien sowie zusätzlich seit 2022 als Scientific Director bei TUM Create in Singapur und wurde im September 2025 in den Wissenschaftlichen Beirat des FEI-Vorstands gewählt.



Prof. Dr. Cornelia Rauh studierte Technologie und Biotechnologie der Lebensmittel an der TU München. An der Universität Erlangen-Nürnberg promovierte sie im Jahr 2008 und habilitierte im Jahr 2013 am Lehrstuhl für Strömungsmechanik. Seit 2013 arbeitet sie als Professorin und Leiterin des Fachgebiets Lebensmittelbiotechnologie und -prozesstechnik am Institut für Lebensmitteltechnologie und Lebensmittelchemie der TU Berlin. Dort ist sie auch in verschiedenen Gremien aktiv. So ist sie z. B. seit dem Jahr 2025 als geschäfts-

führende Direktorin des Instituts für Lebensmitteltechnologie und Lebensmittelchemie tätig. Ihre Forschungsschwerpunkte liegen auf dem Gebiet der biothermofluidodynamischen Untersuchung und Optimierung von Lebensmittelprozessen (inkl. mathematischer Modellierung, numerischer Simulation und machine learning), Lebensmittelbiotechnologie (inkl. Haltbarmachung und Kultivierung von Bakterien, Hefen, Pilzen und Algen) sowie der Gewinnung und Funktionalisierung neuartiger Lebensmittelrohstoffe (z. B. aus pflanzlichen Rohstoffen und Algen). Im September 2025 wurde sie als Mitglied des Wissenschaftlichen Beirats des FEI-Vorstands gewählt.



Nach ihrem Studium der Lebensmittelwissenschaft und Biologie promovierte und habilitierte **Prof. Dr. Karin Schwarz** an der Universität Hannover. Nach ihrer Habilitation im Jahr 1999 arbeitete Schwarz als Professorin für Lebensmitteltechnologie und als Direktorin des Instituts für

Humanernährung und Lebensmittelkunde an der Christian-Alberts-Universität zu Kiel. Bis heute ist sie Mitglied der Prüfungskommission, Vorsitzende des Ausschusses für Praktikantenangelegenheiten, 2. Prodekanin der Agrar- und Ernährungswissenschaftlichen Fakultät sowie Vizepräsidentin der Deutschen Gesellschaft für Fettwissenschaft. Seit September 2025 ergänzt sie mit ihrer Erfahrung den Wissenschaftlichen Beirat des FEI-Vorstands.



Nachdem **Prof. Dr. Jochen Weiss** sein Studium der Chemischen Verfahrenstechnik an der Universität Karlsruhe erfolgreich abgeschlossen hatte, promovierte und habilitierte er im Bereich der Lebensmittelwissenschaften in den USA. Im Jahr 2004 übernahm er eine Professur im Bereich Food Biophysics and Nanotechnology an der University of Massachusetts Amherst. Nach 4-jähriger Tätigkeit wurde Weiss an die Universität Hohenheim berufen, wo er als Fachgebietsleiter für Technolo-

gie funktioneller Lebensmittel arbeitete. Bis heute ist er Leiter des Fachgebiets für Lebensmittelmaterialwissenschaft am Institut für Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie. Neben der Forschung grundlegender und angewandter physikalischer Phänomene und Stoffverhalten von Lebensmitteln setzt Weiss seinen Schwerpunkt auf die Verwendung neuartiger Rohstoffe zur Entwicklung der Lebensmittelstruktur. Er wurde zweimal als vielzitatierter Forscher im Bereich Ernährung und Landwirtschaft ausgezeichnet und bereichert seit September 2025 als gewähltes Mitglied den Wissenschaftlichen Beirat des FEI-Vorstands.



Prof. Dr. Ute Weisz studierte Lebensmitteltechnologie an der Universität Hohenheim und promovierte dort im Fachgebiet Lebensmittel pflanzlicher Herkunft. Nach ihrer Promotion wechselte sie 2007 an das Fraunhofer Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung in Freising, wo sie viele Jahre lang in leitender Funktion tätig war. Von 2021 bis 2023 war sie Professorin für Lebensmittelwissenschaft an der Universität Bonn, bevor sie im

Oktober 2023 die neu geschaffene Professur Plant Proteins & Nutrition an der TU München übernahm. Ihre Forschungsschwerpunkte liegen in der Gewinnung, Modifikation und Charakterisierung pflanzlicher Rohstoffe mit Schwerpunkt auf Proteinen sowie in der Entwicklung funktioneller Zutaten für die menschliche Ernährung – stets verankert in interdisziplinärer Grundlagenforschung mit Anbindung an die Anwendung. Ute Weisz bringt seit September 2025 als neu gewähltes Mitglied des Wissenschaftlichen Beirats des FEI-Vorstands ihre Expertise mit ein.

Zum News-Beitrag:
www.fei-bonn.de/2026-03-04-neue-gesichter-wb



Mitglieder des Wissenschaftlichen Beirats sind dessen Vorsitzender, sein Stellvertreter und bis zu zehn weitere Mitglieder. Diese werden von der Mitgliederversammlung aus Kreisen der Wissenschaft gewählt. Darüber hinaus gehören ihm berufene Personen an. Die gewählten Mitglieder des Wissenschaftlichen Beirats nehmen in beratender Funktion an den Sitzungen des Vorstands teil.



Der BGS-Forschungsförderpreis wird seit 2011 jährlich für besondere, herausragende und/oder innovative Arbeiten im Bereich der Frucht- und Gemüsesäfte an Studierende oder Nachwuchswissenschaftler/innen an Hochschulen für angewandte Wissenschaften, Universitäten und anderen Forschungseinrichtungen vergeben und ist mit 3.000 Euro dotiert.

Die beiden Preisträgerinnen mit dem stellvertretenden Vorsitzenden des BGS-Professoren-Treffs, Dr. Volker Herdegen, dem Vorsitzenden der Baumann-Gonser-Stiftung, Dr. Julian Aschoff, sowie Klaus Heitlinger, Geschäftsführer des Verbandes der deutschen Fruchtsaftindustrie e. V.

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. Entscheidend ist die besondere Praxisnähe zur Milch und damit die Bedeutung für Molkereipraxis und Milchwissenschaft.



Hugo Lübbers (frischli Milchwerke GmbH), Preisträger Prof. Dr. Reinhard Kohlus und Dr. Jakob Fröhlich (ALPAVIT Käserei Champignon Hofmeister GmbH & Co. KG) (v. l.)

Der Wissenschaftliche Förderpreis des Verbandes Deutscher Großbäckereien ist neben der Urkunde mit einer Zuwendung in Höhe von 2.500 EUR verbunden.

Wissenschaftlicher Förderpreis für Dr.-Ing. Thekla Katharina Alpers (2.v.l.), im Bild zusammen mit Norbert Lötzer (l.), Präsident des Verbandes Deutscher Großbäckereien, Heike Engels, VDG-Vizepräsidentin und Tobias Schuhmacher, VDG-Hauptgeschäftsführer.



Der Peter-Morio-Preis wird seit 1993 für herausragende Leistungen auf dem Gebiet der Rebenzüchtung und der Züchtungsforschung an Reben verliehen. Namensgeber des Preises ist der Züchter Peter Morio (1887 - 1960). Aus seinen Zuchtarbeiten gingen u. a. die Rebsorten Bacchus, Morio Muskat, Optima und Domino hervor.

Dr. Andreas Kortekamp (Leitung DLR-Rheinpfalz und 2. Vorsitz GFF Rebenzüchtung), Dr. Reinhard Töpfer (Vorsitz GFF Rebenzüchtung Geilweilerhof), Preisträger Prof. Dr. Ulrich Fischer (DLR-RP) und Laudator Dr. Oliver Trapp (Leitung Institut für Rebenzüchtung des JKI) (v. l.)

Ausgezeichnet!

Forscherinnen und Forscher mit IGF-Projekten des FEI



Dr. Raphaela Staltner

Im Rahmen des BGS-Professoren-Treffs wurde am 18./19. November 2025 der diesjährige Forschungsförderpreis der Baumann-Gonser-Stiftung (BGS) an Dr. Raphaela Staltner für ihre Dissertation „Modulatoren der Darmbarriere und der Immunfunktion beim Menschen“ verliehen. Staltners Dissertation entstand an der Universität Wien im Kontext des durch den FEI koordinierten IGF-Projekts „Untersuchungen zu protektiven Effekten von Apfelsaft auf die Darmbarriere“ (IGF 21925 N).

Weitere Informationen zum BGS-Forschungsförderpreis:



Prof. Dr. Reinhard Kohlus

Der Milchindustrie-Verband (MIV) hat am 21. November 2025 in Würzburg den Milch-Wissenschaftlichen Innovationspreis „Dr.-Gisela-Runge-Preis“ 2025 an Prof. Dr. Reinhard Kohlus von der Universität Hohenheim verliehen. Prof. Kohlus ist ein bedeutender Impulsgeber der Milchwissenschaft in Deutschland, der wesentliche neue Erkenntnisse erarbeitet und für die Milchwirtschaft praxisgerecht aufbereitet hat. So trägt Prof. Kohlus zu einem praxisrelevanten Fortschritt milchwissenschaftlicher Forschung bei und stützt den Milchforschungsstandort maßgeblich und nachhaltig. Im FEI gehört Prof. Kohlus seit 2014 dem Wissenschaftlichen Beirat an.

Zur MIV-Pressemitteilung:



Dr.-Ing. Thekla Katharina Alpers

Warum sich Weizenteige je nach Hefestamm, Fermentationsdauer und Prozessführung unterschiedlich verhalten, ist eine zentrale Frage für die industrielle Brotherstellung, der sich die Dissertation von Dr.-Ing. Thekla Katharina Alpers widmet. Für ihre Arbeit wurde sie am 15. Januar 2026 mit dem Wissenschaftlichen Förderpreis des Verbandes Deutscher Großbäckereien ausgezeichnet. Im Rahmen unterschiedlicher durch den FEI koordinierten IGF-Projekte untersuchte Alpers, wie Stoffwechselprodukte verschiedener Hefestämme die Struktur und das Fließverhalten von Weizenteigen beeinflussen. Die Ergebnisse tragen dazu bei, die Dynamik von Gär- und Backprozessen besser zu verstehen und technologisch gezielter zu steuern.

Zur VDG-Pressemitteilung:



Prof. Dr. Ulrich Fischer

Die Gemeinschaft der Förderer und Freunde des Instituts für Rebenzüchtung Geilweilerhof e. V. hat am 6. März 2026 den Peter-Morio-Preis an Prof. Dr. Ulrich Fischer vom Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum Rheinpfalz, kurz DLR, mit Sitz in Neustadt a. d. Weinstraße verliehen. Prof. Fischer wurde für seine bahnbrechenden Arbeiten zum oenologischen Potenzial von PIWI-Rebsorten geehrt, denn er habe einen großen Anteil daran, dass Weine aus pilzwiderstandsfähigen Rebsorten in der Weinbaupraxis salonfähig wurden. Im FEI gehört Prof. Fischer seit 2011 dem Wissenschaftlichen Beirat und seit 2020 dem erweiterten Vorstand an.

Zur JKI-Pressemitteilung:



Adressierte Innovationsfelder 2025

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

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



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 2025 zeigt die thematische Diversität der FEI-Gemeinschaftsforschung.

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

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

Eine Gesamtübersicht über sämtliche seit 2000 geförderte FEI-Projekte finden Interessierte in der FEI-Projektdatenbank. In dieser sind aktuelle Informationen zu über 750 IGF-Projekten eingestellt. Die Datenbank kann inhaltlich nach Innovationsfeldern, Themen- und Branchenbereichen sowie über Stichworte durchsucht werden.



Einsatz neuer Technologien

| 35 Projekte



Forschung für den Verbraucherschutz

| 20 Projekte



Optimierung der Produktqualität

| 76 Projekte



Qualitätssicherung in Zeiten globaler Warenströme

| 16 Projekte

Innovationsfelder der FEI-Projekte*



Energieeffiziente Produktion

| 14 Projekte



Entwicklung branchenübergreifender Basistechnologien

| 22 Projekte



Erschließung neuer Rohstoffquellen

| 25 Projekte



Herausforderungen des Klimawandels

| 21 Projekte



Modellierung, Simulation, Automation & künstliche Intelligenz in der Produktion

| 9 Projekte



Nachhaltigkeit & Ressourceneffizienz

| 57 Projekte



Produktdesign, von der Natur inspiriert

| 16 Projekte



Produkte für mehr Lebensqualität

| 14 Projekte



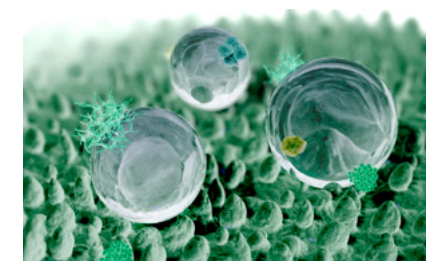
Produkte mit gesundheitlichem Mehrwert

| 13 Projekte



Steigerung der Produktivität

| 43 Projekte



Verbesserung der Prozessqualität

| 64 Projekte



Wertschöpfung in Produktionsketten

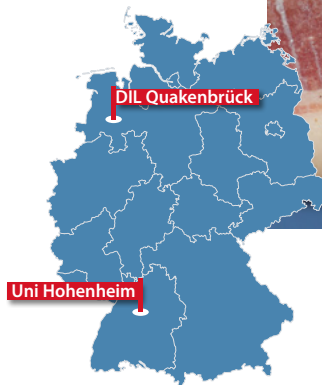
| 14 Projekte

Projekte des Monats

Juli bis Oktober 2025

Schönheitsfehler im Reifeprozess: Kristallbildung bei Rohschinken verstehen und vermeiden

Juli 2025

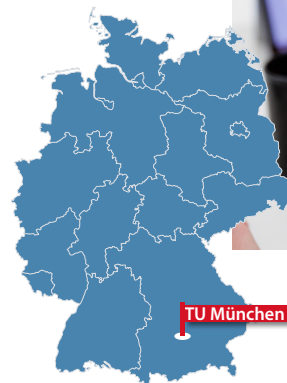


www.fei-bonn.de/pdm-2025-07

Während weiße Kristalle in und auf Rohschinken in südlichen Ländern als Zeichen traditioneller Reifung gelten, sorgen sie hierzulande häufig für Verunsicherung – und führen zu Reklamationen. Dabei handelt es sich nicht um Verderb, sondern um natürliche Ausfällungen von Aminosäuren wie Tyrosin. Doch warum entstehen diese Kristalle – und wie lassen sie sich vermeiden? Im IGF-Projekt **„Untersuchung zur Bildung und Vermeidung von Präzipitaten auf und in Rohschinken“ (01IF22843N)** gehen zwei Forschungsteams den Ursachen auf den Grund. Ziel ist es, die komplexen Prozesse während Reifung und Lagerung besser zu verstehen und Herstellern praxisnahe Strategien zur Vermeidung der Kristallbildung an die Hand zu geben.

Melanoidine mit Wirkung: Forschungsteam untersucht sensorisches Potenzial der hochmolekularen Verbindungen in Bier

August 2025



www.fei-bonn.de/pdm-2025-08

Mit über 83 Millionen Hektolitern Absatz im Jahr 2023 bleibt Bier das beliebteste alkoholische Getränk in Deutschland. Während Pils, Lager und Weißbier weiterhin dominieren, gewinnen auch Malz- und Schwarzbier mit besonderen Aromenoten zunehmend an Bedeutung. Eine wichtige Rolle spielt dabei der Einsatz von Spezialmalzen, die nicht nur Farbe und Geschmack prägen, sondern auch bislang wenig erforschte Verbindungen enthalten: hochmolekulare Melanoidine. Das IGF-Projekt **„Einfluss von hochmolekularen Melanoidinen auf die Aroma- und Geschmackswahrnehmung von Bier“ (01IF23196N)** untersucht deren Einfluss auf das Aromaprofil von Bier – insbesondere mit Blick auf Stabilität, Fehlverhalten und sensorische Vielfalt. Die Erkenntnisse können kleinen und mittleren Brauereien neue Möglichkeiten für differenzierte Bierprofile eröffnen.

