

HIER +JETZT. IMPULSMAGAZIN

02 /// 2017

www.wirtschaft-in-sachsen-anhalt.de

**ALLESKÖNNER
UND HOFFNUNGSTRÄGER**
Roquette geht mit Algen in eine
vielversprechende Zukunft

**AUF DIE MISCHUNG
KOMMT ES AN**
KATHI sorgt nicht nur im
Backofen für Erfolg



ZUKUNFTSMARKT ERNÄHRUNG & LANDWIRTSCHAFT

TITEL: Leuchtendes Grün: Eis aus Algen ist ein Hingucker.



2 FUNDAMENTE
„WIR HABEN DAS ERFOLGSREZEPT
FÜR WACHSTUM“

14 DURCHBRUCH
AUF DIE HÜLLE KOMMT ES AN
IN SACHSEN-ANHALT GEDEIHEN
FRISCHE IDEEN

15 KENNZAHLEN
ERFOLG IN ZAHLEN

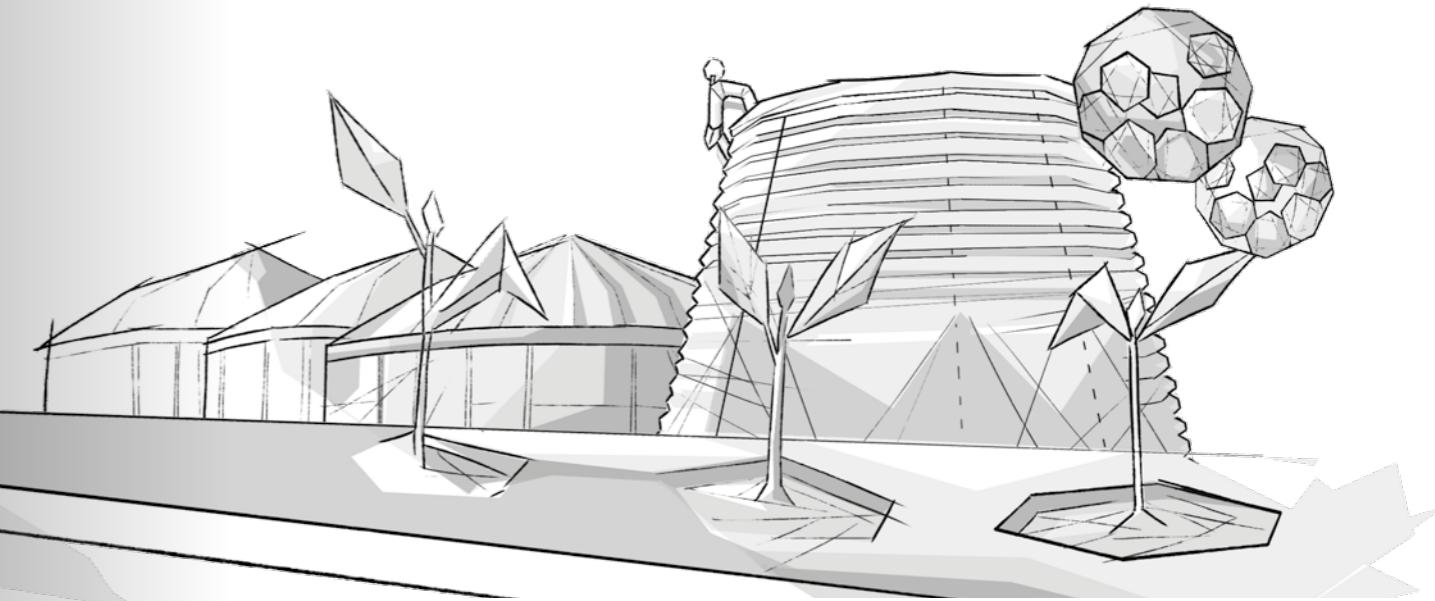
16 PODIUM
KONTAKTE: KOMPETENZ IN FORSCHUNG
UND NETZWERKEN

20 MITTEL UND WEGE
INVESTITIONEN IN INNOVATIONEN

21 SIEGER
ERFOLGREICH IN NEUEN DIMENSIONEN

22 ZUGABE

22 Impressum



**HIER
FINDEN SIE ERFOLGSREZEPTE.**

Schmackhaft sollen sie sein, frisch, abwechslungsreich und gesund – zudem sicher sowie akzeptabel im Preis. Die Erwartungen und Ansprüche der Verbraucher an Lebensmittel sind riesig. Entsprechend hoch sind die Anforderungen an die Nahrungsmittelbranche.

Sachsen-Anhalt bietet diesen Unternehmen ausgezeichnete Zutaten für ihre Erfolgsrezepte. Rotkäppchen-Sekt, Halloren-Schokolade oder Wikana-Backwaren verkaufen sich in die ganze Welt und zeigen, wie man im globalen Wettbewerb bestehen kann. Von kleinen Manufakturen über traditionsreiche Familienunternehmen bis hin zu großen industriellen Produzenten – in Sachsen-Anhalt ist der Nahrungsmittelsektor die umsatz- und beschäftigungsstärkste Branche. Die Böden im Land gehören zu den fruchtbarsten in Europa. Hohe Erträge sowie kurze Wege bieten verarbeitenden Unternehmen ein optimales Umfeld.

Eine lange Geschichte hat der Weinbau im Land – im Gebiet um die Flüsse Saale und Unstrut werden bereits seit Jahrhunderten Trauben gekeltert. Für gut ausgebildete Fachkräfte und herausragende Forschungsleistungen sorgen die Martin-Luther-Universität Halle-Wittenberg sowie die Hochschule Anhalt mit profilierten Studiengängen.

Mit einem breiten Angebot steht die Agrarmarketinggesellschaft Sachsen-Anhalt Unternehmen zur Seite: Sie initiiert Kooperationen, organisiert Weiterbildungen, begleitet den Aufbau regionaler Marken und unterstützt Marketingaktivitäten sowie Messeauftritte. Damit Lebensmittel aus Sachsen-Anhalt auch weiterhin gut schmecken.



„WIR HABEN DAS ERFOLGSREZEPT FÜR WACHSTUM“

Julia Bütow ist Senior Manager bei der Investitions- und Marketinggesellschaft Sachsen-Anhalt (IMG). Sie betreut Unternehmen aus der Nahrungsmittelindustrie, die in Sachsen-Anhalt investieren.

