

## PRESSEMITTEILUNG

### **Protein Forward Summit 2025: Zukunft der nachhaltigen Proteinwirtschaft im Fokus**

**Hamburg, Februar 2025** – Welches Potenzial alternative Proteine für die deutsche Wirtschaft haben, verdeutlichten das Beratungsunternehmen Systemiq und das GFI Europe kürzlich in der Studie „A Taste of Tomorrow“. Diese und weitere Aspekte rund um Proteinalternativen stehen auch im Mittelpunkt des „Protein Forward Summit“, zu dem Food Harbour Hamburg und Planteneers am 3. April 2025 nach Hamburg einladen. Experten aus Forschung, Wissenschaft und Industrie diskutieren über aktuelle Trends und künftige Entwicklungen. Unter anderem spricht der Food- und Nachhaltigkeitsexperte Daniel Anthes über die Dringlichkeit des Übergangs zur pflanzenbasierten Ernährung und über Visionen für die Zukunft. Claus-Friso Gellermann von Nordzucker Plant Based Ingredients berichtet über die Rolle und die Perspektiven der Landwirte. Biotechnologische Lösungen für unser Lebensmittelsystem stehen im Mittelpunkt des Vortrages von Dr. Wolfgang Kühnl von The Cultivated B. Darüber hinaus erläutert Prof. Dr. Tilo Hühn von der ZHAW Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften neue Ansätze in der Lebensmittel-Technologie.

In Vorträgen und Podiumsdiskussionen werden Chancen und Herausforderungen entlang der gesamten Wertschöpfungskette beleuchtet. „Pflanzlich, fermentiert, kultiviert – welche Protein-Alternativen bestimmen die Zukunft? Wo sind die größten Hebel in der Wertschöpfungskette? Welchen Stellenwert haben Inhaltsstoffe, Nährwerte und Geschmack für die Kaufentscheidung? Welche finanziellen und politischen Rahmenbedingungen sind notwendig, um die Transformation zu beschleunigen? Die Veranstaltung liefert aktuelle Insights zu den verschiedenen Bereichen.

Wer daran teilnehmen möchte, kann sich bei Eventbrite unter *Protein Forward Summit* ([www.eventbrite.de/e/protein-forward-summit-tickets-1142779838259](http://www.eventbrite.de/e/protein-forward-summit-tickets-1142779838259)) noch bis zum 28. Februar ein Frühbucher-Ticket sichern. Ab 1. März 2025 startet der reguläre Verkauf. Interessierte finden hier auch nähere Informationen zum detaillierten Programm. Unternehmen können sich darüber hinaus aktiv an der Veranstaltung beteiligen und zum Beispiel ihre Produkte verkosten lassen. Dafür stehen unterschiedliche Partnerprogramme zur Auswahl. Einzelheiten dazu unter [info@foodharbour.de](mailto:info@foodharbour.de).

#### **Über Planteneers:**

*Die Planteneers GmbH mit Sitz in Ahrensburg entwickelt und produziert individuelle Funktionssysteme für pflanzenbasierte Alternativen in den Bereichen Fleisch-, Wurst- und Fischwaren sowie Käse, Milchprodukte und Feinkost. Als Tochtergesellschaft der*

*konzernunabhängigen, inhabergeführten Stern-Wywiol Gruppe mit insgesamt 12 Schwesterfirmen nutzt Planteneers diverse Synergien. Dem Unternehmen steht das gesammelte Know-how von rund 125 F&E-Spezialisten im großen Ahrensburger Stern Technology Center mit umfangreicher Anwendungstechnik zur Verfügung. Als Teil des Technologiezentrums ist das 2019 gegründete Plant Based Competence Center der Kreativpool für alternative Lösungen und das Herzstück von Planteneers. Kunden profitieren zudem von dem internationalen Netzwerk der Gruppe, bestehend aus 19 Filialen und zahlreichen qualifizierten Auslandsvertretungen in den bedeutenden Schlüsselmärkten. Hinzu kommen gemeinsam genutzte Produktionsanlagen bis hin zur gruppeneigenen Logistik. Die Stern-Wywiol Gruppe zählt mit einem Umsatz von über 672 Mio. EUR und weltweit etwa 1974 Mitarbeitern zu den erfolgreichen international operierenden Unternehmen in der Welt der „Food & Feed Ingredients“.*

**Über Food Harbour Hamburg:**

*Der Food Harbour Hamburg ist eine Innovationsberatung und unterstützt sowohl etablierte Food & Beverage-Produzenten als auch aufstrebende Startups dabei, innovative Produkte und erfolgreiche Marken zu entwickeln und auf den Markt zu bringen. Er bietet ein umfassendes und flexibles Service-Portfolio: von der Strategieberatung über Marken- und Produktkonzepte, Rezepturenentwicklung und Kleinserienproduktion bis hin zu Testmärkten und der passenden Vermarktungsstrategie. Außerdem unterstützt der Food Harbour das Foodinnovation-Ökosystem durch regelmäßige Events zu den aktuellsten Fragestellungen.*

**Weitere Informationen zum Event:**

Marie-Kristin von der Heide  
Marketing Planteneers  
Tel.: +49 (0)40 284 039 163  
E-Mail: [mkvonderheide@planteneers.com](mailto:mkvonderheide@planteneers.com)

Stefanie Ostendorf  
Food Harbour Hamburg  
Tel.: +49 (0)151 74494974  
E-Mail: [stefanie.ostendorf@foodharbour.de](mailto:stefanie.ostendorf@foodharbour.de)

**Ansprechpartner für die Presse:**

teamhansen / Manfred Hansen  
Mecklenburger Landstr. 28 / D-23570 Lübeck  
Tel.: +49 (0)4502 / 78 88 5-21  
E-Mail: [manfred.hansen@teamhansen.de](mailto:manfred.hansen@teamhansen.de)

**Bei Veröffentlichung freuen wir uns über die Zusendung eines Belegexemplars. Alternativ können Sie den Artikel auch als PDF per E-Mail an uns senden oder einen Link zur Veröffentlichung schicken.**