Wie sich die Zuckerrübenverarbeitung für den Klimawandel wappnet: Forschungsteam optimiert Prozessparameter für die Extraktion bei veränderter Rohstoffqualität

September 2025



www.fei-bonn.de/pdm-2025-09

Der Klimawandel verändert auch in Deutschland die Bedingungen für den Zuckerrübenanbau – mit spürbaren Folgen für deren industrielle Verarbeitung. Ein Forschungsteam entwickelt im Rahmen des vom FEI koordinierten IGF-Projekts **„Grundlagengestützte Flexibilisierung industrieller Extraktionsprozesse – klimainduzierte Variationen von Zuckerrüben“ (01IF22491N)** neue Strategien, um Extraktionsprozesse robuster gegenüber klimabedingt schwankender Rübenqualität zu machen. Ziel ist es, optimale Prozessparameter bereits im Vorfeld festzulegen. Das Projekt hat Signalwirkung für die gesamte Zuckerwertschöpfungskette, von der Züchtung über die Verarbeitung bis hin zu den zahlreichen Industriezweigen, die auf eine verlässliche Zuckerqualität angewiesen sind.

Von der Bohne zum perfekten Espresso: Wie die Partikelgrößenverteilung das Aroma beeinflusst

Oktober 2025



www.fei-bonn.de/pdm-2025-10

Kaffee gilt als das mit Abstand beliebteste Heißgetränk in Deutschland: Täglich werden durchschnittlich 3,8 Tassen Kaffee pro Kopf konsumiert. Bislang unerforscht ist der hohe Einfluss der Partikelgrößenverteilung im Kaffeepulver auf das Aroma und die Extraktion eines Espressos. Ziel des IGF-Projekts **„Modellgestützte Untersuchung des Einflusses der Partikelgrößenverteilung auf die Kaffeeextraktion und sensorische Wahrnehmung“ (01IF23155N)** ist es, diesen Zusammenhang erstmals ganzheitlich zu untersuchen. Dabei werden physikalisch-chemische Eigenschaften, Strömungsverhalten und sensorische Effekte unterschiedlicher Mahlgrade und Partikelmischungen analysiert. Die Ergebnisse sollen Röstereien, Maschinenherstellern und Baristas helfen, die Espressoqualität gezielt zu optimieren und bei schwankender Rohstoffqualität für konstanten Kaffee Genuss zu sorgen.

Projekte des Monats

November 2025 bis Februar 2026

Brot von gestern – Idee für morgen:
Forschungsteam entwickelt Fermentationsverfahren zur nachhaltigen Verwertung von Rest- und Rückbrot in Sauerteigen

November 2025

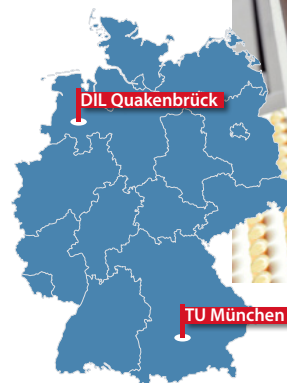


www.fei-bonn.de/pdm-2025-11

Deutschland ist ein Land der Brotkultur: Über 3.000 Sorten stehen für Vielfalt – zugleich fallen beträchtliche Mengen an Rest- und Rückbrot an. Diese Überschüsse werden bisher häufig außerhalb der Lebensmittelkette verwertet, etwa als Tierfutter oder zur Energiegewinnung. Das IGF-Forschungsvorhaben **„Gewinnung funktionaler Backzutaten durch die Fermentation von Rest- und Rückbrot“ (01IF23704N)** untersucht eine Alternative. Überschüssiges Brot wird gezielt fermentiert, um daraus funktionelle Backzutaten mit ernährungsphysiologischem und technologischem Mehrwert herzustellen. Von den Ergebnissen können nicht nur Handwerksbetriebe sowie Großbäckereien profitieren, sondern auch Hersteller von Backzutaten. Zugleich entstehen Produkte mit einem Mehrwert für Gesundheit und Nachhaltigkeit.

Neue Rezepturen, neue Herausforderungen:
Prozessoptimierung für pflanzenbasierte Schokoladenprodukte beim Einsatz von Mandeln, Datteln oder Hafer

Dezember 2025



www.fei-bonn.de/pdm-2025-12

Vegane Schokolade hat längst den Sprung aus der Nische geschafft. Immer mehr Konsumentinnen und Konsumenten greifen zu Produkten ohne tierische Inhaltsstoffe – und erwarten dabei denselben cremigen Schmelz, den sie von klassischer Milkschokolade kennen. Doch die Herstellung stellt die Süßwarenindustrie vor technologische Herausforderungen: Alternative Zutaten wie Hafermehl oder Dattelsucker verhalten sich bei der Verarbeitung völlig anders als Milchpulver und Saccharose. Im Rahmen des IGF-Projekts **„Anpassung der Feinzerkleinerung von alternativen Rohstoffen als Basis für die Herstellung von Schokoladenprodukten“ (01IF23474N)** wird erforscht, wie sich die Feinzerkleinerung an diese Rohstoffe anpassen lässt, damit vegane Schokoladen künftig nicht nur nachhaltiger hergestellt werden können, sondern auch beim Genuss überzeugen.

Für einen sicheren Start in den Tag:
Strategien zur Minimierung von Furanen in Frühstückscerealien

Januar 2026

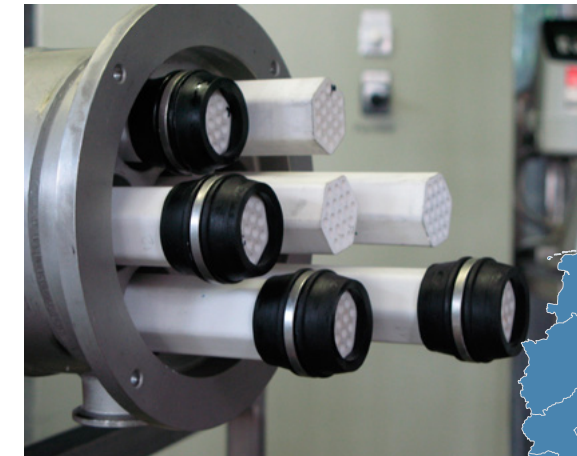


Ob Cornflakes, Fruchtemüsli oder Granola: Frühstückscerealien sind sehr beliebt und gehören für viele Menschen zum täglichen Speiseplan. Doch bei ihrer Herstellung können Furane entstehen – Ein Fall für die IGF! Das IGF-Projekt **„Furane in Frühstückscerealien – Identifizierung relevanter Bildungswege und Maßnahmen zur Verringerung der Bildung“ (01IF23666N)** geht der Frage nach, welche Inhaltsstoffe maßgeblich zur Furanbildung beitragen. Die erwarteten Projektergebnisse, insbesondere eine fundierte Bewertung der relevanten Vorstufen und deren Einfluss auf die Furanbildung, sollen es Unternehmen ermöglichen, ihre Rohstoffauswahl gezielt zu optimieren, Rezepturen anzupassen und kritische Prozessschritte zu kontrollieren.

www.fei-bonn.de/pdm-2026-01

Maßgeschneiderte Milchproteine aus dem Bioreaktor:
Wie rekombinantes Casein neue Spielräume für Lebensmittel eröffnet

Februar 2026



Milchproteine prägen Struktur, Textur und Funktionalität zahlreicher Lebensmittel, stehen in ihrer Herstellung jedoch zunehmend im Spannungsfeld von Nachhaltigkeit, Rohstoffverfügbarkeit und Prozessstabilität. Während Molkenproteine bereits mittels Präzisionsfermentation hergestellt werden, ist Casein bislang eng an die tierische Erzeugung gebunden. Im IGF-Projekt **„Strategien zur Präzisionsfermentation und Anwendungsoptimierung von rekombinantem Casein in mizellaren Substrukturen – (SPArC)“ (01IF24510N)** die rekombinante Herstellung, Aufreinigung und Charakterisierung von Caseinen untersucht. Die Ergebnisse sollen eine allgemein zugängliche Wissensbasis schaffen und insbesondere KMU dabei unterstützen, neue Anwendungen fundiert zu prüfen sowie Entwicklungsrisiken zu reduzieren.

www.fei-bonn.de/pdm-2026-02

Projekte des Monats

März bis Juni 2026

Natürlich angereichert statt supplementiert: Fermentation als Schlüssel für Vitamin B12 in pflanzlichen Alternativen zu Fleisch- und Milchprodukten

März 2026

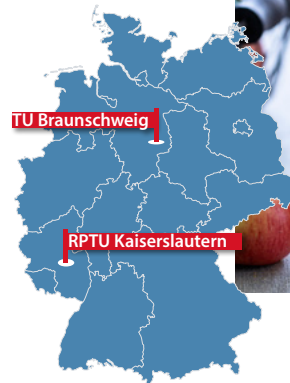


www.fei-bonn.de/pdm-2026-03

Pflanzliche Alternativen zu Fleisch- und Milchprodukten sind heute fester Bestandteil moderner Ernährung. Mit ihrer zunehmenden Etablierung rücken jedoch auch ernährungsphysiologische Fragen in den Fokus, insbesondere die Versorgung mit Vitamin B12. Da dieses essenzielle Vitamin natürlicherweise fast ausschließlich in tierischen Lebensmitteln vorkommt, ist eine bedarfsgerechte Versorgung bei veganer Ernährungsweise erschwert. Im transnationalen CORNET-Projekt der Industriellen Gemeinschaftsforschung „**Lösungsansätze zur Verbesserung des Vitamin-B12-Problems bei pflanzlichen Alternativen durch Fermentation**“ (01IF00424C) wird untersucht, wie sich pflanzliche Wurst- und Käsealternativen durch Fermentation auf natürlichem Weg mit bioverfügbarem Vitamin B12 anreichern lassen.

Mehr als nur Essigsäure: Bioaktive Inhaltsstoffe in Apfelessig im wissenschaftlichen Fokus

April 2026



www.fei-bonn.de/pdm-2026-04

Apfelessig wird seit einigen Jahren verstärkt als Lebensmittel mit potenziell gesundheitsrelevanten Eigenschaften diskutiert. Unterschiedliche Effekte werden ihm zugeschrieben, etwa in Bezug auf Parameter des Glukose- und Lipidstoffwechsels sowie auf entzündungsbezogene Prozesse. Die Studienlage ist jedoch uneinheitlich, und es bleibt unzureichend geklärt, welche Inhaltsstoffe tatsächlich zur Bioaktivität beitragen. Hier setzt das IGF-Projekt „**Aktivitätsgeleitete Identifizierung bioaktiver Inhaltsstoffe in Apfelessig und Nachweis der Aktivität im Menschen**“ (01IF24215N) an: Es werden bioaktive Komponenten in Apfelessig identifiziert, analytisch eingegrenzt und ihre Relevanz in einer Studie am Menschen geprüft. Ziel ist es, Unterschiede zwischen Produkten besser zu erklären und Ansatzpunkte für eine gezieltere Rohwaren- und Prozessauswahl aufzuzeigen.

Der Schlüssel zur Saftigkeit: Wie Lipide besser in pflanzliche Fleischalternativen eingebunden werden können

In Deutschland wächst der Markt für pflanzliche Fleischalternativen dynamisch: 2024 wurden rund 126.500 Tonnen produziert – mehr als doppelt so viel wie 2019. Viele Produkte erfüllen jedoch noch nicht die Erwartungen der Verbraucherinnen und Verbraucher, insbesondere beim Mundgefühl und bei der Saftigkeit. Im Rahmen des IGF-Forschungsvorhabens „**Verbesserte Saftigkeit von Fleischersatzprodukten: Verfahrens- und Rezepturoptimierung zur Verkapselung von Lipiden im Extrudat**“ (01IF23628N) wird daher untersucht, wie sich Lipide bereits während der Extrusion besser in pflanzliche Fleischalternativen einbinden lassen. Ziel ist es, Fett stabil in der Proteinmatrix zu verankern und so Saftigkeit und Mundgefühl der Produkte stärker an die Eigenschaften von Fleisch heranreichen zu lassen.



Mai 2026



www.fei-bonn.de/pdm-2026-05

Mikroplastik sicher ausschließen: Neue Nachweisverfahren für Trockenmilchprodukte

Mikroplastik in Lebensmitteln zählt zu den größten analytischen Herausforderungen der Lebensmittelproduktion. Besonders für Trockenmilchprodukte wie Milchpulver, Molkenpulver oder Lactosepulver fehlen bislang geeignete und validierte Nachweisverfahren. Methoden aus Wasser- und Getränkeanalytik lassen sich auf die komplexe Matrix dieser Produkte nur eingeschränkt übertragen. Im Rahmen des IGF-Projekts „**Nachweisstrategien zum Ausschluss von Mikroplastik in Trockenmilcherzeugnissen**“ (01IF23347N) wird deshalb erstmals ein Verfahren entwickelt, mit dem Mikroplastik in Trockenmilchprodukten sicher nachgewiesen – oder ausgeschlossen – werden kann mit dem Ziel, Herstellern und Laboratorien künftig eine verlässliche Kontrolle von Rohstoffen und Produktionsprozessen zu ermöglichen.



Juni 2026



www.fei-bonn.de/pdm-2026-06

Förderprofil 2025

Branchenfokus der FEI-Projekte*

Zu den
Branchenimpulsen:
[www.fei-bonn.de/
branchenimpulse](http://www.fei-bonn.de/branchenimpulse)



Diätetische Produkte und
Spezialprodukte
| 59 Projekte



Fischprodukte
| 3 Projekte



Fleischprodukte
| 19 Projekte



Getränke (Saft, Bier, Wein,
Spirituosen)
| 35 Projekte



Getreideprodukte
| 51 Projekte



Gewürze, Würzmittel,
Aromen, Essig, Senf
| 7 Projekte



Kaffee, Kaffee mittel, Kakao,
Tee
| 3 Projekte



Maschinen- und Anlagenbau,
Messtechnik
| 47 Projekte



Milchprodukte
| 43 Projekte



Obst, Gemüse und
Kartoffelprodukte
| 24 Projekte

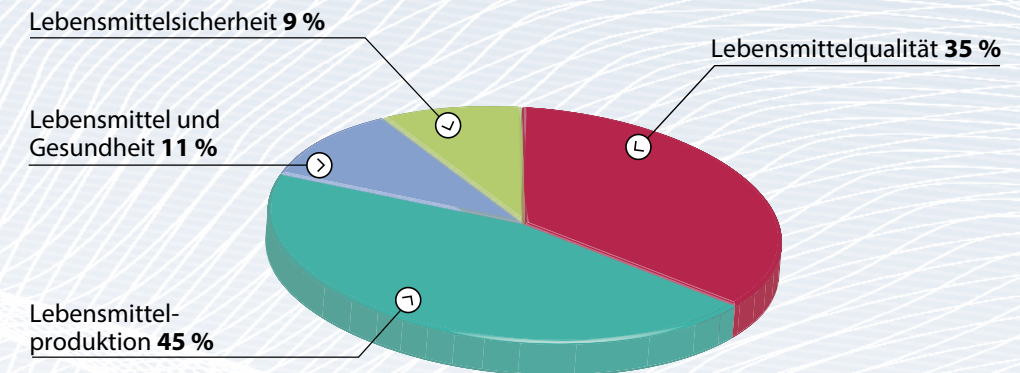


Süßwaren, Speiseeis, Honig
| 8 Projekte

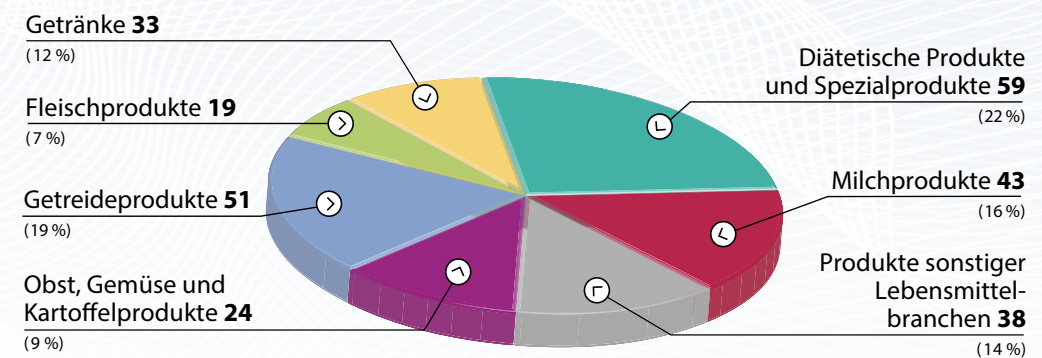


Zucker, Süßstoffe
| 7 Projekte

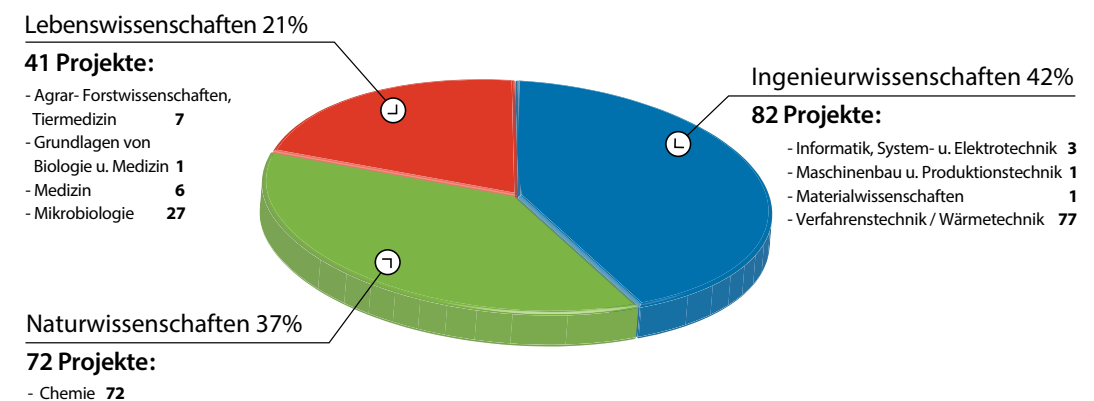
Themen, Branchen und Fachgebiete der FEI-Projekte