Wie unterstützt die IMG Investoren aus dem Lebensmittelbereich?

JULIA BÜTOW: Wir unterstützen die Ansiedlung in allen Phasen – angefangen bei der Suche und Auswahl eines geeigneten Standorts über Fragen der Förderung und Finanzierung bis hin zur Personalfindung. Mit unseren guten Marktkenntnissen und Kontakten bringen wir die Unternehmen in unseren Netzwerken mit Partnern aus Forschung und Hochschulen oder mit Anbietern unternehmensrelevanter Dienstleistungen wie Logistikern oder Verpackungsunternehmen zusammen. Einen kurzen Draht behalten wir auch nach der Ansiedlung zu den Unternehmen und unterstützen sie bei Internationalisierungsvorhaben, sei es durch Gemeinschaftsstände auf Messen oder durch Delegationsreisen.

Was bietet Sachsen-Anhalt der Nahrungsmittelbranche, welche Standortvorteile gibt es?

JULIA BÜTOW: Schon aufgrund der Rohstoffversorgung sind die Bedingungen für die Lebensmittelproduktion sehr günstig. Auch die zentrale Lage, die gute Infrastruktur und die Produktivität der Mitarbeitenden sprechen für den Standort. Deshalb sind nicht nur alle großen Handelsfilialisten mit ihren Distributionszentren in Sachsen-Anhalt vertreten, sondern auch zahlreiche Logistikdienstleister. Eine Besonderheit ist zudem die Dichte an Forschungseinrichtungen im Land.

JULIA BÜTOW

Senior Manager, Investitions- und Marketinggesellschaft Sachsen-Anhalt (IMG)

Es gibt den alten Grundsatz „Gegessen wird immer“. Wie sieht in Sachsen-Anhalt die Branche aus, die dafür sorgt?

JULIA BÜTOW: Sie ist so vielfältig wie die Geschmäcker. Es gibt die Traditionsserunternehmen mit ihren bekannten Marken wie Halloren oder Rotkäppchen-Sekt. Außerdem gibt es kleine Manufakturen, die mit originellen, oft regionalen Produkten Marktsegmenten besetzen und Trends aufgreifen. Als IMG sind wir bemüht, auf die unterschiedlichen Rahmenbedingungen einzugehen und unseren Service anzubieten.

Der Lebensmittelmarkt ist heiß umkämpft, die Konkurrenz groß. Wie entwickelt sich die Branche im Land?

JULIA BÜTOW: Die Ernährungswirtschaft ist die beschäftigungsstärkste Branche in Sachsen-Anhalt und sie wächst weiter. Zudem kooperieren die Unternehmen intensiver miteinander und nutzen Synergien. So wird beispielsweise die Abwärme aus der Industrie in die Pflanzenproduktion geleitet, wie bei der Gemüseproduktion in Osterweddingen. Für den Optimismus der Branche sprechen auch die Investitionen. So baut die Sun Fruits GmbH in Klötze bestehende Gebäude als TK-Lager um mit dem Ziel, die Produktionskapazitäten von gefriergetrockneten Früchten zu vergrößern. Allfein Feinkost errichtet in Zerbst für über 20 Millionen Euro eine Produktionslinie für vegane und vegetarische Fertiggerichte. Um es auf den Nenner zu bringen: In Sachsen-Anhalt haben wir das Erfolgsrezept für Wachstum.



AUF DIE MISCHUNG KOMMT ES AN

KATHI SORGT NICHT NUR IM BACKOFEN FÜR ERFOLG



Kuchen aus dem Karton: Kathi ist in den neuen Bundesländern Marktführer im Bereich Backmischungen.



Kleiner Kuchen – große Pläne: Kathi will das Exportgeschäft ausbauen.

„Wer will guten Kuchen backen, der muss haben sieben Sachen ...“, heißt es in dem bekannten Kinderlied. Dass der Kuchen „kinderleicht“ gelingt und schmeckt, dafür sorgt seit vielen Jahren KATHI in Halle (Saale). Im Jahr 1951 ließ Kurt Thiele die KATHI-Nährmittelfabrik zur Herstellung von Kuchenmehl ins Handelsregister eintragen. Heute führt sein Enkel Marco Thiele die Geschäfte und noch immer bestimmen die beliebten Backmischungen die Traditionsmarke.

NEBEN DEN KLASISCHEN SORTEN Schoko-, Zitronen-, Nuss- und Marmorkuchen sowie den Grundmischungen Hefe- und Streuselteig wird das Sortiment ständig durch innovative Varianten belebt. So gibt es mittlerweile Backmischungen, die auch für den Grill geeignet sind, wie beispielsweise Grillbrot, Schinken-Käse-Schnecken oder Würstchen im Schlafrock. Bei einigen

Produktentwicklungen arbeitet KATHI auch mit anderen Markenherstellern zusammen.

„Bei den Kooperationen achten wir immer auf Regionalität. Neben dem ‚Kathi Halloren Dessert‘ gibt es Kooperationen mit der Firma Viba aus Thüringen. Gemeinsam haben wir den Schoko-Nougat-Muffin entwickelt, eine Backmischung

für einen Schokoladenmuffin mit zartschmelzendem Nougatkern. Die Nougatstange ist dabei schon in der Backmischung enthalten. Weiterhin besteht eine Zusammenarbeit mit der Firma Bautz'ner aus Sachsen. In unserer neuen Grillbackmischung für Würstchen im Schlafrock dürfen Senf und Ketchup von Bautz'ner natürlich nicht fehlen“, erläutert Susen Thiele. Die Ehefrau von Geschäftsführer Marco Thiele verantwortet das Marketing sowie die Personalabteilung im Unternehmen. Aktuell sind 90 Mitarbeiter bei KATHI beschäftigt, davon 14 Auszubildende. Schon mehrfach bekam das Unternehmen Auszeichnungen als vorbildlicher Ausbildungsbetrieb.



Geschäftsführer
Marco Thiele



Seit 1951 im Regal: Am Anfang war das Kathi-Kuchenmehl.

