



NewFoodSystems
Neue Lebensmittelsysteme

NewFoodSystems-Workshopformat „Zukunft is(s)t jetzt“

Konzeptpapier

Zum Hintergrund

Der Innovationsraum NewFoodSystems (NFS) hat sich seit seiner Gründung als vitale Plattform für die Erforschung und Entwicklung neuer, marktnaher Produktionsweisen und Anbauverfahren für eine nachhaltigere Lebensmittelerzeugung etabliert. Im Zentrum stand dabei eine ganzheitliche Bewertung neuer Verfahren und Produkte, die Aspekte wie Sicherheit, Qualität, Rechtskonformität, Umweltverträglichkeit und Konsumentenakzeptanz berücksichtigt und frühzeitig in die Wertschöpfungsketten integriert.

NFS vereinte ein breit aufgestelltes Partnernetzwerk aus Wissenschaft und Wirtschaft, das zentrale Bereiche der Ernährungs- und Lebensmittelsysteme abdeckte. Neben der Initiierung und Durchführung von Forschungs-, Entwicklungs- und Innovationsprojekten (FuEuI) war die Verwertung der Ergebnisse eine zentrale Aufgabe. Diese erfolgte sowohl auf Ebene der einzelnen Projekte als auch übergreifend für den Innovationsraum insgesamt mit Blick auf wissenschaftliche, wirtschaftliche sowie politische und gesellschaftliche Zielgruppen.

NFS folgte der Überzeugung, dass die Transformation der Ernährungs- und Lebensmittelsysteme nur im Zusammenspiel von Wissenschaft, Wirtschaft und Gesellschaft gelingen kann. Ziel war es daher, einen Beitrag zur gesellschaftlichen Akzeptanz neuer und neuartiger Produktionsverfahren und Produkte zu leisten und die Bioökonomie „über den Teller“ für die Menschen greifbar zu machen.

Hierfür wurden von uns unterschiedliche Formate entwickelt, die gezielt verschiedene Zielgruppen ansprechen. Ein zentrales Instrument für den Transfer in die Praxis war die Workshopreihe „Zukunft is(s)t jetzt“.

Das Konzept zum Workshop

Die Idee und grundlegende Konzeption zur Workshopreihe „Zukunft is(s)t jetzt“ wurde vom Koordinationsteam des Innovationsraums NewFoodSystems entwickelt und war Teil des Koordinations- und Managementvorhabens des Innovationsraums.

Ziel war es, zentrale Themen von NewFoodSystems – wie alternative Proteine oder Mikroalgen – in die praktische Anwendung und die gastronomische Praxis zu überführen. Angesprochen wurden dabei insbesondere Betriebe des Lebensmittelhandwerks sowie Akteurinnen und Akteure aus Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung. Auf diese Weise sollte der Transfer neuer Lebensmittel und Zutaten in den Ernährungsalltag unterstützt werden.

Die Teilnehmenden der Workshops – Expertinnen und Experten aus Handwerk und Küche – nahmen dabei eine wichtige Rolle als Multiplikatorinnen und Multiplikatoren

ein. Sie tragen mit dem Transfer in die Praxis dazu bei, die abstrakte „Transformation der Ernährungssysteme“ konkret „auf den Teller“ zu übersetzen.

Die Workshopreihe wurde vom NFS-Koordinationsteam gemeinsam mit der FH Münster als Kooperationspartner und Auftragnehmer im food lab münster durchgeführt. Jeder Workshop widmete sich einem spezifischen Schwerpunktthema. Im Vorfeld wurden durch das Team des food lab münster in enger Abstimmung mit dem Koordinationsteam Rezepturen entwickelt und getestet. So konnte ein fundierter Erfahrungsstand aufgebaut werden, der gezielt in die Workshops einfließt. Ergänzend wurden für jedes Thema seitens des Koordinationsteams lebensmitteltechnologische Stationen konzipiert und gemeinsam mit der FH Münster umgesetzt.

In den zweitägigen Workshops erhielten die Teilnehmenden die Möglichkeit, sich intensiv mit den jeweiligen Rohstoffen und Zutaten auseinanderzusetzen. Sie lernten deren technologische Eigenschaften kennen, verkosteten verschiedene Rezepturen und entwickelten anschließend eigenständig oder im Team neue Anwendungen. Begleitende Vorträge vermittelten wissenschaftlich fundierte Informationen zu den eingesetzten Rohstoffen und gaben zugleich Einblicke in bereits etablierte Praxislösungen aus Gastronomie und Lebensmittelproduktion.

Allgemeiner Workshopablauf

→ Tag 1 – Verstehen & Erproben

- **Ankommen & Einstieg**
Begrüßung, Vorstellungsrunde und Einführung in NewFoodSystems sowie die Workshopreihe
- **Erste Einblicke**
Verkostung erster Rezepturen und Snacks
- **Wissen aufbauen**
Einführung in das Schwerpunktthema und grundlegende Zusammenhänge
- **Technologie erleben**
Kennenlernen von Eigenschaften und Anwendungsmöglichkeiten an interaktiven Stationen
- **Rezepturen verstehen**
Vorstellung entwickelter Rezepturen und Einführung in die Sensorik
- **Verkosten & Austauschen**
Verkostung an Stationen, Diskussion und fachlicher Austausch
- **Ideen entwickeln**
Sammlung erster Ideen und Planung eigener Rezepturen für Tag 2

→ Tag 2 – Anwenden & Weiterentwickeln

- **Praxis im Fokus**
Gemeinsames Kochen, Ausprobieren und Weiterentwickeln eigener Rezepturen
- **Ergebnisse sichtbar machen**
Dokumentation der Speisen (Food-Fotografie)
- **Qualität bewerten**
Durchführung ausgewählter Sensorik-Panels

NewFoodSystems-Praxisbeispiele

Die Workshopreihe umfasste während der Laufzeit des Innovationsraums die folgenden Veranstaltungen:

- **Workshop 1: Hülsenfrüchte mal anders gemacht**
(27.-28.06.2023, 14.-15.11.2023)
- **Workshop 2: Die Vielfalt der Algenküche**
(04.-05.06.2024)
- **Workshop 3: Hanf & Ölsamen – kleine Samen, große Chancen**
(18.-19.02.2025)
- **Workshop 4: Die Kunst der Fermentation. Zwischen Tradition und Innovation**
(23.-24.09.2025)



Das Rezeptbuch

Um die Ergebnisse der NewFoodSystems-Workshopreihe „Zukunft is(s)t jetzt“ langfristig nutzbar zu machen, wurde ein Rezeptbuch erstellt, welches eine Auswahl der erarbeiteten Rezepturen sowie theoretische Grundlagen zur Warenkunde und Küchenpraxis enthält (<https://newfoodsystems.de/veranstaltungen/workshops-zukunft-isst-jetzt/>).



Nutzung und Weiterentwicklung des Workshopkonzepts

Das Workshopkonzept ist ausdrücklich zur Weiterverwendung und Weiterentwicklung durch Dritte vorgesehen. Bei Nutzung oder Adaption wird um einen angemessenen Verweis auf den Innovationsraum als Urheber der konzeptionellen Grundlage gebeten.

→ Empfohlener Hinweis bei Verwendung:
„Das zugrunde liegende Workshopkonzept wurde im Rahmen des Koordinations- und Managementvorhabens vom Koordinationsteam des Innovationsraums NewFoodSystems (NFS) entwickelt und durch das BMFTR gefördert.“