Anteil der
FEI-Projekte nach
Themenbereichen,
z.T. mit Mehrfach-
zuordnung



Anteil der FEI-Projekte
nach Produktgruppen,
z.T. mit Mehrfach-
zuordnung und ohne
Maschinen- und An-
lagenbau, Messtechnik



Anzahl und Anteil
der 195 (Teil-)Pro-
jekte nach Wissen-
schaftsbereichen
und Fachgebieten

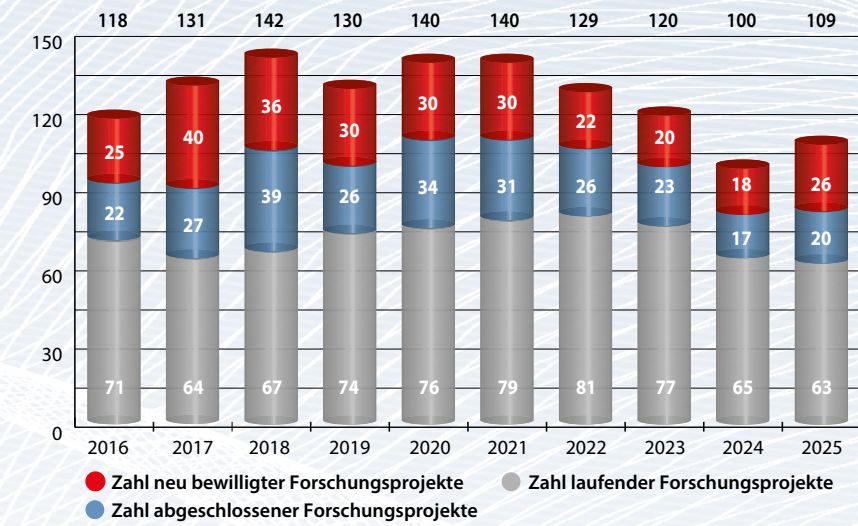
Förderbilanz 2016-2025

2025 erhielt der FEI 26 neue Bewilligungen für Projekte im Programm der Industriellen Gemeinschaftsforschung des Bundesministeriums für Wirtschaft und Energie (BMWE). Insgesamt wurden 109 laufende Projekte betreut. Bei etwa zwei Drittel der Projekte handelt es sich um Kooperationsprojekte

mit zwei oder drei Kooperationspartnern, die sehr häufig an unterschiedlichen Forschungseinrichtungen tätig sind. Insgesamt wurden somit 195 (Teil-) Projekte gefördert, drei davon im Ausland über die Programmvariante CORNET. 75 Personen sind dem FEI gegenüber als projektverantwortliche Antrag-

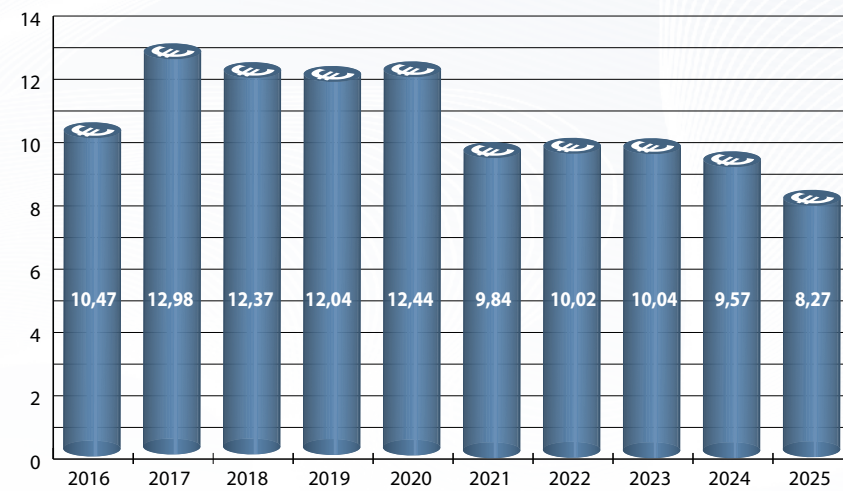
stellende aufgetreten. Viele der Antragstellenden verantworten somit mehrere Projekte.

Die laufenden 109 Projekte wurden im Jahr 2025 mit 8,27 Mio. Euro unterstützt. Das Gesamtvolumen der laufenden Projekte betrug 45,04 Mio. Euro. Neu eingeworben wurden davon 10,53 Mio. Euro.

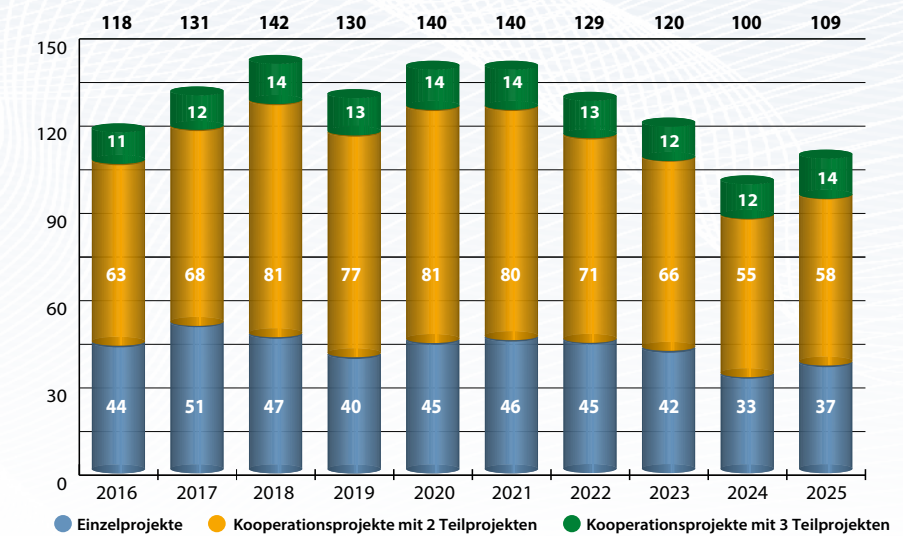
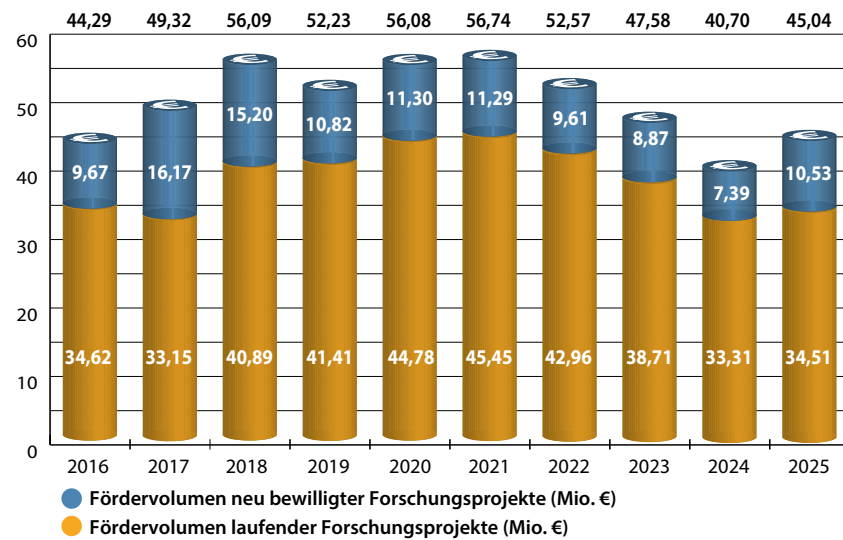


Anzahl der im Berichtsjahr neu bewilligten/ laufenden/ abgeschlossenen Forschungsprojekte

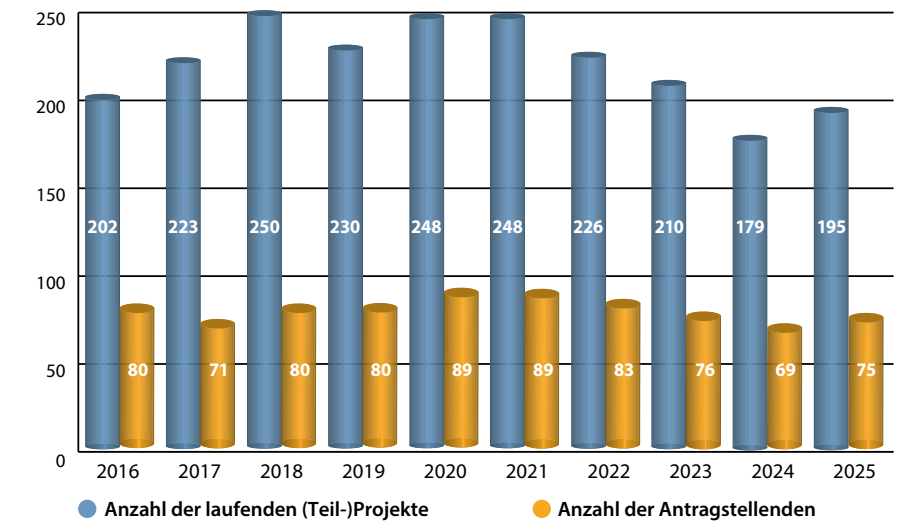
Durch den FEI weitergeleitete IGF-Fördermittel des BMWE (Mio. €)



Fördervolumen neu bewilligter/laufender Forschungsprojekte insgesamt



Anzahl der Einzel- und Kooperationsprojekte



Anzahl der laufenden (Teil-)Projekte und Antragsteller

Förderprofil 2025

Forschungsstandorte



Im Berichtsjahr 2025 hat der FEI an 29 Orten bzw. an 33 Institutionen insgesamt 195 IGF-(Teil-)Projekte betreut. Die Universität Hohenheim führt mit 41 laufenden Teilprojekten die Tabelle an gefolgt von der TU München mit 33, der TU Berlin mit 17 und dem DIL mit 15 laufenden Teilprojekten. Mit je 11 laufenden Teilprojekten belegen das KIT und das MRI den fünften Rang. Auch im Vergleich der Forschungsstandorte liegt Stuttgart-Hohenheim vor Freising, gefolgt von Berlin-Quakenbrück und Karlsruhe. Die Forschungsstandorte Kiel, Hamburg, Braunschweig, Halle-Wittenberg, Dresden, Geisenheim und Neustadt an der Weinstraße sind mit mindestens 5 laufenden Forschungsprojekten ebenfalls aktive Orte der angewandten Lebensmittelforschung.

Institutionen	Anzahl laufender (Teil-) Projekte	Anteil laufender Projekte	in Mio. Euro	in Prozent
Universität Hohenheim	41	21 %	9,57	21 %
TUM - Technische Universität München	33	17 %	8,12	18 %
TUB - Technische Universität Berlin	17	9 %	3,82	8 %
DIL - Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e.V.	15	8 %	3,79	8 %
KIT - Karlsruher Institute of Technology	11	6 %	2,78	6 %
Max-Rubner-Institut	11	6 %	2,53	6 %
5 Inst. mit 5 bis 9 laufenden Projekten	28	14 %	6,71	15 %
5 Inst. mit 3 oder 4 laufenden Projekten	17	9 %	3,12	7 %
17 Inst. mit 1 oder 2 laufenden Projekten	22	11 %	4,59	10 %
Gesamt	195	100 %	45,04	100 %

Anzahl und Anteil der 2025 laufenden 195 (Teil-)Projekten nach Institution und Standort sowie die für die dortigen Projekte insgesamt eingeworbenen Projektmittel bzw. deren Anteil am gesamten Fördervolumen von 45,04 Mio. Euro.

Orte	Anzahl laufender (Teil-) Projekte	Anteil laufender Projekte	in Mio. Euro	in Prozent
Stuttgart/Hohenheim	42	22 %	9,82	22 %
Freising	38	19 %	9,42	21 %
Berlin	18	9 %	4,07	9 %
Quakenbrück	15	8 %	3,79	8 %
Karlsruhe	13	7 %	3,28	7 %
7 Orte mit 5 bis 9 laufenden Projekten	40	21 %	9,46	21 %
3 Orte mit 3 oder 4 laufenden Projekten	10	5 %	1,38	3 %
14 Orte mit 1 oder 2 laufenden Projekten	19	10 %	3,82	8 %
Gesamt	195	100 %	45,04	100 %

Best-Practice-Projekte

Dezember 2025

IGF eröffnet neue Wege bei der Produktion von Fleischalternativen: Wie Ölpresskuchen vom Nebenprodukt zur wertvollen Proteinquelle avancieren



Gesundheit und Nachhaltigkeit als Wachstumstreiber

Pflanzliche Fleischalternativen sind längst keine Nischenprodukte mehr: Immer mehr Verbraucherinnen und Verbraucher greifen zu Veggie-Patties, Hack-Alternativen oder Seitan-Mortadella, weil sie ihren Fleischkonsum reduzieren oder gänzlich darauf verzichten möchten. Wie stark der Markt inzwischen gewachsen ist, verdeutlichen die Marktzahlen, die seit Jahren ein kontinuierliches Wachstum belegen: Laut Statistischem Bundesamt wurden im Jahr 2024 in Deutschland rund 126.500 Tonnen Fleischersatzprodukte hergestellt – ein Anstieg von 4 % gegenüber dem Vorjahr. Im Fünf-Jahres-Vergleich hat sich die Produktion sogar mehr als verdoppelt. Der Produktionswert ist 2024 im Vergleich zum Vorjahr um knapp 11 % auf über 647 Millionen Euro gestiegen.

Treiber dieses Wachstums sind sowohl gesundheitliche Aspekte als auch ökologische Motive. Weniger Fleischverzehr bedeutet geringere CO₂-Emissionen, weniger Flächenverbrauch und eine bessere Klimabilanz. Damit einher geht die Herausforderung, Produkte zu entwickeln, die geschmacklich und in ihrer Textur überzeugen. Besonders gefragt sind Texturate mit fleischähnlichem Biss – sogenannte „texturierte Pflanzenproteine“, die überwiegend aus Soja- oder Erbsenprotein hergestellt werden. Doch diese Rohstoffe sind begrenzt verfügbar und oft teuer. Zugleich wächst die Nachfrage nach regionalen und ressourcenschonenderen Alternativen.