IN DEN NEUEN BUNDESLÄNDERN ist KATHI unangefochtener Marktführer und bundesweit die Nummer zwei. Doch auch im Ausland sind die KATHI-Produkte gefragt. „Wir liefern bereits in die USA, nach England, Kanada, Finnland und Italien. Auch China ist ein wichtiger Markt für uns. Zukünftig möchten wir unsere Exportaktivitäten noch verstärken und weitere Zielmärkte für uns entdecken. Auf dem deutschen Markt ist Kathi in den westdeutschen Bundesländern teilweise noch nicht so bekannt. Das möchten wir natürlich ändern und auch hier noch unsere Distribution und Bekanntheit erhöhen“, erklärt Susen Thiele.

IM JAHR 2015 eröffnete die Eventbäckerei „Kathi's Backzuber“. Neben Grundlagenbackkursen werden dort Workshops zu aktuellen Trends wie Tortendekoration mit Fondant oder gesundes Backen angeboten. Die KATHI-Produkte bilden dabei immer die Grundlage, die allerdings trickreich abgewandelt wird. Bei den Kunden beliebt ist das Onlinekuchenprojekt „Mein Lieblingskuchen“. Über einen Konfigurator auf der Internetseite lässt sich der individuelle Lieblingskuchen zusammenstellen. Dieser wird in Halle in Manufakturarbeit gebacken und an die jeweilige Wunschadresse verschickt. Auch in Social Media wurde investiert: Unter dem Motto „Entdecke die

Kathi in Dir“ gibt es Neuigkeiten zu den Produkten und Backvideos, die zum Selbstbacken motivieren.

Neben den „Erfolgsrezepten“ ist seit der Gründung auch das soziale Engagement ein fester Bestandteil des unternehmerischen Handelns. Seit 2010 hat KATHI Patenschaften für Kindergärten übernommen. „Diese Haltung äußert sich nicht nur durch das vielfältige Engagement für die Gesellschaft, sondern auch durch eine starke regionale Verbundenheit, die Übernahme von Verantwortung sowie die Wahrung der Grundsätze des ehrbaren Unternehmertums“, sagt Susen Thiele.

www.kathi.de

ALLESKÖNNER UND HOFFNUNGSTRÄGER

ROQUETTE AUS KLÖTZE GEHT MIT
ALGEN IN EINE VIELVERSPRECHENDE
ZUKUNFT



Lange Leitung: Die Algen reifen in einem
500 Kilometer langen Rohrsystem.

NACHGEFRAGT ...**JÖRG ULLMANN**

Geschäftsführer von
Roquette Klötze



„Wir müssen über den Tellerrand ins Wasser schauen. In den Algen steckt die Lösung für viele unserer heutigen Probleme – angefangen bei den Ernährungsproblemen bedingt durch die Überbevölkerung bis hin zum Klimawandel. Algen sind schon heute unverzichtbar und gehören zur Realität. Gleichwohl wird ihre Bedeutung in Zukunft enorm zunehmen.“



„Damals im Studium fand ich das Thema Algen ziemlich langweilig. Das hat sich mittlerweile komplett geändert“, sagt der Biologe Jörg Ullmann und lächelt. Heute ist er Geschäftsführer einer der größten Algenfarmen in Europa. Die scheinbar wundersamen Organismen sind aus seinem Leben nicht mehr wegzudenken. In Klötze in der Altmark kultiviert das Unternehmen Roquette Mikroalgen und verschickt sie in die ganze Welt. Jetzt kündigt das Unternehmen seine Expansion an: In Neustadt-Glewe in Mecklenburg-Vorpommern entsteht eine zweite Anlage mit neuer Technologie. Die Pilotversuche laufen bereits.

IN RIESIGEN GEWÄCHSHÄUSERN

wachsen in einem 500 Kilometer langen, mit Wasser gefüllten Glasröhrensystem die vielseitigen Organismen heran. „Hier werden sie optimal mit Sonnenlicht versorgt und Verunreinigungen von außen gelangen nicht an die Kultur. Das garantiert die ausgezeichnete Qualität unserer Produkte. Auch bei Algen zieht das Label



Bei der Ernte sind die Algen ein dickflüssiger Schleim.



Die Algen werden als getrocknetes Pulver weiterverarbeitet.



„Made in Germany“. In den meisten Algenfarmen werden die Pflanzen in offenen Teichen gezüchtet, das macht sie anfällig für Verunreinigungen“, erklärt Jörg Ullmann. Wenn die Algen in Klötze nach einer Woche erntereif sind, werden sie in einer Zentrifuge vom Wasser getrennt und anschließend getrocknet. Übrig bleibt ein Pulver, das sofort verzehrfertig ist beziehungsweise weiterverarbeitet werden kann. In Klötze wird seit dem Jahr 2000 hauptsächlich die Chlorella-Alge angebaut, die sich durch ihre satte dunkelgrüne Farbe auszeichnet. Bis zu 50 Tonnen Algen werden in Klötze produziert und über Europa hinaus bis nach Asien und Amerika verschickt.

BIOLOGE ULLMANN sitzt vor einem Mikroskop und gibt mit der Pipette aus einem Gläschen Algen auf einen Objektträger. Wenig später sieht er auf dem Monitor das Plankton in 400-facher Vergrößerung. Algen gehören zu den ältesten Lebewesen der Erde. Bekannt sind bisher etwa 40.000 verschiedene Algenarten – insgesamt vermuten Wissenschaftler bis zu 400.000 Arten. „Die Menschheit steht noch relativ am Anfang, was unser Wissen über Algen angeht. Obwohl sie schon vor drei Milliarden Jahren für die Fotosynthese sorgten. Noch heute stammt jedes zweite Sauerstoffmolekül in unserer Atemluft von einer Alge“, erklärt Ullmann. Das Besondere an Mikroalgen ist,

dass sie 10 bis 30 Mal so schnell wachsen wie Landpflanzen und ausgezeichnete Protein- und Vitaminlieferanten sind – ein nicht unwesentlicher Faktor, wenn es darum geht, eine wachsende Weltbevölkerung zu ernähren. Mit nur zwei Prozent der Meeresoberfläche als Algenzucht könnten zehn Milliarden Menschen versorgt werden. Ökonomie und Ökologie gehen bei der Algenzucht Hand in Hand.

