Food Campus Berlin: Raus aus der Blackbox, hin zum Solution Hub

Mitten in Berlin, am Tempelhofer Ufer, entsteht seit dem Frühjahr ein Millionenprojekt zur Förderung der Entwicklung alternativer Proteine: der Food Campus Berlin.

Die Idee hinter dem 40.000 Quadratmeter großen Komplex ist so einfach wie ambitioniert – einen Ort schaffen, an dem Visionäre, etablierte Industrie, Wissenschaft, Einzelhandel, Verbände und Politik zusammenkommen, um gemeinsam an der „Planetary Health" zu arbeiten. Bis 2024 soll ein lokaler Ort der Kollaboration entstehen, der globalen Impact hat.

Geschäftsführer Artprojekt Nature & Nutrition Jörg Reuter gewährt Einblick in eine deutsche Chance für Teilhabe an einer bereits weit entwickelten Branche und eine Vision, die ein globales Ernährungssystem nicht nur infrage stellt.

Foto: © TCHOBAN VOSS Architekten

Der Campus in Zahlen

Location: Teilestraße, direkt am Teltow-Kanal im Berliner Bezirk Tempelhof-Schöneberg

Baubeginn: Frühjahr 2022
Fertigstellung: Anfang 2024

Nutzfläche: 40.000 m² mit

- **15.000 m²** teils gläserne Produktion
- **15.000 m²** Büroflächen für Unternehmen, Institute und Dienstleister aus den Bereichen Food und Planetary Health
- **8.000 m²** Ökosystem für Startups sowie etablierte Unternehmen
- **2.000 m²** Eventflächen, Showroom, Shop und die Kantine 2.0

URL: foodcampus.berlin

Sie fangen die Ideen des Campus auf: Die Experten des Beirats

Lia Schmökel
Co-Founderin Nutrition Hub / Investorin Best Nights VC

Prof. Dr. Thilo Hühn
ZHAW – Zentrum für Lebensmittel-komposition und Prozessdesign

Tanja Bogumil
Founder Perfeggt

Fabio Ziemßen
Vorsitz Verband Alternativer Protein-quellen e.V. / Partner Zintinus

Gerald Köhler
Co-Geschäftsführer Fördergemeinschaft Ökologischer Landbau e.V.

Stephanie Wunder
Ecologic Institute

Dr. Andy Zynga
CEO EIT FOOD
The European Institute of Innovation & Technology

Simone Krah
Präsidentin
MMM-Club e.V.

Olaf Tschimpke
CEO Nabu International

Hanni Rützler
Food-Trendforscherin

Dr. Sebastian Rakers
Co-Founder
Bluu Seafood

NEWMEAT: Warum brauchen wir einen Food Campus für alternative Proteine?
Jörg Reuter: Wir wissen, dass wir beim Thema Klima und Biodiversität gnadenlos drüber sind über dem, was unsere Erde aushält. Johan Rockström hat uns die planetaren Grenzen aufgezeigt, die Eat-Lancet Commission die Planetary Health Diet ausgerufen. Wo aber ansetzen? Für „Planetary Health" braucht es einen Solution Hub. Das wird der Food Campus Berlin. Ein kuratierter Ort, an dem Lösungen entwickelt werden, um an der Entlastung der Umwelt zu arbeiten. Alternative Proteine bilden hier einen der stärksten Hebel für die Nachhaltigkeitstransformation im Bereich der Lebensmittel. Unsere Arbeit geht allerdings weit darüber hinaus. Sie betrifft Themen wie Regionalität, Kollaboration, Regulierung, Bildung und vieles mehr. Das Herzstück bildet eine Food-Akademie mit eigenem Studiengang, die wir selbst betreiben.