Genau hier setzte das IGF-Projekt 21340N „Bewertung des technofunktionellen Potentials von Ölpresskuchen in texturierten Pflanzenproteinen (TVP)“ an, das an der Technischen Universität Berlin von zwei Wissenschaftlerinnen durchgeführt wurde und 2024 erfolgreich abgeschlossen werden konnte.

Vom Nebenprodukt zum wertvollen Rohstoff

Im Mittelpunkt der Forschungsarbeiten standen Ölpresskuchen, die als Nebenprodukte der Speiseölherstellung in großen Mengen in hiesigen Ölmühlen anfallen und bisher überwiegend als Futtermittel genutzt werden. Durch ihre günstige Nährstoffzusammensetzung und hohe Verfügbarkeit bieten sie als nachhaltige Rohstoffe ein enormes, bislang wenig ausgeschöpftes, Potenzial für die Lebensmittelindustrie: Hochwertige Proteine, Ballaststoffe, ungesättigte Fettsäuren sowie sekundäre Pflanzenstoffe ermöglichen nicht nur eine ernährungsphysiologische Aufwertung, sondern auch technofunktionelle Vorteile bei der Verarbeitung – vorausgesetzt, sie lassen sich in stabile, fleischähnliche Strukturen überführen. Bislang fehlte jedoch eine wissenschaftliche Basis, um dieses

Potenzial verlässlich einschätzen und industriell nutzen zu können.

Der Weg zur industriellen Nutzung

Um diese Lücke zu schließen, setzte das Forschungsteam auf ein systematisches Vorgehen. Drei Ziele standen im Mittelpunkt:

- 1) Eine umfassende Charakterisierung verschiedener Presskuchenarten hinsichtlich ihrer Zusammensetzung und technofunktionellen Eigenschaften,
- 2) die Untersuchung geeigneter Extrusionsbedingungen, die den besonderen Rohstoffeigenschaften Rechnung tragen sowie
- 3) die Erarbeitung von Empfehlungen für Rezepturen und Prozessparameter, die Herstellern von Fleischersatzprodukten eine praxisnahe Umsetzung erlauben.

Hierfür wurden insgesamt 21 unterschiedliche Ölpresskuchen aus Rohstoffen wie Kokosnuss, Kürbis, Leinsaat, Mandel, Raps, Sonnenblume und Weizenkeim herangezogen. Sie wurden zu-

nächst im Hinblick auf Nährstoffgehalte und prozesstechnische Eigenschaften untersucht, bevor sie in modellhaften Extrusionsversuchen eingesetzt wurden. Mit diesem Ansatz sollte eine Wissensbasis geschaffen werden, die Industrieunternehmen – insbesondere kleine und mittlere Betriebe – in die Lage versetzen kann, Ölpresskuchen gezielt für die Entwicklung neuer Fleischalternativen einzusetzen.

Vom Labor zur Technikumsanlage

Die ausgewählten 21 Proben wurden zunächst im Labor chemisch und physikalisch charakterisiert mit Blick auf Protein- und Ballaststoffgehalte, Restölanteile sowie weitere ernährungsphysiologisch relevante Inhaltsstoffe. Im Anschluss daran folgten Extrusionsversuche im Technikumsmaßstab, die auf den Ergebnissen der Voranalysen aufbauten. Dabei wurden die Presskuchen in unterschiedlichen Anteilen mit etablierten pflanzlichen Proteinen – insbe-

sondere Erbsenproteinisolat – kombiniert. Untersucht wurde, wie sich die Variation einzelner Parameter wie Wassergehalt, Temperatur, Durchsatz oder Schneckenkonfiguration auf die Texturbildung der Produkte auswirkte. Besonderes Augenmerk lag auf der Frage, wie die Komponenten der Presskuchen – insbesondere Fette und Ballaststoffe – die Ausbildung fleischähnlicher Strukturen beeinflussen. Neben textur- und prozessbezogenen Daten erfasste das Team auch chemische Veränderungen während der Extrusion, etwa die Bildung von Aromastoffen oder unerwünschten Nebenprodukten. Mit dieser Kombination aus grundlegender Rohstoffanalyse und praxisnaher Prozessprüfung konnte ein umfassendes Bild über die Eignung und die Grenzen verschiedener Ölpresskuchen gezeichnet werden.

Eignung verschiedener Ölpresskuchen

Die Untersuchungen zeigten deutlich, dass nicht alle Presskuchen gleichermaßen für die Herstellung texturierter Pflanzenproteine geeignet sind. Während Kürbis-, Mandel- und Sonnenblumenkernpresskuchen aufgrund ihres günstigen Verhältnisses von Protein zu Ballaststoffen vielversprechende Ergebnisse lieferten, erwiesen sich etwa Kokosnuss- oder Weizenkeimpresskuchen als weniger geeignet. Entscheidend war dabei vor allem der Restfettgehalt: Ab einem Anteil von etwa 5 % konnte das Fett nicht mehr in die Struktur eingebunden werden, was zu Instabilitäten im Prozess und schwächeren Texturen führte.

Mehr Infos zu dem Best-Practice-Projekt, den beteiligten Forschungseinrichtungen sowie den Industriegruppen: www.fei-bonn.de/bpp-2025-hj2-oelpresskuchen



Rehydratisiertes/eingeweichtes Texturat aus 80 % Sesampresskuchen und 20 % Erbsenproteinisolat. Hintergrund: Nasstexturat mit 20 % Sonnenblumenpresskuchen und 80 % Erbsenproteinisolat.



Eingeweichtes und gebratenes Texturat aus 80 % Sesampresskuchen und 20 % Erbsenproteinisolat.

„Die Ergebnisse dieses IGF-Projekts sind für die Praxis äußerst wertvoll: Es konnte gezeigt werden, dass Ölpressekuchen ein erhebliches Potenzial bei der Herstellung von Fleischalternativen besitzen. Besonders bei Burger-Patties wird sich die industrielle Anwendung schnell realisieren lassen – Ich gehe davon aus, dass wir sehr bald erste Produkte am Markt sehen werden.“

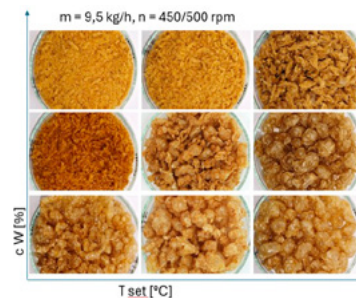
Dr. Johannes P. Schlebusch |
Projektkoordinator des Projektbegleitenden Ausschusses und
Innovationsmanager bei Mars GmbH in Verden



Mehr Biss, Farbe und Aroma

Die Ballaststoffe der Presskuchen wirkten sich hingegen positiv auf die Ausbildung fleischähnlicher Strukturen aus. Ein Anteil von rund 20% trug dazu bei, die Textur der Extrudate zu stabilisieren, allerdings waren diese Produkte noch relativ stark aufgepufft und erinnerten eher an Cerealien. Erst bei höheren Presskuchenanteilen von etwa 45% und mehr (je nach Art des Presskuchens) wurden die Texturen deutlich dichter und damit fleischähnlicher in Biss und Mundgefühl. Dennoch blieben die Produkte insgesamt etwas weicher und weniger „gummiartig“ als Fleisch, was den Kauwiderstand verringerte und für bestimmte Produktkategorien sogar von Vorteil sein kann.

Neben der Textur wurden auch Farbe und Aroma betrachtet. Burger-Patties auf Basis von Mandel-, Kürbis-, Raps- oder Sonnenblumenkernpresskuchen zeigten eine gute farbliche Übereinstimmung mit Fleisch-



TVP aus Erbsenproteinisolat extrudiert mit verschiedenen Wassergehalten (14, 22, 30%) und Gehäusetemperaturen (130, 145, 160°C). Die TVP sind jeweils in Petrischalen mit 10 cm Durchmesser abfotografiert.

produkten. Während der Extrusion konnten zudem Röstaromen gebildet werden, die den sensorischen Eindruck verbesserten. Unerwünschte Nebenprodukte wie Acrylamid oder Transfette entstanden nur unter ungünstigen Bedingungen, etwa bei sehr niedrigen Wassergehalten und gleichzeitig hohem Gehalt an Linolensäure (z. B. bei Leinsaatpresskuchen). Durch die Wahl geeigneter Prozessparameter ließ sich dieses Risiko minimieren.

Empfehlungen für die Praxis

Auf Basis der Ergebnisse wurde abgeleitet, dass eine kontinuierliche Proteinmatrix entsteht, wenn mindestens 50% der Mischung aus Proteinen besteht. Der übrige Anteil kann durch Presskuchen ersetzt werden. Damit eröffnet sich für Hersteller von Fleischersatzprodukten die Möglichkeit, einen erheblichen Teil der bislang eingesetzten Proteinisolate durch kostengünstigere und nachhaltigere Presskuchen zu substituieren. Besonders in Burger-Patties konnten vielversprechende Resultate erzielt werden, sodass sich hier ein schneller Weg zur industriellen Umsetzung abzeichnet.

Das hat mehrere Vorteile: Zum einen wird ein bislang überwiegend im Futtermittelsektor eingesetzter Rohstoff sinnvoll in die Lebensmittelproduktion überführt. Zum anderen tragen die Ballaststoffe, ungesättigten Fettsäuren und sekundären Pflanzenstoffe zur

„Bei uns fallen bei der traditionellen Herstellung hochwertiger, kaltgepresster Öle – z. B. Lein-, Kürbiskern- oder Schwarzkümmelöl – regelmäßig Ölpressekuchen als Nebenprodukt an. Das IGF-Projekt zeigt eindrucksvoll, dass daraus wertvolle Zutaten für Fleischalternativen entstehen können. Für uns als regionale Ölmühle eröffnet das spannende neue Perspektiven.“

Christian Behrendt |
Geschäftsführer der Kanow-Mühle Sagritz in Golßen



ernährungsphysiologischen Aufwertung der Produkte bei. Zudem können Hersteller ihre Rohstoffbasis verbreitern, Abhängigkeiten von importiertem Soja reduzieren und sich durch innovative Rezepturen im dynamisch wachsenden Markt differenzieren.

Große Chancen und höhere Wertschöpfung für KMU

Besonders für kleine und mittelständische Hersteller von Fleischersatzprodukten bietet die Nutzung von Presskuchen ein hohes Potenzial. Sie können sich mit neuen Produkten im Markt positionieren und durch regionale Rohstoffe ein klar erkennbares Nachhaltigkeitsprofil aufbauen. Zugleich eröffnen sich Möglichkeiten zur Kostenreduktion, da Presskuchen als Nebenprodukt der Ölherstellung im Vergleich zu isolierten Pflanzenproteinen kostengünstiger verfügbar sind.

Auch die Ölmühlen profitieren: Für sie bietet sich die Möglichkeit, ihre Presskuchen nicht nur als Futtermittel, sondern auch im Lebensmittelbereich zu vermarkten und damit eine deutliche Wertsteigerung zu erzielen. Während kleine Ölmühlen lokal anfallende Rohstoffe wie Kürbiskerne oder Leinsaat nutzbar machen können, stehen in industriellem Maßstab etwa Sonnenblumenpresskuchen in großen Mengen zur Verfügung. Mit allen diesen Rohstoffen konnten texturierte Pflanzenproteine mit vergleichbaren Eigenschaften wie bei herkömmlichen Fleischersatzprodukten erzeugt werden.

So leistet das Projekt einen wichtigen Beitrag zur Ressourcenschonung und Kreislaufwirtschaft: Ein Reststoff wird zum hochwertigen Rohstoff, wodurch Lebensmittelabfälle reduziert und natürliche Ressourcen geschont werden. Damit eröffnet die Forschung zugleich neue Marktchancen im dynamisch wachsenden Segment der Fleischalternativen.

Projektbeteiligte Forschungseinrichtung:

- Technische Universität Berlin, Institut für Lebensmitteltechnologie und Lebensmittelchemie, FG Lebensmittelbiotechnologie und -prozess Technik: Prof. Dr. Cornelia Rauh und Luise Lallinger

Industriegruppen:

- Gemeinschaft zur Förderung von Pflanzeninnovationen e. V. (GFPI), Bonn
- Union zur Förderung von Oel- und Proteinpflanzen e. V. (UFOP), Berlin

Forschungsvorhaben:

- IGF-Projekt 21340 N „Bewertung des technofunktionellen Potentials von Ölpressekuchen in texturierten Pflanzenproteinen (TVP)“

Zum Projekt des Monats Oktober 2022:
www.fei-bonn.de/pdm-2022-10



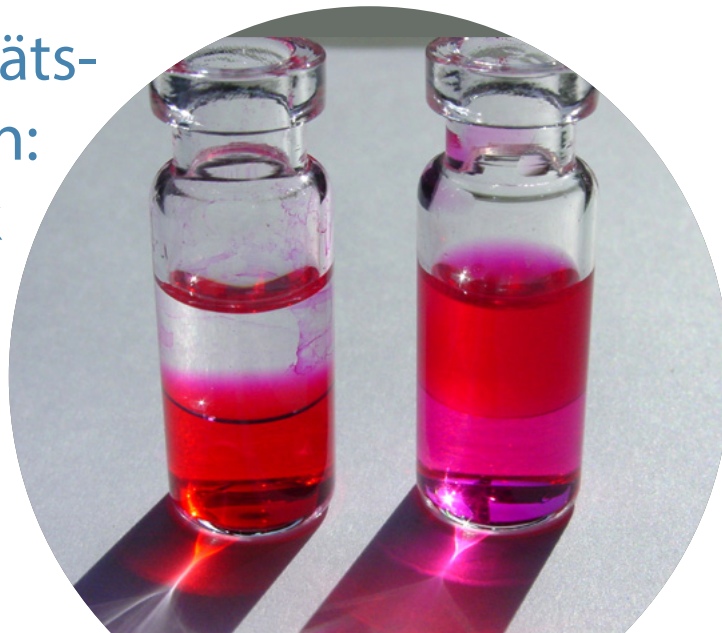
Zum Projekt in der FEI-Projektdatenbank:
www.fei-bonn.de/21340-n.projekt



Best-Practice-Projekte

April 2026

Farbe als Qualitätsversprechen: Wie neue Analytik dank IGF illegale Reaktivfarbstoffe in Lebensmitteln sichtbar macht



Die Farbe eines Lebensmittels entscheidet oft in Sekunden über Akzeptanz oder Ablehnung: Sie beeinflusst maßgeblich die Kaufentscheidung und wird unmittelbar mit Frische, Qualität und Natürlichkeit verknüpft. Sie ist damit ein zentraler Hebel für den Markterfolg. Insbesondere in Produktgruppen wie Fleisch- und Wurstwaren, Süßwaren, Getränken oder Fruchtzubereitungen fungiert die Farbgebung als zentrales Qualitätsversprechen. Gleichzeitig zeigen aktuelle Befunde der amtlichen Lebensmittelüberwachung, dass es entlang internationaler Lieferketten immer wieder zu unzulässigen Färbungen kommt.

Nach Daten des europäischen Schnellwarnsystems RASFF (*Rapid Alert System for Food and Feed*) wurden allein zwischen Januar 2024 und Oktober 2025 mehr als 57 Fälle gemeldet, in denen verbotene Farbstoffe in Lebensmitteln nachgewiesen wurden. Neben „klassischen“ Problemstoffen wie Sudan I-IV oder Rhoda-

min B rücken dabei zunehmend auch Reaktivfarbstoffe aus der Textilindustrie in den Fokus: So wurde 2016 erstmals der synthetische Azofarbstoff Reactive Red 195 in Extrakten aus Hibiskusblüten und Roter Bete nachgewiesen. In den Folgejahren traten weitere Fälle auf, darunter der Nachweis von Reactive Red 141 in Pulvermischungen aus verschiedenen Früchten. Auffällig ist dabei die außergewöhnlich hohe Farb- und Prozessstabilität der gefärbten Produkte – ein Hinweis auf unzulässige Färbungen.

Zulieferprodukte als Risikofaktor

In der Praxis betrifft dies meist Zulieferprodukte wie Extrakte oder Gewürzmischungen, die bereits vor der Weiterverarbeitung unzulässig behandelt wurden. Deutsche Lebensmittelhersteller geraten dadurch in eine schwierige Situation: Sie verarbeiten solche Rohstoffe in der Regel unwissentlich weiter und

tragen dennoch das volle Risiko für Beanstandungen, Rückrufe und Imageschäden.