ZUM FORSCHEN kommt Jörg Ullmann immer seltener. Der Geschäftsführer betreibt die Anlage in Klötze, die zu dem französischen Roquette-Konzern gehört, mit 16 Mitarbeitenden sowie zwei Forschungsstudenten. „Wir



Qualitätskontrolle am Mikroskop

genießen im Konzern viele Freiheiten, wodurch wir sehr schnell und flexibel reagieren können. Zugleich ist es gut, einen großen und finanzstarken Partner im Hintergrund zu haben, insbesondere wenn es um Forschungsausgaben geht“, erläutert Ullmann. Neben der Algen-Produktion wird in Klötze stetig an noch besseren Anbaubedingungen und weiteren Nutzungsmöglichkeiten geforscht. So konnte in den vergangenen Jahren der Stromverbrauch der Anlage um ein Drittel gesenkt und der Wasserverbrauch halbiert werden.

DIE EINSATZFELDER von Algen sind vielfältig und ihr zukünftiges

Potenzial ist riesig. Schon heute haben etwa 70 Prozent aller verarbeiteten Lebensmittel Algen als Inhaltsstoff. Potenziell ist das Potenzial riesig. Schon heute haben etwa 70 Prozent aller verarbeiteten Lebensmittel Algen als Inhaltsstoff. Potenziell ist das

forschen Wissenschaftler an Treibstoffen aus Algen, was dem Anwendungsbereich der Wasserpflanzen eine ganz neue Dimension geben würde.

NEBEN NAHRUNGSERGÄNZUNGSMITTELN und Lifestyle-Produkten können Algen sogar als Ersatz für Butter und Eier verwendet werden. In Zeiten steigender Butterpreise und mit Fipronil belasteter Eier sind sie eine für die Backindustrie interessante Zutat, zumal Algen sehr lange haltbar sind. Eine steigende Nachfrage verzeichnen Algen auch in ihrer Bedeutung als Zusatzstoff im Tierfutter – so soll mit ihnen der Einsatz von Antibiotika gesenkt werden. Zudem



40.000 Algenarten sind bekannt – 400.000 existieren vermutlich.

kungen auf unsere Gesundheit haben.

Jörg Ullmann experimentiert als leidenschaftlicher Hobbykoch selbst gern in der Küche mit seinen Algen. „Sie haben kulinarisch einiges zu bieten. Es ist nicht nur die Farbe, sondern auch der Geschmack und die gesunden Inhaltsstoffe, die mich immer wieder faszinieren. Nicht ohne Grund stehen Algen in der asiatischen Küche täglich auf dem Speiseplan. Sei es gekocht, gebräu-

ten oder eingelegt, getrocknet als Würzmittel oder als Knabber-Snack“, so Ullmann, der zusammen mit seiner Frau im vergangenen Jahr ein Algen-Kochbuch geschrieben hat.

Auch bei einem anderen Herzensanliegen von Jörg Ullmann spielen Algen eine Rolle. So engagiert er sich bei der Fundación Atlántida. Die Hilfsorganisation setzt in Kolumbien mit großem Erfolg die Alge Spirulina bei Kindern mit Mangelernährung ein. Mit seiner

Erfahrung berät Ullmann die Organisation beim Anbau der Algen unter den einfachen Bedingungen vor Ort.

FÜR JÖRG ULLMANN gehören die Algen zu seinem Leben. Algengrün ist selbst die Farbe seiner Turnschuhe. Grün ist die Farbe der Hoffnung. Bei Roquette in Klötze liegt im Grün eine vielversprechende Zukunft.

www.algomed.de

MITTELDEUTSCHES BIOSOLARZENTRUM

DER BEREICH ALGENBIOTECHNOLOGIE der Hochschule Anhalt und die GICON GmbH betreiben seit 2011 gemeinsam das Mitteldeutsche Biosolarzentrum in Köthen. Das Zentrum entwickelt und vermarktet international wettbewerbsfähige Lösungen im Bereich der Biosolartechnologie. Hierbei wird mittels Fotobioreaktoren Mikroalgenmasse erzeugt, die weitgehend klimaneutral ist und nicht in Konkurrenz zur Nutzung landwirtschaftlicher Flächen steht. | www.hs-anhalt.de

NAHRHAFTES UND NASCHEREI IN SACHSEN-ANHALT GEHT MAN BEDÜRFNISSEN AUF DEN GRUND

NUTRICARD | www.nutriCARD.de

Jährlich sterben 190.000 Deutsche vorzeitig, weil sie sich nicht gesund genug ernährt haben. Auch die Kosten für das Gesundheitssystem sind enorm. Ein Verbundprojekt der Universitäten Jena, Leipzig und Halle-Wittenberg arbeitet an neuen Lösungen.

Nicht der erhobene Zeigefinger beeinflusst die Kaufentscheidung des Verbrauchers, sondern Preis, Design, Geschmack und Marke. Deshalb werden im Kompetenzcluster für Ernährung und kardiovaskuläre Gesundheit (nutriCARD) in Zusammenarbeit mit regionalen Herstellern klassische Lebensmittel gesundheitlich optimiert. Der Geschmack bleibt allerdings gleich. Als Schnittstelle zwischen Forschung und Wirtschaft sowie als Anlaufstelle für interessierte Unternehmen dient das Innovationsbüro auf dem „weinberg campus“ in Halle (Saale).

KONDITOREI STEHWIEN | www.naehrstange.de

Naschen muss keine Sünde sein. In Tangermünde folgt man nicht nur dem Trend der gesunden Süßigkeit und des verantwortungsbewussten Genusses. Man entwickelt aus eigener Überzeugung immer feinere Feinkost.

Schokolade mit Kokosblüten statt Zucker, in kompostierbarer Holzfolie, alles vegan, bio, gluten- und laktosefrei. Für ihre neue Produktpalette im Auftrag eines Münchener Unternehmens überlässt die Konditorei Stehwien nichts dem Zufall. Süßigkeiten sollen heute nicht nur gut schmecken. Sie dürfen weder die Umwelt noch die eigene Ernährungsbilanz belasten. Es geht um Genuss mit gutem Gewissen. Bisher war das Unternehmen in der Region vor allem für die traditionelle Tangermünder Nährstange bekannt.

