

# 5. Internationale Konferenz BEDEUTUNG PFLANZLICHER UND ZELLBASIERTER ALTERNATIVEN FÜR DIE MILCHWIRTSCHAFT

Kempten: 11./12. Juni 2024 (Präsenz)

**muva**  
kempten

 Akademie

  **Dienstag, 11. Juni 2024**

- 09:30** Registrierung / Eröffnung der Foyer-Ausstellung  
Kleiner Imbiss
- 10:00** Eröffnung und Begrüßung der Teilnehmer  
*Dr. Maximilian Moravek, muva kempten GmbH*  
  
*Moderation: Dr. Maximilian Moravek*
- 10:10** Einführung in die Thematik  
*Georg Herberitz, Herberitz Dairy Food Service*
- 10:45** Pflanzliche Alternativen und Precision Fermentation  
Ein Überblick zur aktuellen Marktlage und Bedeutung für die Marktteilnehmer  
*Kai-Markus Hock, Munich Strategy GmbH & Co. KG*
- 11:30** Vegane Trends in Europa  
Akzeptanz veganer Alternativen für Milch bzw. Molkereiprodukte  
*Rebecca Hansen, Universität Hohenheim*

 **12:15 Uhr: Mittagessen**  
Besuch der Foyer-Ausstellung / Produktverkostung

*Moderation: Georg Herberitz*

- 13:30** Schon 5 nach 12 im Hochgebirge?  
Was bedeuten Klimawandel und Gletscherschmelze für die Wasserverfügbarkeit?  
*Prof. Dr. Ben Marzeion, Institut für Geography und MARUM Zentrum für Marine Umweltwissenschaften Universität Bremen*
- 14:30** Chancen und Risiken pflanzlicher und zellbasierter Milch-Alternativen  
*Prof. Dr.-Ing. Jörg Hinrichs, Fg. Milchwissenschaft und -technologie, Universität Hohenheim*

 **15:15 Uhr: Pause / Foyer-Ausstellung / Produktverkostung**

*Moderation: Eva Herz*

- 15:45** Die künftige Bedeutung der zellulären Landwirtschaft für die Milchwirtschaft  
*Prof. Dr.-Ing. Marius Henkel, Professur für Cellular Agriculture – TUM Weihenstephan*
- 16:30** Kuhfreie Milch für den Markt der Zukunft? Bezeichnungsschutz für Milch und Molkereiprodukte - Zulassungen, Verkehrsfähigkeit und Kennzeichnung für pflanzliche und zellbasierte Alternativen  
*Dr. Carsten Oelrichs, ZENK Rechtsanwälte*
- 17:15** Zusammenfassung / Besuch Foyer-Ausstellung
- 19:00** Abholung der Gäste an den Hotels (Bustransfer)
- 19:30** Einladung zum gemeinsamen Abendessen und gemütlichen Beisammensein mit den Teilnehmern, Referenten, Ausstellern und Gästen  
Restaurant Landhaus Sommerau, Eschacherstraße 35 in Buchenberg
- ca. 22:30** Anschließend Bustransfer zurück zu den Hotels


  **Mittwoch, 12. Juni 2024**

- 08:30** Besuch der Foyer-Ausstellung  
  
*Moderation: Georg Herberitz*
- 09:00** Begrüßung der Teilnehmer
- 09:05** Pflanzliche Milchalternativen in Deutschland aus Sicht einer Molkereigenossenschaft  
*Lisa Mammen-Annas, DMK*
- 09:45** Saubohne, Gartenerbse & Co. – Erfolgskatapult für pflanzliche Alternativen zu Käse? Innovationen, Herausforderungen und Chancen bei der Herstellung von Alternativen zu Käse mit pflanzlichen Proteinen  
*Linda Eitelberger, Planteneers GmbH*
- 10:15** Milchprodukte treffen Pflanzeninnovation Vorteile und Herausforderungen hybrider Molkereilösungen  
*Marta Panasik, Cargill Holding GmbH*

 **10:45 Uhr: Pause mit Besuch der Foyer-Ausstellung / Produktverkostung der DMK im Foyer**


*Moderation: Stefan Bröll*

- 11:15** Separationslösungen für die Verarbeitung von Molkerei-, pflanzlichen- & biotechn. Produkten  
*Simon Kropp, Flottweg SE*
- 11:35** Jetzt ist die Zeit für Biosolutions  
Um damit Prozesse nachhaltiger zu gestalten und die Sensorik verbessern  
*Jonathan Herrmann, Novonesis*
- 11:45** Vegane Käsealternativen - Vom effizienten Verarbeiten, nachhaltigen Verpacken bis zur idealen Präsentation am POS  
*Klaus Deniffel, MULTIVAC Sepp Hagenmüller SE & Co. KG*

 **12:15 Uhr: Mittagessen / Besuch der Foyer-Ausstellung /**

*Moderation: Nicole Golda*

- 13:15** Favorit der Verbraucher – mit Hafer punkten! Möglichkeiten für den leichten Markteinstieg in ein wachsendes Segment  
*Michael Koenen und Alexander Krauskopf, V-Comp Pro GmbH*
- 13:45** Wie kann die sensorische Verbraucher-Akzeptanz von pflanzlichen Milch-Alternativen verbessert werden?  
*Dr. Bernd Koehler, EDLONG, Elk Grove Village, USA*

 **14:15 Uhr: Pause mit Besuch der Foyer-Ausstellung / Produktverkostung der DMK im Foyer**

*Moderation: Friedrich Linz*

- 14:35** Die mikrobielle Zutatenproduktion und -anwendung aus prozesstechnischer Sicht  
*Vanessa Stolten, Tetra Pak*
- 15:15** Future Cheese mittels Präzisionsfermentation Flexible Prozesslösungen zur Herstellung zellbasierter Proteine  
*Anita Rhein, ALPMA Alpenland Maschinenbau GmbH, Dr. Christoph Herwig, Co-Founder & CPO fermify GmbH*
- 15:45** Zusammenfassung & Verabschiedung

Anmeldung:



**muva**  
kempten

**Veranstaltungsort:**  
LVFZ für Molkereiwirtschaft Kempten (Molkereischule)  
Auf dem Bühl 84  
87437 Kempten

 **Herberitz**  
Dairy Food Service



Milchwirtschaftliches  
**Zentrum Bayern**  
Kempten/Allgäu