Reaktivfarbstoffe unterscheiden sich grundlegend von klassischen Lebensmittelfarbstoffen: Sie besitzen reaktive funktionelle Gruppen, mit denen sie kovalent an Bestandteile der Lebensmittelmatrix binden können. Genau diese Eigenschaft machte ihren analytischen Nachweis lange Zeit schwierig. Während frei vorliegende Farbstoffe in der Regel extrahiert und identifiziert werden können, fehlten bislang praxistaugliche Methoden, um gebundene Reaktivfarbstoffe eindeutig nachzuweisen. Für Unternehmen wie für Überwachungsbehörden bestand damit eine analytische Grauzone mit erheblichen Risiken für Verbraucherschutz und Rechtssicherheit.

IGF-Vorhaben als Antwort auf eine analytische Lücke

Genau hier setzte die Industrielle Gemeinschaftsforschung an:

„Für den Nachweis von Reaktivfarbstoffen schließen die entwickelten Methoden eine bislang bestehende analytische Lücke. Sie sind praxisnah konzipiert und adressieren reale Fragestellungen aus der Labor- und Überwachungspraxis, insbesondere um eine schnelle Überprüfung von Rohwaren im Rahmen der Qualitätssicherung durchführen zu können.“

Stefan Kollenda |

Standortleiter der Limbach Analytics GmbH am Standort in Mainz



Ziel von zwei aufeinander aufbauenden IGF-Vorhaben war es, eine durchgängige und praxistaugliche Nachweisstrategie für unerlaubte Reaktivfarbstoffe in Lebensmitteln zu entwickeln. Damit sollte die bestehende analytische Lücke geschlossen werden, die vor allem durch kovalent gebundene Reaktivfarbstoffe entstanden war und eine verlässliche Bewertung von Zulieferprodukten erheblich erschwerte.

Vor diesem Hintergrund wurde im ersten IGF-Projekt 19637 N, das von 2017 bis 2020 durchgeführt wurde, der Grundstein für den systematischen Nachweis von Reaktivfarbstoffen in Lebensmitteln gelegt. Im Fokus standen Fruchtkonzentrate, Gewürzextrakte sowie Fleisch- und Wurstwaren, bei denen auffällige Farb- und Prozessstabilitäten beobachtet worden waren.

Ausgangspunkt des Projekts waren zahlreiche Marktproben, die als „natürlich gefärbt“ deklariert waren, sich jedoch unter Hitzeeinwirkung, pH-Va-

riation oder Lichteinfluss ungewöhnlich stabil verhielten. Während natürliche Farbstoffe wie Anthocyane oder Betalaine unter solchen Bedingungen typischerweise Farbverluste zeigen, blieben diese Proben farblich nahezu unverändert. Diese Beobachtungen lieferten den entscheidenden Hinweis auf den möglichen Einsatz von Reaktivfarbstoffen aus dem Textilbereich.

Ziel dieses ersten Vorhabens war es, geeignete Verfahren zu entwickeln, mit denen unerlaubte Reaktivfarbstoffe erstmals systematisch erfasst werden können. Dazu gehörten insbesondere:

- 1) die Entwicklung einer photometrischen Schnellmethode zur Bewertung färbender Rohstoffe,
- 2) der Aufbau ergänzender Identifikationsverfahren zur strukturellen Zuordnung von Reaktivfarbstoffen sowie
- 3) die Erprobung analytischer Ansätze zum Nachweis sowohl frei vorliegender als auch gebundener Farbstoffanteile.

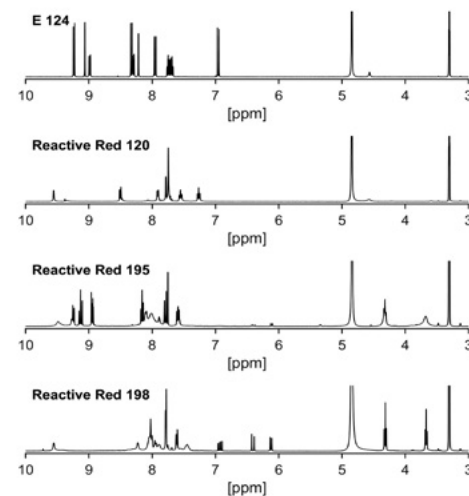
Vom Screening zur Identifizierung

Im Rahmen des Projekts wurde daher eine mehrstufige Nachweisstrategie entwickelt, die sowohl eine schnelle erste Bewertung als auch eine weiterführende Identifizierung ermöglicht. Zentrales Element war eine photometrische Schnellmethode, mit der färbende Rohstoffe anhand ihres Farbverhaltens unter definierten pH- und Temperaturbedingungen charakterisiert werden können. Dieses Screening-Verfahren eignet sich insbesondere für den Einsatz in Wareneingangskontrollen und erlaubt es, auffällige Proben frühzeitig zu identifizieren und von der Weiterverarbeitung auszuschließen.

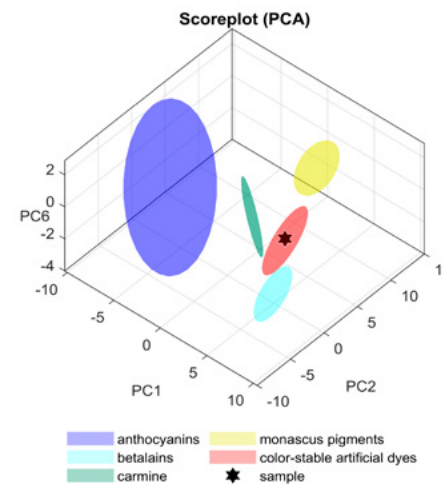
Ergänzend dazu wurden analytische Methoden etabliert, die eine eindeutige Identifizierung von Reaktivfarbstoffen erlauben. Dazu zählten unter anderem ¹H-NMR-spektroskopische Fingerprintanalysen sowie Verfahren zur reduktiven Spaltung der

Mehr Infos zu dem Best-Practice-Projekt, den beteiligten Forschungseinrichtungen sowie den Industriegruppen: www.fei-bonn.de/bpp-2026-hj1-reaktivfarbstoffe





Referenz-¹H-NMR-Fingerprint-Spektren ausgewählter zugelassener Lebensmittelfarbstoffe (E 124) sowie nicht zugelassener Reaktivfarbstoffe (Reactive Red 120, 195 und 198) zur Identifizierung und Unterscheidung.



Klassifizierung verschiedener Farbstoffe mittels photometrischen Schnellmethode (PCA-Scoreplot).

Azobrücken mit anschließender LC-MS-basierter Bestimmung charakteristischer Spaltprodukte. Durch die Kombination dieser Methoden konnten Reaktivfarbstoffe nicht nur nachgewiesen, sondern auch von zugelassenen Lebensmittelfarbstoffen unterschieden werden.

Reales Risiko bei internationalen Lieferketten

Die Praxistauglichkeit der entwickelten Verfahren wurde im Projekt umfassend überprüft. In Blindvalidierungen sowie bei der Untersuchung realer Marktproben konnten Reaktivfarbstoffe in einer relevanten Anzahl vermeintlich natürlicher Farbpräparate nachgewiesen werden. Insgesamt zeigte sich, dass der unerlaubte Einsatz solcher Farbstoffe kein Einzelfall war, sondern ein reales Risiko darstellt – insbesondere für Unternehmen, die auf komplexe internationale Lieferketten angewiesen sind.

Mit dem Abschluss des IGF-Projekts 19637 N standen damit erstmals praktikable Werkzeuge zur Verfügung, um unerlaubte Reaktivfarbstoffe in Lebensmitteln aufzudecken. Zugleich wurde jedoch deutlich, dass die entwickelte Methodik noch nicht die gesamte strukturelle Vielfalt dieser Stoffklasse abdeckte. Insbesondere bifunktionelle Reaktivfarbstoffe mit mehreren Reaktivankern blieben analytisch weiterhin schwer zugänglich. Diese Erkenntnis bildete den Ausgangspunkt für ein Anschlussvorhaben.

Erweiterung und Absicherung der Nachweisstrategie

Aufbauend auf den Ergebnissen des ersten Vorhabens wurde mit dem IGF-Projekt 01IF22275N, das von 2022 bis 2024 durchgeführt wurde, an den identifizierten Grenzen der bestehenden Methodik angesetzt. Während im IGF-Projekt

19637 N bereits ein belastbares Instrumentarium für den Nachweis zahlreicher Reaktivfarbstoffe geschaffen worden war, zeigte sich, dass insbesondere bifunktionelle Reaktivfarbstoffe sowie weitere Farbstoffklassen analytisch noch nicht vollständig erfasst werden konnten. Ziel des Anschlussvorhabens war es daher, die entwickelte Nachweisstrategie systematisch zu erweitern und abzusichern.

Ein zentraler Schwerpunkt lag auf der Weiterentwicklung der photometrischen Schnellmethode. Diese sollte nicht nur auf weitere Farbtöne und Farbstoffklassen ausgeweitet, sondern auch in ihrer Aussagekraft verbessert werden. Dazu wurde eine umfangreiche Referenzdatenbasis aufgebaut, die es ermöglicht, färbende Rohstoffe anhand ihres spektralen Verhaltens unter unterschiedlichen Bedingungen zuverlässig zu klassifizieren. Durch den Einsatz chemometrischer Auswertverfahren konnte die Schnellmethode deutlich präzisiert und als

„Mit den im Projekt entwickelten Methoden hat sich die – vormals durchaus kritische und rufschädigende – Situation zum Glück grundlegend verändert: Erstmals stehen praxistaugliche und belastbare Verfahren zur Verfügung, um den unerlaubten Einsatz von Reaktivfarbstoffen zuverlässig nachzuweisen – auch dann, wenn diese fest an die Lebensmittelmatrix gebunden sind. Das hat eine starke präventive Wirkung: Niemand kann mehr unentdeckt unerlaubte Farbstoffe in Lebensmitteln einzusetzen!“



Dr. Elke Stich | Projektkoordinatorin beider Projektbegleitenden Ausschüsse und Geschäftsführerin der DrEst GmbH in Aachen

robustes Screening-Instrument weiterentwickelt werden.

Parallel dazu wurde die Datenbank für die ¹H-NMR-spektroskopische Fingerprintanalyse erheblich erweitert. Ziel war es, die strukturelle Vielfalt von Reaktivfarbstoffen besser abzubilden und die Identifizierung auch solcher Substanzen zu ermöglichen, die bislang nicht als Referenz verfügbar waren. Ergänzend wurden Markeransätze entwickelt, mit denen sich aktive Reaktivanker nachweisen lassen. Dadurch wurde es möglich, Reaktivfarbstoffe auch dann als solche zu erkennen, wenn ihre exakte Struktur noch nicht bekannt war.

Ein weiterer Schwerpunkt des Projekts lag auf der Weiterentwicklung massenspektrometrischer Verfahren zum Nachweis gebundener Reaktivfarbstoffe. Hierzu wurden charakteristische Spaltprodukte unterschiedlicher Farbstoffklassen identifiziert und analytisch nutzbar gemacht. Insbesondere für bifunktionelle Reaktivfarbstoffe, die beson-

ders stabile Bindungen eingehen können, wurden neue Aufschluss- und Detektionsstrategien erarbeitet. Damit konnte eine wesentliche Lücke der bisherigen Analytik geschlossen werden.

Bewährung in der Praxis

Die im Projekt entwickelten Methoden wurden nicht nur im Labor erprobt, sondern auch an realen Marktproben angewendet. Dabei konnten erneut nicht zugelassene Reaktivfarbstoffe in vermeintlich natürlichen Farbpräparaten nachgewiesen werden, darunter auch Substanzen, die mit den zuvor verfügbaren Verfahren nicht eindeutig identifizierbar gewesen wären. Die Ergebnisse bestätigten damit sowohl die Relevanz der Fragestellung als auch den praktischen Nutzen der erweiterten Methodik.

Mit dem Abschluss des Anschlussvorhabens steht nun eine durchgängige Nachweisstra-

ategie zur Verfügung, die vom schnellen Screening färbender Rohstoffe bis hin zur eindeutigen Identifizierung auch komplex gebundener Reaktivfarbstoffe reicht. Für Lebensmittelhersteller bedeutet dies eine deutliche Verbesserung der analytischen Absicherung ihrer Lieferketten. Zugleich erhalten Überwachungsbehörden praxistaugliche Werkzeuge, um unerlaubte Färbungen zuverlässig aufzudecken und zu bewerten.

Best Practice für wirksamen Ergebnistransfer

Die beiden aufeinander aufbauenden IGF-Vorhaben haben gezeigt, wie sich eine komplexe analytische Fragestellung Schritt für Schritt in eine praxistaugliche Lösung überführen lässt. Während das erste Projekt die Grundlage für den systematischen Nachweis von Reaktivfarbstoffen in Lebensmitteln geschaffen hat, wurde diese Methodik

Zum Projekt des Monats Juni 2020: www.fei-bonn.de/pdm-2020-06



„Die entwickelten analytischen Verfahren zum Nachweis von Reaktivfarbstoffen haben sich in der Praxis der amtlichen Lebensmittelüberwachung als sehr wertvoll erwiesen. Der Methodentransfer aus der Forschung in die behördliche Anwendung stellt damit einen wichtigen Beitrag zum vorbeugenden Verbraucherschutz dar.“



Dr. Binh Nguyen Thanh |
Prüfleiter im Niedersächsischen Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES) in Braunschweig

Zu den Projekten in der FEI-Projektbank:
www.fei-bonn.de/aif-19637-n.projekt



www.fei-bonn.de/01f22275n.projekt



im Anschlussvorhaben gezielt erweitert und abgesichert. Auf diese Weise konnte eine zuvor bestehende analytische Grauzone nachhaltig geschlossen werden.

Der besondere Mehrwert des Projekts liegt in seiner konsequenten Praxisorientierung. Lebensmittelhersteller – insbesondere kleine und mittlere Unternehmen – erhalten mit den entwickelten Verfahren die Möglichkeit, Zulieferprodukte gezielt zu überprüfen und Risiken entlang internationaler Lieferketten frühzeitig zu erkennen. Zugleich stehen den amtlichen Überwachungsbehörden belastbare und rechtssichere Werkzeuge zur Verfügung, um unzulässige Färbungen eindeutig nachzuweisen und zu bewerten.

Damit verändert sich die Ausgangslage grundlegend: Der unerlaubte Einsatz von Reaktivfarbstoffen ist heute analytisch erfassbar und nicht mehr auf schwer überprüfbare Einzelfälle beschränkt. Dies stärkt den Verbraucherschutz ebenso wie die

Position regelkonform arbeiten der Unternehmen und trägt zu mehr Transparenz und Fairness im Markt bei.

Das Projekt verdeutlicht exemplarisch, wie Industrielle Gemeinschaftsforschung wirken kann. Durch die enge Verzahnung von

wissenschaftlicher Expertise, industrieller Fragestellung und behördlicher Relevanz sind Lösungen entstanden, die unmittelbar anwendbar sind und einen nachhaltigen Beitrag zur Qualitätssicherung in der Lebensmittelkette leisten.