INSTITUT FÜR BIOANALYTISCHE WISSENSCHAFTEN | www.bioanalytik-anhalt.de

Gut ein Drittel der gesamten Anbaufläche Sachsen-Anhalts machen Weizenfelder aus. Doch die Fruchtfolge Mais-Weizen wird unrentabel. Grund ist die gefürchtete Pilzgattung Fusarium. Ein natürlicher Feind könnte helfen.

Fusarium verursacht Ernteausfälle bei Weizen und produziert krebserregende Mykotoxine. Die Gattung nutzt Mais als Zwischenwirt und überwintert so im Feld. Gegen chemische Pflanzenschutzmittel ist sie meist resistent. Am Institut für Bioanalytische Wissenschaften (IBAS) der Hochschule Anhalt arbeitet man an einer Lösung. Dort wurde eine Sammlung lokaler Stämme eines natürlichen Feindes angelegt: des Nutzpilzes Trichoderma. Die Stämme, die Fusarium im Gewächshaus effektiv kontrolliert haben, werden nun auf dem Feld getestet.

BOTSCHAFTER DES REINEN GESCHMACKS IN SACHSEN-ANHALT STARTEN GRÜNDER NATÜRLICH DURCH

PÄX Food AG



Bissfest: Trockenfrüchte sind gesund und vielseitig verwendbar.

Knackiges Obst und Gemüse – das ist gesund, verführerisch und bisher nur in der Erntezeit möglich. Mit keinem Verfahren war es gelungen, Früchte haltbar zu machen und zugleich Geschmack, Vitamine und Bissigkeit zu bewahren. Dann kamen die Magdeburger Päxperimente.

PÄX steht für ein patentiertes Verfahren, das mit dem Fraunhofer-Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung in Freising entwickelt wurde: Trockenfrüchte puffen im Vakuum auf und werden so zum knusprigen Snack ohne jegliche Zusätze. Sie behalten fast alle Vitamine, Ballaststoffe und ihr natürliches Aroma. Seit 2013 sind die einzigartigen Produkte der PÄX Food AG auf dem Markt. Heute gibt es alles von Ananas und Apfelring über Paprika und Tomate bis hin zu Zwiebel und Zucchini. Das ABC der Vitamine kann vernascht, verkocht und verbacken werden oder einfach nur zur Deko dienen. Beliebt sind die Zutaten auch im Müsli. | www.paexfood.de

Knufmann GmbH



Roh und vegan: Naturbelassene Produkte werden immer beliebter.

Wer Wert auf leichte Kost legt, der hat es beim Einkauf oft schwer. Diese Erfahrung machte auch Kirstin Knufmann. Als Celebrity-Fotografin in den USA kam sie auf den Geschmack von Rohkost und veganer Ernährung. Heute verkauft sie, was sie selbst gern isst.

Täglich essen bedeutet tägliche Verantwortung. Kirstin Knufmann ist überzeugt von Rohkost, denn sie will sich gesund ernähren und zugleich die Umwelt schonen. Um die roh-vegane Ernährung weiter zu verbreiten, wurde sie selbst zur Botschafterin. Sie entwickelt leckere Rezepte, schreibt Kochbücher, referiert zum Thema. Die Marke „PureRaw“ ihres Unternehmens Knufmann AG steht für naturbelassene Produkte aus Algen, Kakao oder Nüssen. Die Trinkmischungen, Naschereien und mehr wählt sie persönlich aus und entwickelt sie zum Teil weiter – rein und roh. | www.pureraw.de

AUF DIE HÜLLE KOMMT ES AN IN SACHSEN-ANHALT GEDEIHEN FRISCHE IDEEN

IPK Gatersleben



Pflanzenforschung mit Tradition und Zukunft:
Das Leibniz-Institut für Pflanzengenetik
und Kulturpflanzenforschung (IPK) Gatersleben

Ein Tütchen Zucker in den Kaffee und zwei Plastikdöschen Milch? Das Ergebnis ist ein kleines Häufchen Müll auf dem Teller. Müll, der sich mit jedem Kaffeegenuss summiert. Eine Hallenser Forscherin hat eine Lösung gefunden: Milchkapseln in einer Zuckerhülle.

Die Idee kam Ernährungswissenschaftlerin Martha Wellner im Flugzeug. Das Thema ihrer Doktorarbeit an der Martin-Luther-Universität Halle-Wittenberg passte auch: „Verkapselung von Flüssigkeiten“. Am Zentrum für Ingenieurwissenschaften wurde eine kristalline Hülle entwickelt. Die ist stabil, löst sich aber in heißen Flüssigkeiten einfach auf. Im Labor sind bereits mehrere Sorten entstanden: Milch oder Kondensmilch mit Zucker oder Zuckerersatz. Der nächste Schritt soll ein Produkt ohne Süße werden. Ein Patent wurde beantragt.

www.uni-halle.de

Welchen Einfluss hat das Erbgut auf die Eigenschaften von Pflanzen? Auf dem Feld lassen sich schwer Vergleiche ziehen. Kein Tag gleicht dem anderen. Zu wechselhaft, zu unberechenbar sind das Wetter und andere äußere Einflüsse. Doch wie holt man ein Feld nach drinnen?

In der neuen Pflanzenkulturhalle in Gatersleben können die Wissenschaftler des Leibniz-Instituts für Pflanzengenetik und Kulturpflanzenforschung (IPK) das Wetter festlegen. Lichteinwirkung, Temperatur und Feuchtigkeit werden präzise eingestellt. Welcher Genotyp begünstigt welche Leistung und welcher ist besonders widerstandsfähig? Für den korrekten Vergleich braucht es viele gleiche Tage. Container erlauben die Phänotypisierung von Pflanzenbeständen; im Rhizotronsystem werden die Wurzeln von Einzelpflanzen untersucht – Tag für Tag. | www.ipk-gatersleben.de

TRINKBARE VERPACKUNG



Milch ohne Müll: umweltfreundlicher Kaffeegenuss

ERFOLG IN ZAHLEN: WUSSTEN SIE SCHON?

Rund 24.000 Erwerbstätige
in Sachsen-Anhalt sind im Bereich Land-
und Forstwirtschaft, Fischerei tätig.

Klein Wanzleben ist einer der **ältesten Standorte** der Zuckerproduktion in Deutschland.

