

## Pressemitteilung

### Was darfs zu Weihnachten sein, die vegane Algen-Weihnachtsgans oder das Steak aus dem Reagenzglas?

Zum CarbonCycleCultureClub (C4) mit dem Titel „Low Carbon: Food Design auf Kohlenstoffbasis“ lädt der Forum Rathenau e.V. am Donnerstag, 19. Dezember 2024 von 18 bis etwa 21 Uhr ins Städtische Kulturhaus Bitterfeld-Wolfen ein. Neben einer Diskussion mit Podiumsgästen und Impulsreferaten kann die künftige Ernährung auch direkt beim weihnachtlichen Low-Carbon-Algen-Büffet gekostet werden. Die Teilnahme ist auch wieder via Livestream möglich, dann allerdings ohne die Verkostung.

Zur Debatte steht, was auf den Tisch kommen kann, um die Ernährungswende voranzutreiben. Die Land- und Ernährungswirtschaft spielt eine große Rolle bei der Transformation in eine klimaverträgliche Gesellschaft. Moderiert wird die Veranstaltung vom Vorstandsvorsitzenden des Forum Rathenau Professor Ralf Wehrspohn.

Zu Gast auf dem Podium sind:

- [Prof. Charli Kruse](#), Leiter von CellTec Systems, ein junges Spin-Off der Fraunhofer-Gesellschaft und der Universität zu Lübeck, das Forschungs- und Entwicklungsarbeiten im Bereich der industriellen Zelltechnik für Verfahren zur Massenvermehrung für die Herstellung von Nahrungsmitteln, Diagnostika, Testsystemen und anderen Konsumgütern vornimmt. (digital)
- [Kirstin Knufmann](#), Gründerin der PureRaw, Knufmann GmbH und KC - Knufmann Cosmeceuticals, Rohkost- und Algenexpertin, Buchautorin, Coach, Referentin und Unternehmerin aus Sachsen-Anhalt
- [Jörg Ullmann](#), Managing Director; Scientific Project Manager at Algenfarm Klötze GmbH & Co. KG (Algae Farm Klötze), eine der größten Algenfarmen in Europa

Damit werden zwei Wege vorgestellt in Richtung Ernährungswende, die beide unter dem Stichwort „Reaktor-Food“ zusammengefasst werden können. Eine Art der Lebensmittelherstellung, die in Deutschland noch nicht so weit verbreitet ist. Jörg Ullmann wird die Herausforderungen dieser Technologien beleuchten und auf verschiedene Reaktorsysteme eingehen. Dabei zeichnet er das Bild einer völlig neuen Food-Produktion und erläutert, wie diese in Zukunft aussehen kann.

Professor Charli Kruse geht davon aus, dass der weltweite Fleischkonsum in etwa 15 Jahren zu einem nicht unwesentlichen Teil mit künstlich erzeugtem Fleisch gedeckt werden wird. Kruse entwickelt entsprechende Konditionen, um Zellen so zu differenzieren, wie das gewünschte Ergebnis ist. Mit dem Ziel beispielsweise Fischfleisch zu erzeugen, wie Blauflossen-Thunfisch. Die direkte Dosierung der Proteine hat einen sehr hohen Wirkungsgrad - im Gegensatz zur Natur.

Kirstin Knufmann, die Gründerin der PureRaw, Knufmann GmbH, eine Firma, die auf die Herstellung und den Handel von roh-vegane Lebensmittel spezialisiert ist, ist unter anderem Algenexpertin.

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses  
des Deutschen Bundestages

Sie wird berichten, wo das Meeressgemüse bereits enthalten ist und wir es verzehren, ohne davon zu wissen. Allerdings fehle oft noch der bewusste Einsatz vom klimafreundlichen Superfood Kombu, Chlorella oder Meeresspaghetti, das Proteine und Nährstoffe liefert, die der Mensch sonst aus tierischen Produkten bezieht. Um das Meeressgemüse gezielter einsetzen zu können, entwickelte die Knufmann GmbH aus Klötze mit Geschäftsführerin Kirstin Knufmann, Oliver Skoluda, Küchenleiter der Messe und Congress Centrum Halle Münsterland GmbH und Jörg Ullmann gemeinsam mit der IHK Magdeburg und der IHK-Bildungsakademie Magdeburg GmbH die weltweit erste Weiterbildung zum „Algen-Sommelier“. Knufmann wird einen Einblick in die Weiterbildung geben und auch einen Ausblick darauf, welche Rolle das Wassergemüse bei der Ernährungswende spielen kann.

Auf jeden Fall wird Ihr Besuch des CarbonCycleCultureClub (C4) am 19. Dezember 2024 Ihre Gespräche beim diesjährigen Weihnachtsessen verändern. Gewinnen Sie bereits heute einen Eindruck vom Weihnachtsbuffet der Zukunft.

Interessierte sind eingeladen, die Diskussion vor Ort oder digital zu verfolgen, sich einzubringen und sich im Anschluss an die Podiumsdiskussion beim Algenbuffet auszutauschen. Die Teilnahme mit Verkostung vor Ort im Städtischen Kulturhaus Bitterfeld-Wolfen, Puschkinplatz 3, 06766 Bitterfeld-Wolfen OT Wolfen ist für alle Interessierten frei, so lange Plätze vorhanden sind. Anmeldung ist bis einschließlich 17. Dezember erbeten. Digital kann die Veranstaltung über Livestream verfolgt werden. Auch hier ist eine Teilnahme des Publikums an der Diskussion über die Chatfunktion möglich.

Anmeldungen unter: <https://www.forum-rathenau.de/veranstaltung/low-carb-food-design-auf-kohlenstoffbasis/>

Eine Presseanmeldung ist zudem möglich unter E-Mail: [presse@forum-rathenau.de](mailto:presse@forum-rathenau.de). **Weitere Informationen** auf der neuen Website des Forum Rathenau unter: [forum-rathenau.de](http://forum-rathenau.de)

**Der Forum Rathenau e.V.** stärkt vom Standort Bitterfeld-Wolfen ausgehend den Transformationsprozess im Mitteldeutschen Revier. Das im Jahr 2019 gegründete Projekt vermittelt die Innovationen der Kohlenstoffkreislaufwirtschaft. Seit dem Jahr 2023 wird es im Rahmen des STARK Programms des Bundesministeriums für Wirtschaft und Klimaschutz gefördert. Auf dem Weg zu einem postfossilen, nachhaltigen Kohlenstoff-Kompetenzcluster Sachsen-Anhalt setzen die wissenschaftlichen Mitarbeiter:innen an der schulischen Bildung an, entwickeln Formate des lebenslangen Lernens, fördern Unternehmenstransformationen und Gründungen und vermitteln in Kommunikationsformaten die Chancen der postfossilen Kreislaufwirtschaft.

#### **Ihr Kontakt für Rückfragen:**

Simone Everts-Lang, Pressestelle, Forum Rathenau e.V., E-Mail: [presse@forum-rathenau.de](mailto:presse@forum-rathenau.de), Tel: 03494/6579210, [forum-rathenau.de](http://forum-rathenau.de)

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses  
des Deutschen Bundestages