Projektbeteiligte Forschungseinrichtungen:

- Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e.V. (DIL): Dr. Volker Heinz, Dr. Andreas Juadjur und Edwin Januschewski
- Technische Universität Braunschweig, Institut für Lebensmittelchemie: Prof. Dr. Peter Winterhalter, Dr. Gerold Jerz, Dr. Binh Nguyen Thanh und Laurenz Küchner

Industriegruppen:

- Bundesverband der Deutschen Fleischwarenindustrie e.V. (BVDF), Bonn
- Verband der deutschen Fruchtsaft-Industrie e.V. (VDF), Bonn
- Bundesverband der Deutschen Süßwarenindustrie e.V. (BDSI), Bonn

Forschungsvorhaben:

- IGF-Projekt 19637 N „Entwicklung von Methoden zum Nachweis einer unerlaubten Färbung von Fruchtkonzentraten und Gewürzextrakten sowie Fleisch- und Wurstwaren mit Reaktivfarbstoffen“
- IGF-Projekt 01f22275N „Entwicklung von Nachweisverfahren für bifunktionelle Reaktivfarbstoffe und weitere nichtzugelassene Pigmente in Lebensmitteln“

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.“



Zum Positionspapier:
www.dfg.de/resource/blob/329680/3078be3c5e57e0d62ca9b0e985653c75/240229-sklm-bericht-2024-final-data.pdf



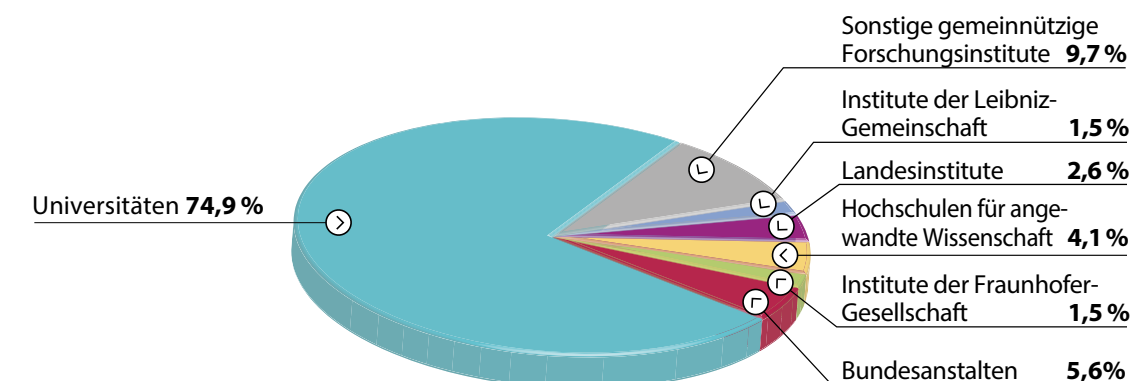
Lebensmittel- und Ernährungsforschung in Deutschland
– ein Positionspapier der Ständige DFG-Senatskommission zur gesundheitlichen Bewertung von Lebensmitteln (SKLM)

1.222 Projekte der Industriellen Gemeinschaftsforschung wurden seit seiner Gründung 1954 über den FEI realisiert. Das Gesamtvolumen der öffentlichen Fördermittel dieser Projekte betrug 299 Mio. Euro. Diese Mittel flossen an mehr als

120 Forschungseinrichtungen: (Fach-)Hochschulen, Bundes- und Landesforschungsanstalten sowie Instituten anderer öffentlicher oder privater Träger. 2025 waren dies 49 Institute an 33 unterschiedlichen Institutionen. Das Gros der FEI-

Projekte (73 %) wird dabei an universitären Instituten durchgeführt. Die Universitäten sind somit maßgebliche Stätten der angewandten Lebensmittelforschung.

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



Verteilung der 2025 laufenden 195 (Teil-) Projekte auf die Forschungsinstitute unterschiedlicher Forschungsinstitutionen in %.

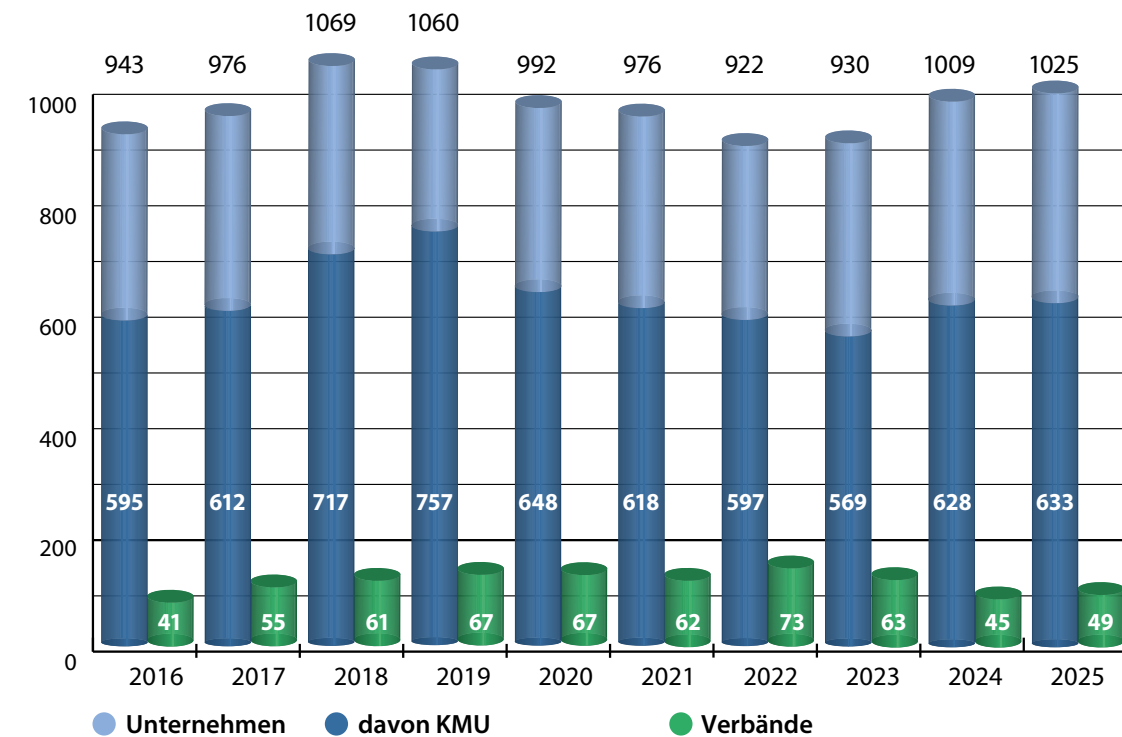
Verbände: Multiplikatoren mit FEI-Netzwerk

„Die Realisierung innovativer und für die Weinwirtschaft relevanter Forschungsprojekte ist ein zentrales Anliegen des Deutschen Weinbauverbands. Mit dem FEI setzen wir uns dafür ein, neue Erkenntnisse zu gewinnen, die für unsere Winzer:innen eine praxisorientierte Zukunftsfähigkeit bedeuten.“



DWV-Generalsekretär Christian Schwörer |
Deutscher Weinbauverband e.V.

49 Verbände und Vereine sind institutionelle Mitglieder des FEI. Als Plattformen der einzelnen Branchen und wichtige Beteiligte beim Ergebnistransfer sind sie aktiv in die Gemeinschaftsforschungsaktivitäten des FEI eingebunden; hinzu kommen weitere Multiplikatoren, die sich projektbezogen beteiligen.



Zahl projektbeteiligter Unternehmen und Verbände

www.fei-bonn.de/wirtschaftsverbaende



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. (Wifö)
- 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. (DHWV)
- Deutscher Berufs- und Erwerbs-Imker-Bund e.V. (DBIB)
- Deutscher Kaffeeverband e.V.
- Bundesverband der Deutschen Klein- und Obstbrenner e.V.
- Kulinaria Deutschland e.V.
- Verband der Hersteller kulinarischer Lebensmittel

L - N

- Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft e.V. (DLG)
- Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e.V. (DIL)
- Industrievereinigung für Lebensmitteltechnologie und Verpackung e.V. (IVLV)
- Lebensmittelverband Deutschland e.V.
- Deutscher Mälzerbund e.V.
- Vereinigung zur Förderung der Milchwissenschaftlichen Forschung an der TU München in Freising-Weihenstephan 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 Sektkellereien e.V. (VDS)
- Bundesverband der Deutschen Süßwaren-industrie 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. (BVWS)
- Verein der Zuckerindustrie e.V. (VdZ)

Unternehmen: Die Wirtschaft im FEI-Netzwerk

„Die Fleischwarenindustrie ist in vielen Bereichen bis heute stark durch empirisch gewachsene Prozesse und Erfahrungswissen geprägt. Umso wichtiger sind die IGF-Projekte des FEI als Brücke zwischen Wissenschaft und industrieller Praxis. Sie schaffen die Grundlage für eine wissensbasierte Weiterentwicklung der Branche, fördern Innovationen und helfen Unternehmen, Prozesse, Qualität und Nachhaltigkeit gezielt weiter zu verbessern.“



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

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



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 1.025 Unternehmen (davon 633 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 projektbeteiligter Unternehmen, aber auch die Vielzahl beteiligter Branchenverbände, d. h. von Multiplikatoren, dokumentiert gleichermaßen die Attraktivität wie die Breitenwirksamkeit der IGF-Aktivitäten des FEI.

Aktuell sind folgende 1.025 Unternehmen aktive Mitglieder im FEI-Netzwerk:

- 2B FermentControl GmbH, Breisach
- 3T GmbH & Co. KG, Tuttlingen
- Abcalis GmbH, Braunschweig
- AB Enzymes GmbH, Darmstadt
- Achim Lohner GmbH & Co. KG, Polch
- Ackermann Saatzucht GmbH & Co. KG, Irlbach
- Adalbert-Raps-Stiftung, Kulmbach
- ADM WILD Europe GmbH & Co. KG*, Eppelheim**
- AEROMIX Misch- und Aufschlagtechnik GmbH, Hattingen
- Agrana Fruit Austria GmbH, Gleisdorf
- Agrana Fruit Germany GmbH, Konstanz

- Agrarcentrum Grünberg Landw. Prod.-u. Handelsg.mmbH & Co.KG, Ottendorf-Okrilla
- AGROLAB LUFA GmbH, Kiel
- Ährenbrüder GmbH, Telgte
- 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
- Alfkens Hof, Beckeln
- Algene Deutschland GmbH, Duderstadt
- Algenfarm Klötze GmbH & Co. KG, Klötze
- Allgäu Milch Käse eG, Kimratshofen
- Allgäuer Ölmühle e.K., Kempten

- All Organic Treasures GmbH, Wiggensbach
- Alpha-Protein GmbH, Bruchsal
- 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.
- Antec Scientific, Alphen a/d Rijn
- AppliChrom GmbH* Application & Chromatography Chromatographieprodukte, Oranienburg
- Arla Foods amba, Aarhus N
- Arla Foods Deutschland GmbH, Düsseldorf
- Aromsa GmbH, Emmerich a. Rhein
- ARTIBack GmbH, Halle

- ASA Spezialenzyme GmbH, Wolfenbüttel
- Asepto GmbH, Ziemetshausen
- ASTA eismann GmbH, Neubeckum
- Asylum Research GmbH an Oxford Instruments company, Wiesbaden
- ATLANTIC C GmbH, Bernkastel-Kues
- Atlas Smart Snacks GmbH, Mechernich
- Augustiner-Bräu Wagner KG, München
- Aurapa Würzungen GmbH, Bietigheim-Bissingen
- Auricher Süßmost GmbH, Aurich
- Austing Mischfutterwerk GmbH & Co. KG, Damme
- Austria Juice GmbH, Allhartsberg
- AutenSys GmbH, Karlsruhe
- 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 Geisenhofer GmbH, Freising
- Bäckerei Kotter GmbH, Traunstein
- Bäckerei & Konditorei Leonhardt Inh. Steffen Leonhardt, Bretten
- Bäckerei Link GbR, Trossingen
- Bäckerei Notheis, Mühlhausen
- Bäckerei Tobias Neubauer, Halle/Saale
- Backpartner GmbH, Korb
- Bad Hönninger Fruchtsäfte und Weine GmbH, Bad Hönningen
- Badische Staatsbrauerei Rothaus AG, Grafenhausen
- Bäckerei Konditorei Schüren GmbH, Heidesee
- Bäckerei Reiner Stolzenberger, Bönningheim
- Der Bäcker Lampe GmbH & Co. KG, Roßleben-Wiehe
- Bähr Pfalztraube GmbH, Neustadt a.d.W.
- Bahlsen GmbH & Co. KG, 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
- Hopfenveredlung St. Johann GmbH & Co. KG, Train-St. Johann
- 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
- Bayerische Staatsbrauerei Weißenstephan, Freising
- 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
- Beertec Ingenieurgesellschaft mbH, Heilbronn
- Bell Deutschland GmbH & Co. KG, Seevetal
- Bell Flavors & Fragrances GmbH, Leipzig
- Willy Benecke GmbH, Hamburg
- berg.land Lebensmittel+Technik, Bergneustadt
- Berief Food GmbH, Beckum
- BESTMALZ AG, Heidelberg
- Beumer & Lutum GmbH, Berlin
- Beutelsbacher Fruchtsaftkellerei GmbH, Weinstadt
- BiFlow Systems GmbH, Chemnitz
- Karl Bindewald Kupfermühle GmbH, Bischheim
- Bio Breadness GmbH, Fulda
- Biochem Zusatzstoffe Handels- und Produktionsges.mmbH, Lohne
- BioContor Elm GmbH, Fliesen
- Biolac-MTS GmbH, Lamspringe
- Biomax Informatics AG, Planegg
- Biophysical Tools GmbH, Leipzig
- Biotask AG, Esslingen
- Hygiene Diagnostics GmbH, Potsdam
- Biovegan GmbH, Bonefeld
- Bio Vollkornbäckerei Fasanenbrot Sascha Beisel e.K., Stutensee-Blankenloch
- biozoon food innovations GmbH, Bremerhaven
- Bischöfliche Weingüter GbR, Trier
- Bitburger Braugruppe GmbH, Bitburg
- BK Giulini 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 Kellertechnik 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**
- Goldschmaus Gruppe Verwaltungsgesellschaft mbH, Garrel
- Bohlsener Mühle GmbH & Co. KG, Gerdau
- Bohnkaf-Kolonial GmbH & Co. KG, Neumünster
- BOLB inc., Pöcking
- BOLLER Fruchtsäfte Stolz OHG, Bad Boll
- Edelweiss GmbH & Co. KG, Kempten
- Brabender GmbH & Co. KG, Duisburg
- BRAIN Biotech AG, Zwingenberg
- Wilhelm Brandenburg GmbH & Co. oHG, Frankfurt/Main
- Brauerei S. Riegele Inh. Riegele KG, Augsburg
- Brauerei C. & A. VELTINS GmbH & Co., Meschede
- Brauerei zum Kuchlbauer GmbH & Co KG, Abensberg
- Brauhaus Pforzheim GmbH, Pforzheim
- Brau Holding International GmbH & Co KGaA, München
- Martin Braun Backmittel und Essenzen KG*, Hannover**
- Gewürzmühle Brecht GmbH, Eggenstein
- BREKO GmbH, Bremen
- Brenner Consulting, Augsburg
- Brennerei Friz, Oppenweiler-Reichenberg
- BrewCode GmbH, Kempten
- BRLO GmbH, Berlin
- Bröckelmann + Co Ölmühle GmbH + Co, Hamm
- BRÖRING Technology GmbH, Lohne/Oldbg.
- H. & J. Brüggel KG, Lübeck
- Bruker AXS GmbH, Karlsruhe
- BSH Hausgeräte GmbH, Giengen
- Bucher Unipektin AG, Niederweningen
- Bühler AG, Uzwil
- Burkhardt Fruchtsäfte GmbH & Co. KG, Laichingen
- BWS Technologie GmbH, Grevenbroich
- caffèhaus Rösterei und Service GmbH Bioespresso Erlebnisgastroonomie, Schwaig b. Nürnberg
- CalciAgro - Frank Saalfeld, Leverkusen
- Calvatis GmbH, Ladenburg
- Cambrium GmbH, Berlin
- Cargill Deutschland GmbH, Krefeld

