

# Future Food

New Protein  
Solutions from Lab  
to Farm to Fork



Mittwoch, 27. April 2022 um 17 Uhr

BayWa Zentrale, Arabellastraße 4,

81925 München, 20. Stock

Diskussions- und Networking Abend von

BayWa AG in Kooperation mit ALPHAZIRKEL

## Zum Thema

### Neue Proteine – neue Lösungen, Herausforderungen und Chancen in der Lebensmittelversorgung

Wege zu einer klimaschonenden, nachhaltigen und tiergerechten Versorgung der westlichen Bevölkerung mit gesunden Proteinen stehen schon seit Jahren zur Diskussion. Hinzu kommt der Wunsch nach einer global gerechten Verteilung von Nahrungsmitteln, die durch klimatische, politische und andere Probleme seit jeher nicht existiert, was zunehmend intolerabler wird. So wird schon seit einigen Jahren weltweit in Kooperation

mit Startups an alternativen Lösungen zur Produktion von proteinhaltigen Lebensmitteln auf Pflanzen-, Mikroorganismen-, Zellen und Insektenbasis geforscht, entwickelt und produziert.

Hinzu kommt ein relativ junger Aspekt, nämlich die Fragilität der Lieferketten, die wir seit Beginn der Pandemie und verstärkt seit Ausbruch des Angriffs auf die Ukraine nun auch mitten in Europa erleben. Die Notwendigkeit wächst vor diesem Hintergrund enorm, weiter an Lösungen zur autonomen, klimafreundlichen und gerechten Lebensmittelversorgung zu arbeiten.

Mit unseren Panelgästen gehen wir auf neue Innovationen und Technologien ein, die es bereits heute ermöglichen, auf Basis von Eiweißpflanzen gesunde und nachhaltige Proteinquellen zu nutzen. Diese sogenannten plant-based Alternativen werden noch deutlich fortschrittlicher in naher Zukunft, um eine gesunden und geschmackvolle Proteinernährung sicherzustellen, aber mit geringeren negativen Einflüssen auf die Umwelt. Daraus ergibt sich nicht nur ein spannender, neuer Markt mit vielfältigen Potentialen und Möglichkeiten, sondern auch ein Lösungsweg für sich zuspitzende und vielschichtige Probleme. So handelt es sich hierbei nicht nur um einen Trend, sondern um einen tiefgreifenden Wandel, der unsere Ernährung für die kommenden Jahrzehnte prägen wird oder muss.

# Mehr über die New Protein Solutions der BayWa AG erfahren Sie im [„Zukunftsbericht“](#)

## Programm

<b>17.30 Uhr</b> Begrüßung	<b>Professor Klaus Josef Lutz</b> (Vorstandsvorsitzender   BayWa AG)
<b>17:40</b> Keynote	„Die alternative Revolution kommt in Schwung.“ <b>Dr. Matthias Moser</b> (Geschäftsführer   Planteneers GmbH, Teil der Stern-Wywiol Gruppe)
<b>18.00 Uhr</b> Panel 1: <i>Weil es nicht Wurst ist!</i>	Eine von <b>Jörg-Simon Immerz</b> (Leiter Erzeugnisse   BayWa AG) moderierte Diskussion über Fleisch und Fleischersatz mit: <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Axel Knau</b> (Geschäftsführer   Zur Mühlen Gruppe)</li><li>• <b>Ralf Schlangenotto</b> (CFO   InFamily Foods Holding GmbH &amp; Co. KG)</li></ul>
<b>18.30 Uhr</b> Panel 2: <i>Erlebt der Analogkäse sein Come-back?</i>	Eine von <b>Dr. Rosemarie Oberschätzl-Kopp</b> (Leiterin Futtermittel & Tierwohl BayWa AG) moderierte Diskussion über die Zukunft der Molkerei und Alternativen mit: <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Dr. Sarah Borg</b> (Program Manager Alternative Proteins   Hochland Gruppe)</li><li>• <b>Sebastian Jeschko</b> (Co-Founder   Kern Tec GmbH)</li><li>• <b>Norbert Weichele</b> (Geschäftsführer   Zentis GmbH &amp; Co.KG)</li></ul>
<b>19.00 Uhr</b> Tech Talk	Tech Talk on how Computational Protein Design will shape our Future Food by <b>Dr. Ilan Samish</b> (Founder & Managing Director   Amai Proteins Ltd.)
<b>19.15 Uhr</b> Panel 3: <i>Wettbewerb oder sinnvolles Zusammenspiel?</i>	Eine von <b>Dr. Albert M. Geiger</b> (Managing Partner   ALPHAZIRKEL) moderierte Diskussion über neue Entwicklungen von Startups & New Tech mit: <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Steve Grün</b> (Managing Director   YoFix Ltd.)</li><li>• <b>Dr. Veronica Garcia-Arteaga</b> (Co-Founder   VEgg GmbH)</li><li>• <b>Patrick Bühler</b> (Head of Research and Development   Rügenwalder Mühle Carl Müller GmbH &amp; Co. KG)</li></ul>
<b>19.45 Uhr</b> Ausblick	„Pflanzenbasierter Genuss“ <b>Marcus Pöllinger</b> (Mitglied des Vorstands   BayWa AG) mit einem kulinarischen Impuls von <b>Holger Stromberg</b> (Sternekoch & Chief Culinary Officer   Organic Garden AG)
<b>20.00 Uhr</b> Networking & Flying Buffet	Networking & Flying Buffet