Eine der **größten Mikroalgenfarmen** in Europa steht in Klötze.

Die am meisten angebaute Bodenfrucht ist Weizen.

In Sachsen-Anhalt findet man Böden mit der höchsten Bodengüte.

1981 entwickelte Röstfein das Wirbelschichtverfahren: Diese Erfindung ermöglicht besonders sparsames Kaffeerösten.

7,5

Mehr als 7,5 Mrd. EUR Umsatz erwirtschaftet die Ernährungswirtschaft im Jahr – das ist fast ein Fünftel des gesamten verarbeitenden Gewerbes.

KONTAKTE: KOMPETENZ IN FORSCHUNG UND NETZWERKEN

HOCHSCHULEN UND AUSSEN- UNIVERSITÄRE FORSCHUNGSEINRICHTUNGEN

Otto-von-Guericke-Universität Magdeburg (OvGU), Fakultät für Verfahrens- und Systemtechnik, Institut für Apparate- und Umwelttechnik, Fakultät Maschinenbau	www.vst.ovgu.de , www.fmb.ovgu.de
Martin-Luther-Universität Halle-Wittenberg (MLU), Institut für Agrar- und Ernährungswissenschaften, Naturwissenschaftliche Fakultät I und III	www.landw.uni-halle.de
Hochschule Anhalt, Fachbereich Angewandte Biowissenschaften und Prozesstechnik – Lebensmittelverfahrenstechnik	www.hs-anhalt.de
Hochschule Magdeburg-Stendal	www.hs-magdeburg.de
Leibniz-Institut für Pflanzenbiotechnologie (IPB)	www.ipb-halle.de
Leibniz-Institut für Pflanzengenetik und Kulturpflanzenforschung (IPK), Gatersleben	www.ipk-gatersleben.de
Leibniz-Institut für Agrarentwicklung in Transformationsökonomien (IAMO)	www.iamo.de

TRANSFER- UND FORSCHUNGSEINRICH- TUREN

HGF-Umweltforschungszentrum Leipzig-Halle	www.ufz.de
AIP – Agrochemisches Institut Piesteritz e.V.	www.aip.uni-halle.de
Biozentrum Halle	www.biozentrum.uni-halle.de
Europäisches Weizenzuchtzentrum Bayer CropScience Gatersleben	www.startupbiotech.de/bayCrop.html
Leibniz-WissenschaftsCampus „Pflanzenbasierte Bioökonomie“	leibniz-gemeinschaft.de/forschung/leibniz-wissenschaftscampi/pflanzenbasierte-biooekonomie
ppm Pilot Pflanzentechnologie Magdeburg e.V., Pilotanlagenzentrum für Pflanzentechnologie und Proteinsynthese	www.ppm-magdeburg.de
BGI Biotechpark Gatersleben Infrastrukturgesellschaft mbH	www.bgi-gatersleben.de
ex-situ Genbank für Kulturpflanzen des IPK Gatersleben	www.ipk-gatersleben.de/genbank
Deutsches Pflanzenphänotypisierungsnetzwerk Standort Gatersleben	www.dppn.de
Deutsches Zentrum für integrative Biodiversitätsforschung Leipzig-Halle-Jena	www.idiv.de
KAT – Center of Life Sciences, Köthen	www.hs-anhalt.de/forschung/kompetenznetzwerk/kompetenzzentrum-life-sciences.html
Biosolarzentrum Köthen	www.bwp.hs-anhalt.de/forschung/arbeitgruppen/biochemie-algenbiotechnologie.html

CLUSTER UND NETZWERKE

Ernährungsnetzwerk Sachsen-Anhalt	www.gutes-aus-sachsen-anhalt.de
-----------------------------------	--

DIE PLATTFORM AUS DEN BERGEN

EIN NETZWERK AUS KREATIVEN WILL DIE REGIONALMARKE „TYPISCH HARZ“ ZUM SPRUNGBRETT MACHEN



Typisch Harz: Hinter der Marke steckt ein breites Netzwerk.



Regionalität als Verkaufsargument

Gemeinsame Werte verbinden. Ausgezeichnete Produkte auch. Hinter der Marke „Typisch Harz“ verbirgt sich ein breites Netzwerk aus Produzenten. Diese gesunde DNA wird nun mit den innovativen Ideen von Kreativpartnern gekreuzt. Der Weg zu einer neuen Generation der Vermarktung.

PRODUKTE wie der „Schierker Feuerstein“ oder die Bratwurst „Harzer Fichteln“ gehören zum Harz wie die Berge. Sie sind nur zwei von mehr als 300 Produkten der Regionalmarke „Typisch Harz“. Sie kennzeichnet seit Langem den ganzen Stolz der Region. 2010 wurde ihr Profil deutlich geschärft. Heute steht „Typisch Harz“ vor allem für ausgezeichnete Nahrungsmittel und hochwertige handwerkliche Produkte. Rohstoffe und Verarbeitung haben ihre Heimat im Harz. Welche Produkte ausgezeichnet werden, entscheidet eine Fachjury, der auch regionale Hersteller angehören. Die Einhaltung der strengen Kriterien wird regelmäßig kontrolliert. Zudem verpflichten sich alle 55 ausgezeichneten Produzenten, aktiv an der Markenkommunikation mitzuwirken.

FAKten

Das Programm „Cross Innovation“ unterstützt Netzwerke aus Unternehmen der Kreativwirtschaft, des kreativen Handwerks und anderen Branchen.