- Carl GmbH, Eislingen/Fils
- Catch-Your-Bug, Neu-Ulm
- Centec Gesellschaft für Labor- und Prozessmesstechnik mbH, Maintal
- Centiv GmbH, Stuhr
- Ceprico GmbH, Dielheim
- Cetotec GmbH, Bad Honnef
- Chemisches Institut Burkon Partnerschaft - Partnerschaft von Handelschemikern, Nürnberg
- Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Stuttgart, Fellbach
- 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
- Ciao Coffee GmbH, München
- Clemens GmbH & Co. KG, Wittlich
- Clerici Sacco, Cadorago (CO)
- Coffee Star - Origins & Blends Krebs / Brück GbR, Berlin
- Coffein Compagnie - Dr. Erich Scheele GmbH & Co. KG, Bremen
- ConAct GmbH, Mainz
- Condio GmbH, Werder (Havel)
- Confiserie Felicitas GmbH, Spremberg OT Hornow
- A. Costantino & C.S.p.A., Favria
- ViMiCo Consulting, Korntal-Münchingen
- ConversionTec GmbH, Wildau
- COOKO GmbH, Berlin
- Coolback GmbH, Nüthe-Urstromtal/OT Jänickendorf
- Coperion GmbH, Stuttgart
- Cora Gutzeit Veganes Catering, Steinwedel
- Cosun Protein, VA Dinteloord
- 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
- 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 Landwirtschaftsgesellschaft e. V. (DLG)*, Frankfurt/M.**
- Deutsche Saatveredelung AG, Lippstadt
- Deutsche See GmbH, Bremerhaven
- **Develey Senf und Feinkost GmbH*, Unterhaching**
- DMK Deutsches Milchkontor GmbH, Zeven
- Deutsches Weintor eG, Ilbesheim/Pfalz
- DE-VAU-GE Gesundheitswerk Deutschland GmbH, Lüneburg
- DEVEX Verfahrenstechnik GmbH, Warendorf
- E. Diedrichs GmbH, Mannheim
- DiGefa - Detmolder Institut für Getreide- und Fettanalytik GmbH, Detmold
- DIL Engineering GmbH, Quakenbrück
- Diosna Dierks & Söhne GmbH, Osnabrück
- direct starterculturen gmbh, Remshalden
- djoon foods GmbH, München
- DLA - Dienstleistung Lebensmittel Analytik GbR, Ahrensburg
- DLG TestService GmbH, Frankfurt/M.
- 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
- Durbacher Winzergenossenschaft eG, Durbach
- Heinrich Durst Malzfabriken GmbH & Co. KG, Bruchsal
- Dyhydromatics LLC, Kämpfelbach
- DyssolTEC GmbH, Hamburg
- E.A.E. Rohstoff GmbH, Aufkirchen
- Easyjera e. K., Leonberg
- Eaton Technologies GmbH | Hydraulics Group Filtration Division Langenlonsheim, 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, Oberschöneegg
- Eiko Anlagenbau- und -prüfungsgesellschaft mbH, Großhansdorf
- EisQueen GmbH, Berlin
- Elbe-Obst Erzeugerorganisation r.V., Hollern-Twielenfleth
- **Elea Vertriebs- und Vermarktungsgesellschaft mbH*, Quakenbrück**
- Elea Technology GmbH, Quakenbrück
- Emmi Schweiz AG, Luzern
- Emsland Stärke GmbH, Emlichheim
- endeco GmbH, Buchholz-Mendt
- ENDORI Food Company GmbH & Co. KG, Stegaurach
- Endress+Hauser (Deutschland) GmbH & Co. KG, Weil am Rhein
- Energie und Ökologie Consultants, Altusried
- Engelshof Einzelunternehmen, Hetzerath
- Engl. Pub Shakespeare, Hannover
- Enneking Engineering GmbH, Steinfeld (Oldenburg)
- EnProCo Berlin GmbH, Berlin
- 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
- Eurofins NDSC Food Testing Germany GmbH, Hamburg
- EUROPLANT Innovation GmbH & Co. KG, Ebstorf
- EUROPLANT Pflanzenzucht GmbH, Lüneburg
- Eurotechnica GmbH, Bargteheide
- Evonik Industries AG, Hanau
- Fahner Frucht Handels- und Verarbeitungs GmbH, Gierstädt
- FarmX GmbH, München
- FB Food GmbH, Hüfingen
- FEA enzyme application e. K., Stemwede

- Fellbacher Weingärtner eG, Fellbach
- Fermentis, Marquette Lez Lille
- **Ferrero Deutschland GmbH*, Frankfurt a.M.**
- Festo AG & Co. KG, Esslingen-Berkheim
- Dr. Fichtl - Unternehmensberatung, Rätzlingen
- FitBy Nutrition UG, Berlin
- Fläminger Genussland GmbH, Niederer Fläming
- FlavaPulse, Varna
- FlavoLogic GmbH, Zorneding
- 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, Kirchardt
- Food Ingredients & Specialties B. V., Maastricht
- FoodQS GmbH, Langenzenn
- Foodservice Company GmbH, Wabern
- FORLIANCE GmbH, Bonn
- Formo Foods GmbH, Berlin
- Forst Gorkow, Wolfenbüttel
- FOSS GmbH, Rellingen
- FrankJuice GmbH, München
- Freese Essideen Restaurant & Partyservice 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
- Friedrich Kiefer KG
- Privatkellerei - Weingut, Eichstetten
- 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, Gräfelfing
- 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**
- Gebrüder Bagusat GmbH & Co. KG, Geretsried
- Carl von Gehlen Spezialmaschinen und Zubehör GmbH & Co. KG, Mönchengladbach
- General Mills GmbH, Hamburg
- geneXplain GmbH, Wolfenbüttel
- 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
- Glatt Ingenieurtechnik GmbH, Weimar
- Glockenbrot Bäckerei GmbH & Co. OHG, Köln
- GMT GmbH, Quakenbrück
- Gneuss Kunststofftechnik GmbH, Bad Oeynhausen
- **GNT Europa GmbH*, Aachen**
- 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
- Grillido GmbH, München
- Grino Water Solutions GmbH, Nürnberg
- Grubengold GmbH, Bochum
- Grün GQM GmbH, Landshut
- Gusto Basisprodukte für Nahrungsmittel Produktion und Vertrieb GmbH & Co. KG, Bremerhaven
- gzpK Getreidezüchtung Peter Kunz, Feldbach ZH
- 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

- Der Hanfbayer GmbH, Mamming
- Hanseatic Tea Export GmbH, Bremen
- Happy Cheeze GmbH, Cuxhaven
- Happy Ocean Foods GmbH, München
- Harburg-Freudenberger Maschinenbau GmbH, Hamburg
- Harry-Brot GmbH, Schenefeld
- Hasytec Electronics GmbH, Kiel
- Hatz-Moninger Brauhaus GmbH, Karlsruhe
- Hauer Innovation Lab, Berlin
- Hause Kaltenthaler GmbH, Worms-Herrnsheim
- H.C.C.O Hanseatic Cocoa & Commodity Office GmbH, Hamburg
- Hedwigsburger Okermühle GmbH, Kissenbrück-Hedwigsburg
- Gustav Heess Oleochemische Erzeugnisse GmbH, Leonberg
- Hegauer Süßmostkellerei Wilhelm AUER GmbH & Co. KG, Mühlhausen-Ehingen
- Heidebrecht Byotec UG, Freising
- Heino Mühlenbeck Fleischwaren GmbH, Schiffdorf - Spaden
- Hela Gewürzwerk Hermann Laue GmbH, Ahrensburg
- 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
- Herbertz Dairy Food Service, Kempten/Allgäu
- Herbst Maschinenfabrik GmbH, Buxtehude
- **Herbstreith & Fox GmbH & Co. KG Pektin-Fabriken*, Neuenbürg**
- heristo aktiengesellschaft, Bad Rothenfelde
- HERRES GRUPPE INTERNATIONAL Peter Herres Wein- und Sektkellerei GmbH, Trier
- Herzblut-Bienen UG, Wehrheim
- Hilcona AG, Schaan
- Ralph Hillebrecht Mülerei- und Verfahrenstechnik, Glonn
- Hipp GmbH & Co. Vertrieb KG, Pfaffenhofen
- HiWeiss Srl/GmbH, Bozen
- Hochdorfer Kronenbrauerei Otto Haizmann KG, Nagold
- Hochland Deutschland GmbH, Heimenkirch
- Hochwald Foods GmbH, Thalfang
- Technische Mikrobiologie Dr. Jutta Höffler GmbH, Hamburg
- Hof Fockenbrock GmbH & Co. KG, Telgte
- Hof Künne GmbH & Co. KG, Eggermühlen
- Josef, Renate und Julian Schmid GbR, Münsingen-Bremelau

- Hohenloher Molkerei eG, Schwäbisch Hall
- 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 Weiheinstephani 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 Vermold, Vermold
- Infopoint Kakao-und-mehr, Reutlingen
- Infors GmbH, Einsbach/Sulzemools
- Ingenieurbüro Bernd Lohse GmbH, Winsen
- Ingenieurbüro Gebhardt, Geratal OT Gräfenroda
- Ingenieurbüro Scharf, Schollbrunn
- Ingenieure-Büro Dr. Ingo Wirth, Köthen
- Innocent Meat GmbH, Papendorf
- Inno-Spec GmbH, Nürnberg
- Institut für Qualitätsförderung in der Süßwarenwirtschaft e.V. (IQ Köln), Köln
- Julius-Kühn-Institut (JKI) Bundesforschungsinstitut für Kulturpflanzen | Institut für Rebenzüchtung, Siebeldingen
- Institut Heidger KG, Osann-Monzel
- Institut Kirchhoff Berlin GmbH, Berlin
- Intersnack Group GmbH & Co. KG, Düsseldorf
- Interstarch GmbH, Elsteraue
- Invest In Taste UG (haftungsbeschränkt), Gräfelting
- IPT-Pergande Gesellschaft für Innovative Particle Technology mbH, Südliches Anhalt OT Weißandt-Gölzau
- i-RED Infrarot Systeme GmbH, Linz
- **IREKS GmbH*, Kulmbach**
- Isarkindl OHG, Freising

- Jack Link's LSI Germany GmbH, Ansbach
- **Jäckering Mühlen- und Nährmittelwerke GmbH*, Hamm**
- Jänich Ultraschall-Technik, Ahrensfelde
- Jaus Bakery GmbH, Weißenhorn
- J. Bauer GmbH & Co. KG, Wasserburg/Inn
- JBSYSTEMS Johannes Böck Einzelunternehmen, Langenbach
- J. Bunting Teehandelshaus GmbH & Comp., Leer/Ostfriesland
- **Gebr. Jancke GmbH*, Hamburg**
- Gebrüder Jehmlich GmbH, Nossen
- Jeneil Bioproducts GmbH, Schechen
- J. Fr. Scheibler GmbH & Co. KG, Hamburg
- JhD-Bäckereitechnologie GbR, Trossingen
- JJ Leitz GmbH, Rüdesheim am Rhein
- JR Die Schokoladenfabrik GmbH, Peine
- Juchem GmbH | Juchem Food Ingredients GmbH, Eppelborn
- Julius Brantner Brothandwerk, München
- Jungbunzlauer Ladenburg GmbH, Ladenburg
- Carl Jung GmbH, Rüdesheim
- 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
- Kaiser Bräu GmbH & Co. KG, Neuhaus/Pegnitz
- KAJO GmbH, Anröchte
- Kanow-Mühle Sagritz, Großes GT Sagritz
- Rud. Kanzow (GmbH & Co.) KG, Hamburg
- Karwendel-Werke Huber GmbH & Co. KG, Buchloe
- Käserei Lehmann GmbH, Leipzig
- Kastenmüller GmbH, Martinsried
- 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 Trageser GmbH & Co. KG, Freigericht Altenmittlau
- 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
- **Peter Kölln GmbH & Co. KGaA Köllnflockenwerke*, Elmshorn**
- Kolonne Null GmbH, Berlin
- KONTOR N GmbH & Co. KG, Bremen
- Koralo GmbH, Baldham
- KPM Analytics GmbH, Weiler bei Bingen
- Kräuter Mix GmbH, Abtswind
- Kraft Foods R&D Inc. - Mondelez Deutschland GmbH, München
- Kramerbräu Saaten und Öle GmbH, Pfaffenhofen an der Ilm
- Kriegel-Essig GmbH & Co. KG, Pilsting
- **Kröner-Stärke GmbH*, Ibbenbüren**
- KROHNE Messtechnik GmbH, Duisburg
- KRONE GmbH, Steinbach
- Krones AG, Neutraubling
- Krüss GmbH, Hamburg
- Krüger GmbH & Co. KG, Bergisch Gladbach
- Kruut GmbH, Berlin
- Kuchenmeister GmbH, Soest
- **Carl Kühne KG (GmbH & Co.)*, Hamburg**
- KUK-Handels GmbH, Ried im Innkreis
- Kunstmühle Hofmeier e.K., Fahlenbach
- Hans Kupfer & Sohn GmbH & Co. KG, Heilsbrunn
- 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
- Lactotec, Hattstedt
- Lagenser Fruchtsäfte Koch Getränke GmbH, Lage
- Lallemand Danstar Ferment AG, Korntal-Münchingen
- Lamb Weston Meijer VOF, HW Breda
- Lammbräu Hilsenbeck GmbH & Co KG, Gruibingen
- Henry Lamotte Oils GmbH, Bremen
- Landbäckerei zur Horst, Stadland
- Landkäserei Herzog GmbH, Schießen/Roggenburg

- Landkäserei Holtsee GmbH, Holtsee
- Landmolkerei Hagenow GmbH, Hagenow
- Landschlachtereier G.H. Diekmann, Essen
- Landshuter Kunstmühle C.A. Meyer's Nachf. AG (Meyermühle), Landshut
- Landwehr Service GmbH, Vermold
- Landwirtschaftlicher Betrieb Schaufler Steudach, Erlangen
- Lanxess Deutschland GmbH, Köln
- Larvae Solutions GmbH, Addrup
- LASENOR EMUL, S.L., Olesa de Montserrat - Barcelona
- Werner Lauenroth Fischfeinkost GmbH, Hamburg
- Lauertaler Imkerei, Burglauer
- Lausitzer Früchteverarbeitung GmbH, Sohland a. d. Spree
- Lay Gewürze GmbH Würz- & Lebensmitteltechnologie, Grabfeld, OT Queienfeld
- GfL - Gesellschaft für Lebensmittel-Forschung mbH, Berlin
- LebensmittelTechnologieberatung Dr. Florian Wild, Freising
- Leco Instrumente GmbH, Mönchengladbach
- LeHA GmbH, Laucha a. d. Unstrut
- Leiber GmbH, Bramsche
- Dr. Volker Lein Consultant Saatgutunternehmen, 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
- **Chocoladefabriken Lindt & Sprüngli GmbH*, Aachen**
- Lipoid GmbH, Ludwigshafen
- LIST + BEISLER GmbH, Hamburg
- Livekindly Germany GmbH, Düsseldorf
- A. Loacker Spa/AG, Auna di Sotto/Unterinn (BZ)
- **Lorenz Snacks GmbH & Co. KG*, Offenbach am Main**
- Lösch's Fruchtsäfte GmbH & Co. KG, Ramstein-Miesenbach
- Louis Dreyfus Company Ingredients GmbH, Illertissen
- 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, Lüttau
- 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
- 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
- MEAM BV, Houthalen-Helchteren
- 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., Horterhof
- Melitta Group Management GmbH & Co. KG, Minden
- Merck KGaA, Darmstadt
- Mercurius Production GmbH, Frankfurt/Main

- Bucher Merck Process GmbH, Laufenburg
- Peter Mertes KG Weinkellerei, Bernkastel-Kues
- Paul Mertens Molkerei GmbH & Co. KG, Neuenkirchen
- Mestemacher GmbH, Gütersloh
- metabion international AG, Planegg/Steinkirchen
- Metzgerei Wolz GmbH, Schorndorf
- Metzgerei Oskar Zeeb GmbH, Reutlingen
- Meybona Schokoladenfabrik Meyerkamp GmbH & Co. KG, Löhne
- Meyer Seals - Alfelder Kunststoffwerke Herm. Meyer GmbH, Alfeld
- MGL Molkereigesellschaft Lauingen mbH, Lauingen
- MHJ-Consulting GbR, Goldbach
- 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
- Milchprüfing Baden-Württemberg - Gesellschaft für Dienstleistungen in der Milchwirtschaft mbH, Kirchheim unter Teck
- Milchwerke Berchtesgadener Land/Chiemgau eG, Piding
- muva kempten GmbH, Kempten
- 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-Aretsdried
- Molkerei Ammerland eG, Wiefelstede-Dringenburg
- Molkerei Gropper GmbH & Co. KG, Bissingen/Bayern
- 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
- Morten Schnoor GbR, Kronshagen
- Moselland eG Winzergenossenschaft, Bernkastel-Kues
- Motius GmbH, München
- MOZYS Engineering GmbH, Würzburg
- M+R Meß- und Regelungstechnik GmbH, Köthen
- Mühle Beck e. K., Kelteren
- Müller Fleisch GmbH, Birkenfeld