---

# Die Panelteilnehmer

---

## Begrüßung

---

### **Professor Klaus Josef Lutz**

(Vorstandsvorsitzender | BayWa AG)

Prof. Klaus Josef Lutz ist seit Juli 2008 Vorstandsvorsitzender der BayWa. In sein Ressort fallen folgende Bereiche: Corporate Audit, Corporate Environment, Health & Safety, Corporate Governance, Corporate HR, Corporate Legal & Compliance, Corporate M&A, Corporate Marketing, Corporate Risk, Corporate Strategy & Innovation, Corporate Sustainability, Corporate Communications, BayWa Stiftung, Cefetra Group, Global Produce GmbH, sowie der Vorsitz in Führungs- und Aufsichtsgremien von internationalen Beteiligungen inklusive BayWa r.e. AG

---

## **Keynote: „Die alternative Revolution kommt in Schwung.“**

---

### **Dr. Matthias Moser**

(Geschäftsführer | Planteneers GmbH, Teil der Stern-Wywiol Gruppe)

Dr. Matthias Moser ist Mitglied der Geschäftsführung der Stern-Wywiol Gruppe und verantwortet weltweit die Division Food Ingredients mit 8 Einzelfirmen, darunter das

Unternehmen Planteneers. Der promovier- te Naturwissenschaftler ist mit gut 20 Jah- ren Erfahrung in unterschiedlichen Funk- tionen und Bereichen der internationalen Lebensmittelindustrie ein Experte für Food Specialty Ingredients. Als Lieferant kun- denspezifischer Stabilisierungs- und Textu- rierungssysteme für die internationale Le- bensmittelindustrie erarbeitete sich unter seiner Führung insbesondere die Firma Hy- drosol eine weltweit führende Marktpositi- on. Das Unternehmen Planteneers mit Fokus auf innovative pflanzenbasierte Foodkonzep- te wurde im September 2020 aus Hydrosol ausgegründet, um sich voll auf diesen stark wachsenden Lebensmittelsektor zu kon- zentrieren. Sein Credo: „Die Lebensmittelin- dustrie setzt verstärkt auf agile und kreative Partner, die Impulse geben und schnell um- setzbare Lösungen bieten. Darum verkaufen wir keine Single-Ingredients, sondern entwi- ckeln für unsere Kunden maßgeschneiderte Lösungen und marktfähige Konzepte.“

---

## **Panel 1:** **„Weil es nicht Wurst ist!“**

---

### **Axel Knau**

(Geschäftsführer | Zur Mühlen Gruppe)

Axel Knau ist seit 2012 CEO der zur Mühlen Gruppe (ZMG) und im Vorstand von Tönnies für die Divisionen Convenience, Veggie und

ZMG. Er gilt als “troubleshooter” im Familienunternehmen Tönnies und mit über 25 Jahren operative und leitende Managementenerfahrung in der Lebensmittelindustrie, setzt er strategische Impulse in der Tönnies Gruppe.

## **Ralf Schlangenotto**

(CFO | InFamily Foods Holding GmbH & Co. KG)

Ralf Schlangenotto (Bankkaufmann und Diplom-Kaufmann) ist seit 2021 CFO der InFamily Foods Holding zusammen mit den Inhabern Dr. Wolfgang Kühnl und Hans-Ewald Reinert. Zuvor war er bereits seit 1999 in diversen Positionen in diversen operativen Gesellschaften der Holding tätig, seit 2008 als Kaufmännischer Geschäftsführer.