Ziel ist es, innovative und neuartige Produkte und Dienstleistungen zu entwickeln. Ein Ideenwettbewerb entscheidet, wer gefördert wird.

www.harzinfo.de/typisch-harz

„**UNSER GEMEINSAMES DACH** ist die Destination Harz“, sagt Andreas Lehmberg. Der stellvertretende Geschäftsführer des Harzer Tourismusverbandes (HTV) gehört zu den Initiatoren des Projekts. Mit im Boot sitzen auch zwei Agrarmarketinggesellschaften sowie touristische Experten. Dass eine Regionalmarke mit touristischen Aspekten verwoben wird, eröffnet ganz neue Möglichkeiten. „Wir haben ein schönes Instrument des Innenmarketings. Denn mit jeder neuen Auszeichnung bekommen wir regionale Aufmerksamkeit und stärken das Identitätsgefühl.“ Zugleich repräsentiert „Typisch Harz“ nach außen den Charakter der Region. „Besucher finden die bekannte Marke vor Ort in den Läden wieder und nehmen sie als kleine Botschafter mit nach Hause.“

DOCH DA SCHLUMMERT NOCH VIEL MEHR POTENZIAL. „Wir haben die tollen Produkte. Was wir brauchen, sind noch mehr tolle Ideen“, so Lehmberg. Es ist das Stichwort für Antje Schmidt, Inhaberin der Ideen- und Innovationsagentur „die initialzünder“. Sie arbeitet gern mit der Kreativtechnik „Cross Innovation“, also dem Kreuzen von Bereichen, die auf den ersten Blick nichts miteinander zu tun haben, um ganz neue Produkte und Vermarktungsstrategien zu entwickeln. Gemeinsam mit einer Grafikerin, einer PR-Expertin für Tourismus und zwei Produzenten aus dem Harz hat sie sich um die Landesförderung aus dem deutschlandweit einmaligen Programm „Cross Innovation“ beworben. Erste Ideen für die Marke „Typisch Harz“ sind schon entstanden, doch Antje Schmidt will nur so viel verraten: „Wir brauchen noch einen weiteren Partner aus einer anderen Branche – und nach dem werden wir bald öffentlichkeitswirksam suchen.“

Möglich sind Zuschüsse bis zu 90 Prozent für Personal- und Sachausgaben der Netzwerke. Weitere Informationen unter www.ib-sachsen-anhalt.de

ROTKÄPPCHEN GEHT IN DIE WELT



Unverwechselbar:
Die rote Kappe als Namensgeber

Die Flaschen mit den roten Kappen sind Klassiker. Bereits seit 1894 ist Rotkäppchen-Sekt aus Freyburg (Unstrut) im Handel, und die Popularität des prickelnden Getränkes wächst stetig. Rotkäppchen gehört mittlerweile zu den beliebtesten Marken in Deutschland. Bei den „Best Brands 2017“ lag Rotkäppchen auf Platz vier hinter Coca-Cola, Nivea und Bose.

Für die Rotkäppchen-Mumm Sektkellereien GmbH ist der Sekt mit der dunkelroten Haube Zugpferd und Aushängeschild zugleich. Das Sortiment des Unternehmens ist jedoch deutlich vielfältiger. Mit einem Absatz von mehr als 270 Millionen Flaschen Sekt, Spirituosen, Wein und weinhaltigen Getränken sowie einem Umsatz von 986 Millionen Euro schaute Rotkäppchen-Mumm 2016 auf das bisher erfolgreichste Jahr der Unternehmensgeschichte zurück. Allein auf Rotkäppchen-Sekt entfielen über 125 Millionen verkaufte Flaschen. Mit 55 Prozent Marktanteil hält Rotkäppchen-Mumm mit seinen Marken im Bereich Sekt deutlich die Marktführerschaft in Deutschland. Doch geht der Blick zunehmend auf die Märkte im Ausland, wo sich das Unternehmen gute Zuwachsraten verspricht. „Die Entwicklung zur weiteren Internationalisierung von Rotkäppchen-Mumm sowie die kontinuierlichen Investitionen in unsere starken Marken und Standorte sind wichtige Bausteine des Unterneh-

menserfolgs“, so Christof Queisser, Vorsitzender der Geschäftsführung.

Einen großen Schritt bei der strategisch bedeutenden Internationalisierung hat Rotkäppchen-Mumm Anfang 2017 mit der Übernahme der Prosecco-Manufaktur Ruggeri in Italien gemacht. Die mit renommierten Fachpreisen ausgezeichnete DOCG-Prosecco-Marke ergänzt das Premium-Segment von Rotkäppchen-Mumm. Somit ergeben sich für das Unternehmen vielversprechende Möglichkeiten, denn Ruggeri ist in 30 Ländern der Welt erhältlich. Mit der Premiummarke Ruggeri im Portfolio ergeben sich zukünftig neue Chancen im internationalen Vertrieb und auch im Kompetenzaufbau: „Was an unserem neuen Standort in Italien geleistet wird, ist natürlich auch für uns alle extrem spannend und lehrreich. Von dem herausragenden Wissen der Ruggeri-Macher können wir alle nur profitieren“, ist sich Christof Queisser sicher.

Das Sortiment und die Märkte von Rotkäppchen-Mumm wachsen und so verwundert es nicht, dass die Geschäftsführung optimistisch nach vorn blickt. „Wir sehen die Herausforderungen einer zunehmenden Digitalisierung und Innovationsgeschwindigkeit von Wirtschaft und Gesellschaft, die vor uns liegen – und sind darauf bestens vorbereitet“, so Queisser. www.rotkaeppchen.de

INVESTITIONEN IN INNOVATIONEN



Die starke Land- und Ernährungswirtschaft in Sachsen-Anhalt liefert unser „täglich Brot“ und steht dabei vor großen Herausforderungen. Die Branche muss wirtschaftlich arbeiten, um auf dem Markt zu bestehen, und zugleich den gesellschaftlichen Anforderungen wie Tierwohl und Umweltschutz gerecht werden. Doch damit steht sie nicht allein da.

Wie können gerade kleine Betriebe diese großen Herausforderungen bewältigen?

INES HERM: Sachsen-Anhalt stärkt seinen Landwirtinnen und Landwirten mit vielfältigen Förderprogrammen den Rücken, damit sie auf dem Markt bestehen können. Diese Programme sind speziell auf kleinste, kleine oder auch mittlere landwirtschaftliche Unternehmen zugeschnitten.

Wie werden die Unternehmen unterstützt?

INES HERM: Mithilfe des Förderprogramms für Agrarinvestitionen werden Projekte bezuschusst, die das Tierwohl oder auch Umwelt-, Natur- oder Klimaschutz verbessern. Zum Beispiel lassen sich mit Milchtankstellen Produkte regional leichter vermarkten. Das unterstützen wir natürlich ebenso wie Betriebe, die Sauen halten und auf Gruppenhaltung umstellen. Mit dem Förderprogramm zur Marktstruktur fördern wir hingegen Unternehmen der Verarbeitung und Vermarktung, die neue Wege gehen wollen.

