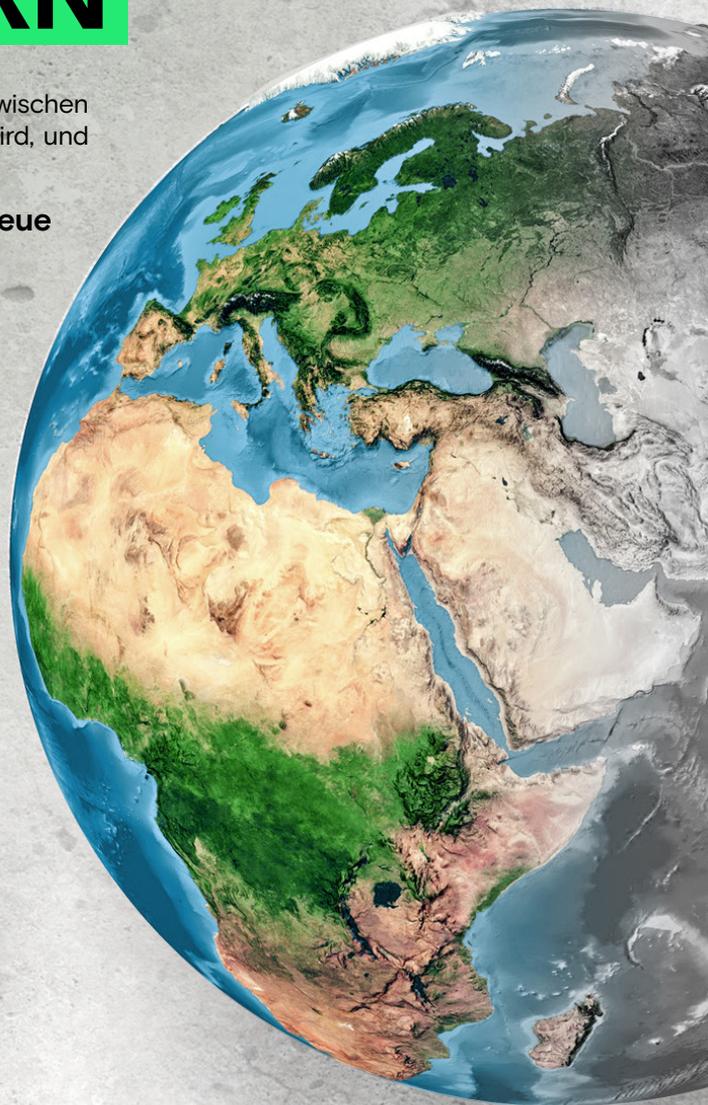


TOP 30 KÖPFE, DIE UNSERE FOOD- WELT VERÄNDERN

Menschen, die Brücken bauen - zwischen Vision und Realität, zwischen Innovation und Tradition. Sie zeigen, wie echter Wandel möglich wird, und inspirieren uns, die Zukunft unserer Ernährung aktiv mitzugestalten.

Lasst euch von ihren Geschichten ermutigen, selbst neue Wege zu beschreiten!



30



Food Campus Berlin

v.l. Christine Zeine (PR), Stefanie Kratzenstein (Partnerschaften),
Lia Carlucci (Geschäftsführung), Celia Rimpot (Business
Development), Nina Ehegötz (Marketing)

GRUSSWORTE

Der Changemaker-Report ist für uns am Food Campus Berlin eine Herzensangelegenheit. Tagtäglich treffen wir inspirierende Menschen, die mit ihren visionären Ideen, ihrer Entschlossenheit und ihrem Handeln die Zukunft der Ernährung nachhaltig gestalten. Aus diesen Begegnungen heraus entstand die Idee des Changemaker-Reports 2025.

Unser Ziel ist es, Wertschätzung für innovative Lösungen zur Transformation unseres Ernährungssystems auszudrücken. Wir möchten den Menschen hinter diesen Lösungen Sichtbarkeit geben und dafür sorgen, dass ihre Stimmen im gesamten Sektor gehört werden.

Mit **EatSmarter** und der **dfv Mediengruppe** konnten wir zwei starke Medienhäuser als Projektpartner für unsere Idee gewinnen und haben 30 herausragende Persönlichkeiten ausgewählt. Sie zeigen, wie echter Wandel möglich wird, und inspirieren uns, die Zukunft unserer Ernährung aktiv mitzugestalten.

Die 30 Changemaker wurden basierend auf einem umfangreichen Kriterienkatalog, Feedback unserer Expert:innen-Jury und Interviews mit den Kandidat:innen nominiert und ausgewählt.