---

## **Panel 2:**

### **„Erlebt der Analogkäse sein Comeback?“**

---

## **Dr. Sarah Borg**

(Program Manager Alternative Proteins | Hochland Gruppe)

Sarah Borg ist promovierte Biotechnologin mit Erfahrungen im internationalen Projektmanagement und seit 2021 als Program Manager Alternative Proteins bei der Hochland Gruppe tätig. Zuvor sammelte sie Erfahrung als Referentin für Biotechnologie beim Verband der Chemischen Industrie e.V., als wis-

senschaftliche Projektmanagerin bei der Bundeswehr und als Key Account Manager in den USA/Canada bei BIOTECON Diagnostics GmbH.

## **Sebastian Jeschko**

(Co-Founder | Kern Tec GmbH)

Sebastian Jeschko ist Co-Founder und CTO bei Kern Tec, einem in Österreich ansässigen Start-up, das einen Abfallstrom der Obstindustrie zu hochwertigen Zutaten für die pflanzliche Revolution aufbereitet. Mit einem technischen und wirtschaftlichen Hintergrund hat er in der verarbeitenden Industrie in Europa und Asien sowie bei dem renommierten Inkubator Brinc gearbeitet, bevor er Kern Tec mitgründete. Mit seinem Team hat Sebastian innovative Technologien entwickelt, um Kirsch-, Aprikosen- und Pflaumenkerne (derzeit ein Abfallprodukt) in pflanzliche Milchalternativen, Aufstriche und preisgekrönte Spezialöle zu verwandeln. Da ökologische Nachhaltigkeit ökonomische Stabilität erfordert, liegt sein Fokus bei Kern Tec darauf, Erfindungen schnell, schlank und effizient auf den Markt zu bringen. Kern Tec konnte diese neuen Ressourcen in Form mehrerer Produkte in Europa bereits in den Lebensmittelmarkt einführen und geht das Problem von Millionen Tonnen von Obstkernabfällen an, indem es den Samen in den begehrtesten Teil der Frucht veredelt.

## **Norbert Weichele**

(Geschäftsführer | Zentis GmbH & Co.KG)

Norbert Weichele ist Co-CEO bei Zentis mit Verantwortungsbereich Finance & Operations. Auch die Themen Strategie, M&A und Ventures sind in seinem Verantwortungsbereich. Zuvor war er als CEO der HOMANN Feinkost GmbH und davor als CEO bei ZENTIS North America LLC, Plymouth, USA tätig.

---

## **Tech Talk on how Computational Protein Design will shape our Future Food**

---

## **Dr. Ilan Samish**

(Founder & Managing Director | Amai Proteins Ltd.)

Dr. Ilan Samish opened Amai Proteins after 18 years in academia including publishing the world's leading book on Computational Protein Design, founding and co-chairing the world's leading conference in Structural Computational Biology and being a lecturer of Genetics, Microbial Technology, Biochemistry, Physical Chemistry, Bioinformatics and Computational Biology (Weizmann Institute, Hebrew University, Braude College of Engineering). Dr. Samish is a Graduate of The Lautman Program for Fostering Excellent (Tel-Aviv Uni.), has PhD from The Weizmann Institute and a postdoc from the University of Pennsylvania.

## Panel 3:

# „Wettbewerb oder sinnvolles Zusammenspiel?“

---

### **Patrick Bühr**

(Head of Research and Development | Rügenwalder Mühle Carl Müller GmbH & Co.)  
Having spent more than 10 years in the global food ingredients business (Kerry Ingredients and Flavors, Frutarom Savory Solutions and most recently IFF), Patrick – as a trained chef and nutritional scientist – has decided to switch his focus from concept and solution providing to helping to grow an enormously famous brand within the German Food supply. Thus, he has joined Rügenwalder Mühle as he has been connected with them since the very first days of meat alternative products. He is overseeing both meat and plant based development from a strategic and operational responsibility.

### **Steve Grün**

(Managing Director | YoFix Ltd.)  
Steve Grün is Senior Business Executive with over 20 years of experience in the Global Food and FMCG Industry. Steve has years of international B2B business development having been the CEO at Carmit Candy Industries and worked on Million \$ private label projects with leading companies worldwide being awarded the „Israeli Exporter of the Year Award“ in 2009 for outstanding achie-

vements. Steve has also been Chairman of the steering committee of the F&B department of IEI (Israel Export Institute). Prior to joining Yofix, he was Managing Director of the Food, Cosmetics and Detergents division at Depotchem-Amgal (Chemovil Group) and was also senior brand manager at TNU-VA, the largest Dairy company of Israel. Steve holds a M.Sc and B.Sc in Business Engineering from the Solvay Management School of Brussels, Belgium.