Welche Fördermöglichkeiten gibt es für innovative Lösungen?

INES HERM: Mit der Maßnahme Europäische Innovationspartnerschaft „Landwirtschaftliche Produktivi-

tät und Nachhaltigkeit“ (EIP Agri) fördern wir Innovationen in der Land-, Forst- und Ernährungswirtschaft. Ziel ist es, dass Akteure aus Landwirtschaft und Wissenschaft zusammenarbeiten und nach praktikablen, innovativen Problemlösungen suchen. So wurden beispielsweise solarbetriebene Bewässerungssysteme entwickelt, die vollautomatisch und an den Standort angepasst funktionieren. Gleichzeitig erfassen sie digital die Wasser- und Stoffströme.

Ist Landwirtschaft für die Jugend attraktiv?

INES HERM: In vielen Betrieben steht ein Generationswechsel an. Wir fördern den Nachwuchs in der Landwirtschaft und unterstützen Existenzgründer, die höchstens 40 Jahre alt sind. Sie können über fünf Jahre bis zu 70.000 Euro erhalten, sofern ihr Geschäftsplan die Themen der Nachhaltigkeit einkalkuliert. Die Hofbörse der Landgesellschaft hilft gezielt bei der Suche nach Grundstücken. Außerdem werden derzeit die Lehrpläne für den Fachschulunterricht modernisiert und ökologische Ausbildungsinhalte in alle Lernfelder integriert.

www.mule.sachsen-anhalt.de
www.eip-agri.eu

ERFOLGREICH IN NEUEN DIMENSIONEN



AURA

AUSZEICHNUNG FÜR
HERAUSRAGENDES
UNTERNEHMERISCHES WIRKEN
IN SACHSEN-ANHALT

AURA 2016

MILCHWERKE „MITTELELBE“ GMBH

THEMA: Unternehmerisches Wirken

Mit den Milchwerken „Mittelelbe“ wurde erstmals ein Unternehmen aus der Ernährungswirtschaft ausgezeichnet. Bei Milchpulvern, Babynahrung, Protein- und Sportlerdrinks sowie Streusüßigkeiten gehören die Werke zu den großen Industrieproduzenten. Auch Bio- und Fruchtpulver, Kakao sowie Instantzucker werden aus Stendal exportiert. Zum Erfolgsrezept gehören kontinuierliche Forschung und vorbildliche Nachwuchsförderung. | www.elb-milch.de

FÖRDERPREIS BESTFORM AWARD 2013

LUKAS KELLER UND CHRIS WALTER

THEMA: Albert the paste extruder

Ein 3D-Drucker verwirklicht kreative Ideen. Studenten im Industriedesign an der Burg Giebichenstein Kunsthochschule Halle haben eine Extrudereinheit entwickelt, die jeden handelsüblichen 3D-Drucker für pastöse Medien erschließt. Das heißt, fortan können auch Materialien wie Silikon, Keramiken oder sogar Lebensmittel leicht in Form gebracht werden. Ein Befreiungsschlag für die weltweite Experimentierfreude. | www.chriswalter.org



**BEST
FORM**

MEHR /// WERT /// AWARD
FÜR KREATIVE IDEEN



KULINARISCHER STERN

BRAUSEREI GOMMERN

THEMA: Fassbrause „Hopfen-Holunder“

Beim Wettbewerb „Kulinarisches Sachsen-Anhalt“ knallten die Korken. Das Land zeichnete erstmals Lebensmittel aus 13 Produktkategorien aus. Der Brauer und Mälzer Christian Königs erhielt einen kulinarischen Stern für „Alkoholfreie Getränke“. Seine fruchtige Fassbrause „Hopfen-Holunder“ führt ein ganzes Sortiment aus sprudelnden Ideen an. In seiner „BrauSerei Gommern“ füllt er jede einzelne Flasche in Handarbeit ab. | www.brauserei-gommern.de



HIER KENNT QUERDENKEN KEINE GRENZEN.

Sachsen-Anhalt ist ein leistungsstarker Wirtschaftsstandort zwischen Tradition und Innovation. In den vergangenen Jahren hat sich das Land wirtschaftlich erfolgreich entwickelt. Um unsere Unternehmen auf dem Weg zu mehr Wachstum zu unterstützen, stehen die drei großen „I“ im Fokus: Innovationen, Investitionen und Internationalisierung.

www.wirtschaft-in-sachsen-anhalt.de



HIER INVESTIERT DIE WELT.

Sachsen-Anhalt ist das Land der leichten Zugänge: Die eng vernetzte wirtschaftliche und wissenschaftliche Infrastruktur garantiert kurze Wege zu Märkten und Kunden. Unterstützung im gesamten Ansiedlungsprozess bietet Ihnen die Investitions- und Marketinggesellschaft Sachsen-Anhalt mbH (IMG). Für die Qualität ihres Investorenservices wurde die IMG 2016 zum zweiten Mal in Folge mit dem Top IPA Award als eine der beiden besten Wirtschaftsförderungsagenturen in Westeuropa ausgezeichnet.

www.investieren-in-sachsen-anhalt.de



HIER TREFFEN IDEEN IDEALE.

Sachsen-Anhalt verfügt über einen kreativen und lebendigen Mittelstand – er ist Motor für die wirtschaftliche Entwicklung des Landes. Sie möchten ein Unternehmen gründen? Ihr bereits erfolgreiches Unternehmen soll wachsen? Hier finden Sie wichtige Informationen rund um den Standort und die Zukunftsmärkte in Sachsen-Anhalt.

www.unternehmen-und-gruender-in-sachsen-anhalt.de

HERAUSGEGEBEN VOM:

**Ministerium für Wirtschaft,
Wissenschaft und Digitalisierung
des Landes Sachsen-Anhalt**
Hasselbachstraße 4
39104 Magdeburg
Tel. +49 391 5674316
www.mw.sachsen-anhalt.de
presse@mw.sachsen-anhalt.de

**in Zusammenarbeit mit der
Investitions- und Marketinggesellschaft
Sachsen-Anhalt mbH**
Am Alten Theater 6
39104 Magdeburg
Tel. +49 391 56899-0
www.investieren-in-sachsen-anhalt.de
welcome@img-sachsen-anhalt.de