- Müller's Mühle GmbH, Gelsenkirchen
- Münsterland J. Lülff GmbH, Rosendahl
- Murnauer Kaffeerösterei GmbH, Obersöcherling
- Mushlabs GmbH, Hamburg
- MW Consulting Matthias Walter, Wincheringen
- Privatmolkerei Naarmann GmbH*, Neuenkirchen
- 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 World-wide S.A., Prilly
- **Nestlé PTC Lebensmittelforschung GmbH*, Frankfurt**
- 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
- Nordgetreide GmbH & Co. KG, Lübeck-Travemünde
- NORDSAAT Saatzeitges. mbH
- Zuchtstation Granskevitz, Schaprode
- NordseeMilch eG, Witzwort
- **Nordzucker AG*, Braunschweig**
- Norfruko Fruchtsaft- und Konzentratverarbeitungsbetrieb GmbH, Harsefeld
- Norsk Institutt FOR Bioøkonomi, Ås
- Nosh.bio GmbH, Berlin
- NOVAPROT GmbH, Reischach
- **NovaTaste Germany GmbH, Freilassing**
- Nova Taste 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 Abblau
- ODVITAL Cosmetics GmbH, Neukirchen
- Ölmühle Garting Einzelunternehmen, Schnaitsee
- **Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG*, Bielefeld**
- Henkell & Co. Sektkellerei KG, Wiesbaden
- OHDE Berlin Marzipan GmbH, Berlin
- oil press GmbH & Co. KG, Reut
- Öko Bäckerei Konditorei Mauerer GmbH, München
- Ökologisches Weingut Schmidt, Eichstetten am Kaiserstuhl
- Oleon NV, Ertvelde
- Ölmühle Moog GmbH, Lommatsch
- Omya International AG, Ottringen
- Opsytec Dr. Gröbel GmbH, Ettlingen
- Optiferm GmbH, Oy-Mittelberg
- Oro Obstverwertung eG, Rohrdorf
- Oterra Headquarters, Hoersholm
- Ostfriesische Tee Gesellschaft Laurens Spethmann GmbH & Co. KG, Seevetal
- OVODAN Eiprodukte GmbH & Co. KG, Zeven
- Anton Paar GmbH Austria, Graz
- Pacovis AG, Stetten
- Pacovis food solutions GmbH, 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
- Peter Riegel Weinimport GmbH, Orsingen
- **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
- PIWI Deutschland e.V., Freiburg im Breisgau
- Piwi Kollektiv GmbH
- Privatkellerei - Weingut, Eichstetten

- Pizzoli S.p.A., Budrio (BO)
- pläin GmbH, Freising
- Planty of Meat GmbH, Gilching
- PLÖTZBROT – Im Dienste guten Brotes GmbH, Freiberg
- Josef Pölz Alztaler Fruchtsäfte GmbH, Garching
- Pöllath Global GmbH, Dietmannsried
- PolyAn GmbH, Berlin
- Ponnath die Meistermetzger GmbH, Kemnath
- Poschenrieder Mühle GmbH & Co. KG, Sinzing
- Pottmühle Sascha Suer & Andre Stefanski GbR, Herne
- Praum & Sommer GmbH, Neu-Anspach
- Premium Mühlen Gruppe GmbH & Co. KG, Neuss
- PRG Präzisions-Rührer GmbH, Warburg
- Primavera Life GmbH, Oy-Mittelberg
- PrimaVera Naturkorn GmbH, Mühlendorf
- 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
- Prospert GmbH, Erxleben OT Uhrsleben
- Protein Consulting, Singhofen
- ProteinDistillery GmbH, Ostfildern
- Püschner GmbH & Co.KG, Schwanewede
- PUEVIT GmbH, Dresden
- Puratos GmbH, Düsseldorf
- PureGrain, Frankenthal
- Purvegan GmbH, Ramsen
- 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 & Co. KG, Legau
- Rassau Seafood GmbH, Hamburg
- RATIONAL F&E GmbH, Landsberg am Lech
- Bunge Deutschland GmbH, Mannheim
- Paul Rauschert GmbH & Co. KG, Scheßlitz

- R-Biopharm AG, Darmstadt
- Paul Reber GmbH & Co. KG, Bad Reichenhall
- Rechtsanwaltskanzlei F. Mülbrot, Bad Nenndorf
- Refresco Deutschland GmbH, Mönchengladbach
- Reh Kendermann Weinkellerei GmbH, Bingen
- Reich Thermoprozesstechnik GmbH, Schechingen
- Restaurant Milazzo, Hannover
- J. Rettenmaier & Söhne GmbH & Co. KG, Rosenberg
- Revo Foods GmbH, Wien
- rieckens landmilch GmbH, Großbarkau
- Riedel GmbH & Co. KG, Badbergen
- A. Rieper AG, Vintl/Vandöies 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
- J.T. Ronnefeldt KG Teehaus Ronnefeldt, Frankfurt
- Roquette Frères S. A., Lestrem
- Röstwerk von HerzogKaffee, Waldbronn
- Rotkäppchen-Mumm-Sektkellereien GmbH, Freyburg
- Rovita GmbH, Engelsberg
- Rubin-Mühle GmbH, Lahr-Hugsweiler
- Rübezahnl Schokoladen GmbH, Dettingen/Teck
- Rüdesheimer Sektkellerei Ohlig GmbH & Co. KG, Rüdesheim
- Rügenwalder Mühle Carl Müller GmbH & Co. KG, Bad Zwischenahn
- Rügenwalder Spezialitäten Plütsch GmbH & Co. KG, Bad Arolsen
- S2B GmbH & Co. KG, Vechta
- 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
- Sagberger Mühlen Inhaber Rudolf Sagberger, 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
- ScanRG GmbH, Aachen

- SCE Scheidl Claus Elektronik OHG, Waffenbrunn
- Fisch-Delikatessen Schälte GbR, Haan
- Schälmmühle Pätschow 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
- C. Schließmann Kellerei-Chemie GmbH & Co. KG, Schwäbisch Hall
- Schmidt + Haensch GmbH & Co., Berlin
- Schmons GmbH Intro CAFÉ, Karlsruhe
- Schne-Frost Ernst Schnetkamp GmbH & Co. KG, Lönningen
- 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
- Seapac GmbH, Oldenburg
- Sektkellerei 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
- Senara GmbH, Freiburg
- Sensient Colors Europe GmbH, Geesthacht
- SGF International e.V., Saulheim
- SGF Service Plus GmbH, Saulheim
- SGS Germany GmbH, Hamburg
- Signature Products GmbH, Pforzheim
- Sigrist-Photometer AG, Ennetbürgen
- Silesia Gerhard Hanke GmbH & Co. KG, Neuss
- SIMA-tec GmbH, Schwalmthal
- SL Gartenbau GmbH, Oberkrämer/OT Vehlefan
- Snaxi | Schöpf Wegner UG i.G., München
- Sofd GmbH, Bad Wurzach
- SOLDAN Holding + Bonbonspezialitäten GmbH, Adelsdorf
- I21 SONEM Invest GmbH, Bobingen
- Sonnländer Getränke GmbH, Rötha
- 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
- Stich Elektromaschinenbau Inhaber: Alexander Stich, Freising
- stick & lembke GmbH, Hamburg
- Ulla Stierskog-Migliore Edelkäserei, Walldorfhäslach
- 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
- **Symrise AG*, Holzminden**
- Syntax Systems GmbH & Co KG, Weinheim
- 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
- TeeGschwendner GmbH, Meckenheim
- TEEKANNE GmbH & Co. KG, Düsseldorf
- Teltex Food Components GmbH, Nuthetal
- Tentamus Group GmbH, Berlin
- Tetra Pak GmbH & Co. KG, Hochheim
- Teutoburger Ölmühle GmbH & Co. KG, Ibbenbüren
- themakers.ai GmbH, Berlin
- Thermo Fisher Scientific GmbH, Dreieich
- The Tea Company GmbH & Co. KG, Neu Wulmstorf
- The Vegan Cow GmbH, Hamburg



- THIELE & FREESE GmbH & Co. KG, Emden
- 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
- TROPEXTRAKT GmbH, Frankfurt
- TSUUM services, Tschars (BZ)
- Niehoff's Vaihinger Fruchtsäfte GmbH, Lauterecken
- Uelzena eG, Uelzen
- Ulmer Schokoladen GmbH & Co. KG, Wilhelmshaven
- Uniferm GmbH & Co. KG, Werne
- Unternehmensgruppe Theo Müller GmbH & Co. KG, Aretsried
- 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, Helsinki
- Valensina GmbH, Mönchengladbach
- VAN HEES GmbH, Walluf
- vanoza foods GmbH, Hamburg
- 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
- Veprona GmbH, Everswinkel
- Vermarktungsgesellschaft Bio-Bauern mbH, Pöttmes
- Versuchsstation Dethlingen der Förderungsgemeinschaft der Kartoffelwirtschaft e. V., Munster
- Vetain GmbH, Zorneding
- VF Nutrition GmbH, Berlin
- VG-Engineering GmbH, Moos-Iznang
- Viba sweets GmbH, Floh-Seligenthal
- VIER JAHRESZEITEN Winzer eG, Bad Dürkheim
- Vinocare GmbH & Co. KG, Bockenheim an der Weinstraße
- VINOflux SWISS-WINERY-TECHNOLOGY, Rehetobel
- Virex GmbH, Tübingen
- ViscoTec Pumpen- u. Dosier-technik GmbH, Töging a. Inn
- Vitamol engineering GmbH, Köthen (Anhalt)
- VITAM Hefe-Produkt GmbH, Hameln
- Vittera Magdeburg GmbH, Magdeburg
- Viva la Faba GmbH, Stuttgart
- Joh. Voegelé KG, Lauffen
- VOG PRODUCTS Gen. Landw. Ges., Leifers
- 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 System-technik GmbH, Braunschweig
- W. B. Michaelsen & Co. KG, Bremen
- Webers Backstube & Caféhaus GmbH, Friedrichshafen
- wecraftjoy GmbH, Nürnberg
- Weinbiet Manufaktur eG, Neustadt
- Weingärtner Cleebrohn-Güglingen eG, Cleebrohn
- Weingut Alfons Ziegler, St. Martin
- Weingut Werner Anselmann, Edesheim
- Weingut A. Bieselin, 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 Basser-mann-Jordan GmbH, Deidesheim
- Weingut Karl Wegner, Bad Dürkheim
- Weingut Jürgen Leiner, Ilbesheim/Pfalz
- Weingut Markus Schwaab, Kirrweiler
- Weingut Matthias Keth, Offstein
- 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
- Rolf Willy GmbH, Nordheim
- Winade Getränke GmbH, Gerbach
- Winopal Forschungsbedarf GmbH, Elze
- WMF GmbH, Geislingen a.d. Steige
- Wollenhaupt Tee GmbH, Reinbek
- WORMM Einzelunternehmen, Kirchheim am Neckar
- 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
- Ysamar Janet Rodriguez Alvarez Food Technology Consulting, München
- ystral gmbh maschinenbau + pro-cesstechnik, Ballrechten-Döttingen
- Ytron Process Technology GmbH & Co. KG, Bad Endorf
- YUMAB GmbH, Braunschweig
- ZBS Food UG, Stuttgart
- Zeelandia GmbH & Co. KG, Frankfurt
- Zeevi Kichererbbsen GmbH, Berlin
- ZEFÜG GmbH & Co. KG Zentraleinkauf für Geträn-kebehandlung, Bingen
- ZENK Partnerschaft von Rechtsanwälten, Hamburg
- Zentis Fruchtwelt GmbH & Co. KG, Aachen
- Zentrallabor Witowski GmbH & Co. KG, Alzey
- ZETTL GmbH, Berga
- Zifo Technologies GmbH, München
- Zott SE & Co. KG, Mertingen
- Zotter Schokolade GmbH, Riegersburg
- Julius Zotz KG Weingut/Privatkellerei, Heitersheim
- ZUEGG S.p.A., Verona
- Zwiefalter Klosterbräu GmbH & Co. KG, Zwiefalten

*zugleich Mitglieds-
unternehmen des FEI

Neues aus der FEI-Geschäftsstelle

„Ich danke allen Kolleginnen für
ihren persönlichen Einsatz, die
hohe Professionalität, das kollegiale
Miteinander und die große
Verbundenheit mit den Zielen
und Aufgaben des Vereins.“

Dr. Georg Munz | FEI-Geschäftsführer



Frau Janina Horn hat zum 1. Juni 2026 ihre Tätigkeit als Referentin im Bereich Öffentlichkeitsarbeit, Veranstaltungsmanagement, Preise und Wettbewerbe aufgenommen. An der Universität Bonn studierte Frau Horn Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften sowie Agricultural and Food Economics. Von 2023 bis 2026 war sie Wissenschaftliche Mitarbeiterin im Koordinationsbüro des vom BMFT geförderten Innovationsraum NewFoodSystems, der von Frau Prof. Kulling, MRI, und Frau Prof. Weisz, TUM, geleitet wurde. Frau Horn übernimmt von Frau Stark sukzessive die Aufgaben im Bereich Öffentlichkeitsarbeit, Preise und Wettbewerbe und unterstützt die Kolleginnen Jung und Lange im Veranstaltungsmanagement.

Frau Stark wechselt ihrerseits in die Finanzbuchhaltung und kehrt somit zurück zu ihren beruflichen Wurzeln als Bürokauffrau und Betriebswirtin (VWA). Die Redaktionsleitung des Jahresreports wird weiterhin in ihren Händen liegen.

Anlass dieser Neuaufstellung ist der Ende November anstehende Wechsel von Frau Hillmer in den wohlverdienten Ruhestand – nach dann über 35 Jahren durchgehender Tätigkeit in Vollzeit für den FEI! Mit ihr wird die FEI-Geschäftsstelle nicht nur eine versierte Buchhalterin, sondern auch viel Wissen über die historische Entwicklung des Vereins verlieren. Gut, dass sie sich bereit erklärt hat, dem FEI auch nach ihrem Renteneintritt als Senior Expert beratend zur Verfügung zu stehen.

Ich danke allen Kolleginnen für ihren persönlichen Einsatz, die hohe Professionalität, das kollegiale Miteinander und die große Verbundenheit mit den Zielen und Aufgaben des Vereins. Frau Horn und Frau Stark wünsche ich viel Erfolg in ihren neuen Tätigkeitsbereichen und Frau Hillmer alles Gute für den neuen Lebensabschnitt.



Janina Horn

Referentin im Bereich Öffentlichkeitsarbeit



Petra Hillmer

Finanzbuchhaltung



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 Einzelunter-

nehmen, 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 Bearbeitung 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 Allianz für Industrie und Forschung (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*: Dr. Georg Munz
Layout: freiart GmbH, Königswinter
Druck: AC Medienhaus GmbH, Wiesbaden-Nordenstadt

Bildnachweis:

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

Höhepunkte

Seite 5 - 9 © Michaela Wohlleber
Seite 11 © Michaela Wohlleber
Seite 13 - 21 © Michaela Wohlleber

Personen

Seite 29 © BGS (2025)
© Lightshades – Photodesign by Alfred Stolz
© grossbaecker.de
© Julia Fuchs, JKI

Projekte

Projekte des Monats

Juli 2025 © Universität Hohenheim | Bild: Florian Stehle
August 2025 © Tom Freudenberg
September 2025 © Technische Berlin | Bild: Sakurako Yagami
Oktober 2025 © Technische Universität München
November 2025 © stock.adobe.com #205338498 | industrieblick
Dezember 2025 © stock.adobe.com #95803999 | industrieblick
Januar 2026 © stock.adobe.com #25059759 | Wolfgang Mucke
Februar 2026 © Technische Universität München,
Professur für Food Process Engineering
März 2026 © Universität Hohenheim | Bild: Soramony Sam
April 2026 © stock.adobe.com #1270630889 | Карина Клачук
Mai 2026 © Fraunhofer IVV
Juni 2026 © DIL Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e. V. |
Bild: A. Scheitler

Best-Practice-Projekt

2025/02 Titelbild: © stock.adobe.com #239447224 | FomoA
Bilder und Grafiken: © Luise Lallinger | TU Berlin
2026/01 Titelbild, Bilder und Grafiken: © Edwin Januschewski |
Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e. V. (DIL)

Umschlag

FEI-Team Michaela Wohlleber

* Im Sinne des Presserechts