### **Dr. Veronica Garcia-Arteaga**

(Co-Founder | VEgg GmbH)

“Veronica is currently the CTO of VEgg, a start-up introducing a vegan egg which she developed during her time at the Fraunhofer Institute. She did her PhD focused on pea proteins at the Fraunhofer Institute for Process Engineering and Packaging and the Technical University of Munich where she also obtained her Master’s degree in Nutrition and Biomedicine. She also holds a Bachelor’s in Food Engineering from the Ibero-American University in Mexico City. Before coming to Germany, she worked in quality control at PepsiCo.”

---

## **Ausblick**

### **Holger Stromberg**

(CCO | CO-Founder Organic Garden AG)

Holger Stromberg wurde die Kochkunst und der Wissenshunger für die Materie Lebens-

mittel in die Wiege gelegt. Er wuchs im elterlichen Gasthaus in Waltrop mit über 180-jähriger Tradition auf. Nach seinen Lehrjahren in der Sterne-Gastronomie, erarbeitete er sich als jüngster Koch Deutschlands mit 23 Jahren den Michelin-Stern und wirkte als Chef de Cuisine im Mandarin Oriental Munich. Zehn Jahre lang, bis 2017 begleitete er im DFB-Betreuerstab als Ernährungscoach und Koch die Deutsche Fußballnationalmannschaft und kehrte 2014 als Koch der Weltmeister aus Rio zurück. 2021 stieg Holger Stromberg als Co-Founder bei Organic Garden AG ein.

## **Marcus Pöllinger**

(Mitglied des Vorstands | BayWa AG)

Seit 1. November 2018 ist Marcus Pöllinger Mitglied des Vorstands bei der BayWa AG. In dieser Funktion verantwortet er die Ressorts Corporate IT, Agrar, Bau, Digital Farming, Energie und Technik. Außerdem vertritt er das Unternehmen in Führungs- und Aufsichtsgremien von internationalen Beteiligungen.

---

## **Moderatoren**

### **Kristal Golan**

(Head of New Protein Solutions | BayWa AG)

Kristal Golan leitet die Anfang 2022 neu geschaffene Geschäftseinheit New Protein Solutions. In Kollaboration mit internen und externen Partnern liegt ihr Fokus auf

dem strategischen Ausbau der Proteinaktivitäten der BayWa. Zuvor hat sie seit 2019 den Corporate Venture Capital Ansatz der BayWa Venture mit aufgebaut und diverse Minderheitsbeteiligungen umgesetzt. Kristal Golan durchlief verschiedene Manager- und Unternehmerpositionen im Beratungs- und Start-up-Umfeld. Sie verfügt über einen MBA in digitalem Technologiemanagement und Unternehmertum.

### **Dr. Albert M. Geiger**

(Managing Partner | ALPHAZIRKEL)

Albert Geiger ist die dritte Generation einer Automobilzulieferer-Unternehmerfamilie aus Garmisch und geschäftsführender Gesellschafter der Geiger Immobilienholding Geiger Services GmbH. Seit 2009 ist er zusammen mit Andreas E. Mach geschäftsführender Gesellschafter der Geiger & Mach Group GmbH – eine unternehmerische Beteiligungs- und Beratungsholding für Familienunternehmer. Zudem ist er zusammen mit Andreas E. Mach, Beatrice Rodenstock und Philipp Haindl Gesellschafter der ALPHAZIRKEL GmbH. Innerhalb des ALPHAZIRKEL treibt er das Thema „Transformation und Digitalisierung“ voran.

### **Jörg-Simon Immerz**

(Leiter Erzeugnisse | BayWa AG)

Jörg-Simon Immerz leitet den Bereich Erzeugnisse Agrar der BayWa AG, der die Erfassung und den Handel mit Getreide, Öl-

saaten und Einzelfuttermitteln umfasst. Nach einer mehrjährigen Tätigkeit als aktiver Händler mit u.a. Handelsverantwortung im internationalen Netzwerk des BayWa Konzerns, liegt der derzeitige Fokus von Jörg-Simon Immerz und seinem Team darauf, das klassische Geschäftsmodell im Handel angepasst an neue Märkte, Strukturen und Trends weiterzuentwickeln. Jörg-Simon Immerz hat einen landwirtschaftlichen Hintergrund und absolvierte ein Studium der Agrarwissenschaften an der TU München.

### **Dr. Rosemarie Oberschätzl-Kopp**

(Leiterin Futtermittel & Tierwohl | BayWa AG)

Rosemarie Oberschätzl-Kopp verantwortet bei der BayWa sowohl den Produktbereich Futtermittel als auch den Vertrieb Tierwohl. Die Agrarwissenschaftlerin, selbst in einem Milchviehbetrieb aufgewachsen, spezialisierte sich während ihres Studiums und ihrer Promotion an der TU München auf den Schwerpunkt Automatisierung und Digitalisierung in der Milchviehhaltung und -fütterung. Nach mehrjähriger Tätigkeit im Produktmanagement im Milchviehbereich, wechselte sie 2019 in leitender Funktion in das Produktmanagement Nutztier bei der BayWa.