Und jeder kann mitmachen?
Es wird keine Gesinnungsprüfung geben, aber es wird ein kuratierter Ort. Wer bei uns angesiedelt sein will, der muss aufzeigen, dass er im Kontext New Food einen echten Beitrag im Sinne der „Planetary Health" leistet. Für die Größe des Ortes und die Zukunft der Lebens-

Anzeige

foodfab
consultants for food production plants

ATP architekten ingenieure

www.foodfab.eu
www.atp.ag

mittel haben wir dabei einen holistischen Ansatz gewählt. Es finden Gespräche mit Verbänden, Lebensmitteleinzelhändlern oder Inkubatoren statt. So entstehen auf dem Campus einzelne Ökosysteme, die über eine sinnvolle Infrastruktur miteinander vernetzt werden und letztlich ein großes Ökosystem bilden. Die Ansatzpunkte sind dabei vielfältig. Wir wollen beispielsweise in der Region Veränderung implementieren und Landwirtinnen mit Produzenten neuer Proteine vernetzen, sodass lokale Ressourcen genutzt werden. Sie sollen gemeinsam experimentieren und entwickeln. Gleichzeitig wird es vor Ort die spektakulärste Kantine Europas geben oder einen Werksverkauf.

Wo findet sich hier die etablierte Industrie wieder?
Der Food Campus wird ein Transformationsbeschleuniger und diese Transformation kommt über Kollaborationen zustande. Für die etablierte Industrie haben wir im Westflügel zwei Stockwerke reserviert. Auf 4.000 m² besteht hier die Möglichkeit, Innovationsabteilungen direkt im Campus anzusiedeln. Einige etablierte Unternehmen interessieren sich auch für eine Integration in das circa 5.000 m² große Innovations- und Gründerzentrum „New Protein Hub". Der gesamte Campus steht natürlich für das Thema Kollaboration. Raus aus der eigenen Blase, rein in den Austausch. So entsteht Transformationsbeschleunigung.

Welche Rolle spielt ein solcher Standort für Deutschland?
Deutschland wird durch den Campus als Standort an Relevanz gewinnen. Ich erlebe die Cell-Ag-Szene aktuell in großer Unruhe, weil viele Gelder unterwegs sind. Der Druck auf die Startups ist groß, schnell skalierbare Lösungen zu liefern. Da scheint es oft zunächst nicht relevant, wo der

Ein Ort, vielfältige Themen

- Foodservice Innovation
- Zellbasierte Proteine
- Regionale Wertschöpfungsketten
- Vertical Farming
- Plant-based Shift
- Agritech
- KI & Automation/ Cooking Robots
- Next Aquakultur
- Personalized Nutrition
- Regenerative Landwirtschaft
- Fermentierte Proteine
- Foodhandwerk Innovation
- Nachhaltige Verpackung
- Urban Farming
- Algen
- Food-System-Architecture
- Gesunde Ernährung
- No-Food-Waste
- Nachhaltigkeits-Kommunikation (inkl. Labelling)
- Ernährungsbildung

PROSUR
Get it Natural

Pokel Vegan ist ein Gebrauchsfertiger Blend für Fleischalternativen.
100% Pflanzenbasiert.
100% Natürlich.

- Imitiert Textur & Aussehen von Fleisch
- Reich an Proteinen und Ballaststoffen
- Einzigartige Saftigkeit & optimaler Fettgehalt
- Einfacher Produktionsprozess, leicht zu handhaben, benutzerfreundliche Kennzeichnung
- Keine künstlichen Zusatz- & Farbstoffe
- Keine Methylcellulose
- Ohne Gentechnik

Treffen Sie uns
IFFA 2022
14-19 MAI
HALLE **12.1**
STAND **C39**

Ideal für unzählige Produktanwendungen wie z.B.:
Burger · Kebab · Nuggets · Bolognese · Schnitzel
Ihrer Kreativität sind keine Grenzen gesetzt.

Werden Sie Teil der Revolution. Wenden Sie sich direkt an **Peter Houben.** Entweder telefonisch unter **+31 6 82 14 80 52** oder per Mail an **phouben@prosur.es**
Mehr Informationen auf **www.prosur.es**

Foto: © Caro Hoene

Jörg Reuter ist Geschäftsführer der Artprojekt Nature & Nutrition GmbH und konzipiert für die Artprojekt-Gruppe den Food Campus Berlin. Von 2009 bis 2020 war er Inhaber der Grüneköpfe Strategieberatung, einem führenden Beratungsunternehmen im deutschsprachigen Raum, wenn es um das Zusammendenken von Markenpositionierungen, Trends und Nachhaltigkeit geht. Zu seinen Kunden gehörten große Handelsunternehmen sowie kleine Bio-Hersteller, internationale Marken ebenso wie mittelständische Produzenten. Seit 2013 betreibt er das Feinkostgeschäft „Vom Einfachen das Gute" in Berlin-Mitte.