**ALPHA  
ZIRKEL**

The Family Entrepreneur  
Network

Alphazirkel – seit über 15 Jahren erfolgreiche Vernetzung von Familienunternehmen

Seit dem Jahr 2005 ist der in München gegründete Alphazirkel die deutschsprachige Plattform für den Wissens- und Erfahrungsaustausch von Familienunternehmern auf Augenhöhe. Als Schnittstelle zwischen Wissenschaft und Praxis erarbeitet der Alphazirkel mit zahlreichen Universitäten Studien, Unternehmerbefragungen und publiziert regelmäßig Bücher zu Themen, die Familienunternehmer beschäftigen.

Der Alphazirkel ist die einzige Unternehmerplattform, die mit Vertretungen in der Schweiz, Österreich, Südtirol und Deutschland in allen deutschsprachigen Regionen präsent ist. Derzeit umfasst das internationale Netzwerk des Alphazirkel rund 4.000 Familienunternehmer. Im Gegensatz zu anderen Organisationen finanziert sich der Alphazirkel ausschließlich durch seine Förderer und Sponsoren.

Neben klassischen Familienunternehmer-Themengebieten wie Nachfolge oder Family Governance zeigt der Alphazirkel heute auch regelmäßig Technologietrends auf und präsentiert Best-in-Class-Unternehmer, die ein Beispiel für andere Unternehmer und deren anstehende Transformationsprozesse geben können. Darüber hinaus organisiert der Alphazirkel regelmäßig online Webinare, Podiumsdiskussionen Delegationsreisen, Unternehmensbesuche, Workshops und Startup-Days.

Der Ansatz „Von Unternehmern für Unternehmer“ spiegelt sich auch im Gesellschafterkreis des Alphazirkels wider, denn Beatrice Rodenstock, Philipp Haindl, Dr. Albert Geiger und Andreas E. Mach kommen selbst aus Familienunternehmen und sind mit deren Herausforderungen aufgewachsen.

Darüber hinaus betreut der Alphazirkel viele Familienunternehmen als „Private Office“ im Rahmen ihres Sponsorenbeitrags. Dabei reichen die Private Office-Leistungen von der Kontaktherstellung zwischen einzelnen Familienunternehmen, über Unterstützung durch praktische Erfahrungen für Unternehmensnachfolger, Mitwirkung bei Expansion und ausgelagerten Projekten, Vorbereitung von Nachfolgeregelungen, Marktsondierung für Unternehmensveränderungen oder Vorbereitung von Finanzierungslösungen.

# Wir danken unseren Sponsoren und Förderern für Ihre großzügige Unterstützung



## **Imprint**

ALPHAZIRKEL GmbH

Bavariaring 44

80336 München

Phone +49 89 242310-30

[info@alphazirkel.com](mailto:info@alphazirkel.com)

[www.alphazirkel.com](http://www.alphazirkel.com)

Responsible for content:

Dr. Monika Ostler

Design:

[www.simongehrke.de](http://www.simongehrke.de)

## **Contact**

**Andreas E. Mach**

Founder and speaker

Phone: +49 172 851 0337

[andreas.mach@alphazirkel.de](mailto:andreas.mach@alphazirkel.de)

**Dr. Albert Michael Geiger**

Managing partner

Phone: +49 151 5460 0005

[albert.geiger@alphazirkel.de](mailto:albert.geiger@alphazirkel.de)

**Dr. Monika Ostler**

Coordinator

Phone: +49 171 263 8120

[monika.ostler@alphazirkel.de](mailto:monika.ostler@alphazirkel.de)

**Barbara Kearney**

Alphazirkel Digital

Phone: +49 177 771 0444

[barbara.kearney@alphazirkel.com](mailto:barbara.kearney@alphazirkel.com)

## **Representations**

**Hans C. Bodmer**

President Switzerland

Phone: +41 44 205 84 5

[hans.bodmer@alphazirkel.ch](mailto:hans.bodmer@alphazirkel.ch)

**Barbara Andersen**

President Austria

Phone: +43 664 2000 949

[barbara.andersen@alphazirkel.com](mailto:barbara.andersen@alphazirkel.com)

**Ayse Slevogt**

Ambassador Turkey

Phone: +90 533 3266 495

[ayse.slevogt@alphazirkel.com](mailto:ayse.slevogt@alphazirkel.com)