Background

Der **Food Campus Berlin** ist ein Projekt von Thomas Hölzel und seiner Artprojekt Unternehmensgruppe. Der Visionär im Immobiliengeschäft realisierte bereits zahlreiche Projekte in Berlin. In Bad Saarow baute er die Kurpark Kolonnaden inklusive Gastronomiebetrieben und plant aktuell das Marina Resort am Scharmützelsee. Er stellte sich die Frage, ob sich Luxus und Nachhaltigkeit ausschließen müssen und erarbeitete die **70/70-Regel**: 70 Prozent der Lebensmittel der Restaurants stammen aus 70 km Umgebung. In Storkow kaufte Hölzel die Fischerei Köllnitz, um die ökologische Landwirtschaft des Naturguts zu erweitern. Seither hat ihn das Thema Food begleitet und zur Umsetzung der Idee des Food Campus angetrieben.

Reaktor steht. Hauptsache, sie können ihre Produkte auch zeitnah herstellen. Berlin bietet hier mit dem Campus künftig eine große Chance, Innovationen nicht nur zu bündeln, sondern sie darüber hinaus besser sichtbar zu machen. Dabei gewinnt Deutschland insgesamt als Standort zunehmend an Relevanz. Internationale Investoren sprechen uns ebenso häufig an wie Wissenschaftler, die es zurück nach Deutschland zieht. Der Food Campus Berlin hat also schon jetzt die nötige Strahlkraft, um die unterschiedlichsten Akteure in die Hauptstadt zu locken.

Wie kann ein lokaler Campus global funktionieren?

Wir befinden wir uns gesamtgesellschaftlich betrachtet immer noch in einer Themenblase. Deswegen agieren wir oft schon sehr international. Denn die Weiterentwicklung der Produkte und gesamten Industrie findet weltweit statt. Aber ich glaube fest daran, dass wir mindestens kontinentale Lösungen schaffen werden. Wir sind dabei bisher das einzige Konstrukt in der DACH-Region. Das ist für mich der strategisch erste Schritt. Dabei wollen wir der wichtigste Ort für die Transformation der Branche in Europa werden.

> „Wir müssen raus aus den Laboren und der Blackbox mit der Assoziation des ‚Frankensteinfood' und hin zu Lösungen für die Probleme, die unser derzeitiges System klimatisch forciert."

Damit meine ich nicht Berlin, sondern einen Ort im übertragenen Sinn. Es kann künftig auch andere Standorte geben, an denen beispielsweise nur zum Thema Lebensmittelverschwendung oder Präzisionsfermentation gearbeitet wird. Ab Juni wird zudem der digitale Campus an den Start gehen, der am Ende größer sein wird als der physische Campus. Es werden dort etwa 1.200 Menschen arbeiten. Die Community, die wir über den digitalen Campus erreichen, wird noch deutlich größer sein.

Wie offen seid ihr dabei für Ideen?

Super offen. Es kann nicht unser Anspruch sein, einen solchen Komplex in die Stadt zu setzen und alles selbst zu machen. Es soll ein Campus mit hohem Identifikationspotenzial für die gesamte Szene werden. Wir schaffen für Startups, etablierte Unternehmen, Verbände und die Wissenschaft gleichermaßen eine Chance. Keiner soll mehr für sich alleine kämpfen und unsichtbar sein. Dabei müssen wir raus aus den Laboren und der Blackbox mit der Assoziation des „Frankensteinfood" und hin zu Lösungen für die Probleme, die unser derzeitiges System klimatisch forciert. Dann wird es irgendwann den Moment geben, an dem wir stolz auf die Anfänge und die Idee des Campus zurückblicken können. <

Das Interview führte Nadine Filko