Über uns

Mit dem **Food Campus Berlin** entsteht ein führendes europäisches Innovationszentrum, in dem Wissenschaft, Wirtschaft und Politik gemeinsam nachhaltige Lösungen für die Zukunft der Ernährung entwickeln.

EatSmarter ist eine der führenden Plattformen für gesunde Ernährung im deutschsprachigen Raum mit über 10.000+ Rezepten, 1,5 Millionen Fans in sozialen Medien und einem starken Netzwerk.

Die **dfv Mediengruppe** gehört zu den größten unabhängigen Fachmedienunternehmen Europas und publiziert über 100 Fachzeitschriften, darunter Titel entlang der gesamten Food-Supply Chain.





DIESE 30 MENSCHEN VERÄNDERN UNSERE FOOD- WELT 2025 (DE)

Cathy Hutz	Infinite Roots	Maja Göpel	Universität Lüneburg
Carolyn Hutter	DHBW Heilbronn	Manon Sarah Littek	Green Generation Fund
Christian Hennig	Permarobotics	Margareta Büning-Fesel	BLE
Christoph Schmitz	Acker	Marie Hoffmann	@marie_hfmn97
Emilie Bourgoïn	Rewe	Marketa Schellenberg	VKD, Transgourmet
Fabio Ziemßen	ZINTINUS	Maya Leinenbach	@fitgreenmind
Felix Ahlers	Frosta	Melanie Speck	Hochschule Osnabrück
Felix Berndt	@Doc.Felix	Moritz Mack	Mercedes-Benz
Freya von Czettritz	DLG	Nikola Steinbock	Landwirtsch. Rentenbank
Godo Röben	Investor und Berater	Philipp von der Wippel	projecttogether
Hermann Lotze-Campen	PIK	Regina Birner	ZKL
Jan Plagge	Bioland	Sebastian Rakers	Bluu Seafood
Janka Alwon	@jankalicious_	Stephanie Wunder	Agora Agrar
Jens Tuijder	Tilt Collective	Tim Breker	Vytal
Jürgen David	Metzger	Simon Tress	Tressbrüder



PROF. DR. CAROLYN HUTTER

Professorin und Studiengangsleiterin,
DHBW Heilbronn

PROF. DR. CAROLYN HUTTER

Carolyn Hutter wurde buchstäblich in das Thema Nachhaltigkeit hineingeboren. Ihr Vater leitete die Akademie für Natur und Umweltschutz Baden-Württemberg und gründete zwei Umweltstiftungen. „Nachhaltigkeit war bei uns ein allgegenwärtiges Thema am Küchentisch,“ erklärt sie. **Schon als Jugendliche sammelte Hutter durch Praktika Erfahrungen in Umweltredaktionen und studierte später Wirtschaft mit Schwerpunkt Umweltmanagement.** Heute ist sie Professorin an der DHBW für **“** — **NACHHALTIGKEIT KANN NUR MIT UND NICHT GEGEN DIE WIRTSCHAFT GELINGEN.**

Hutter bindet reale Unternehmen in ihre Lehre ein, damit Studierende Konzepte entwickeln, die sowohl Unternehmen als auch Gesellschaft und Planet nützen. „Nachhaltigkeit sollte immer die leichtere, einfachere Kaufentscheidung sein“, erklärt sie. Besonders am Herzen liegt ihr der neue Rahmenstudienplan, den sie gerade zusammen mit Kollegen erarbeitet. Er beinhaltet Pflichtfächer wie „Warenkunde New Food und alternative Proteine“ und fördert einen praxisnahen Zugang. Als duale Hochschule erreicht die DHBW so eine große Breite von Studierenden und Unternehmen.

Für die Zukunft der Branche hat sie klare Vorstellungen: „Nachhaltigkeit muss aus der Nische herauskommen und zu einem Mainstream-Thema werden, das alle einschließt. Veränderung gelingt durch Machen.“

“ — **MAN MUSS ANDERE ZUM MITMACHEN ANIMIEREN. WERDEN MENSCHEN GEFRAGT, OB SIE SICH AN ETWAS GUTEM BETEILIGEN WOLLEN, MACHEN DIE MEISTEN MIT.**



FABIO ZIEMßEN

Fabio Ziemßen ist eine Schüsselfigur in der Transformation des Lebensmittelsektors. Als Manager des Venture-Capital Fund Zintinus und Vorstandsmitglied von BALpro setzt er sich gezielt für die Förderung von FoodTech-Startups und alternativen Proteinquellen ein. **Sein Fokus liegt darauf, nachhaltige Innovationen schneller skalierbar zu machen.** „Wir arbeiten mit vielen Gründern und Geschäftsmodellen, die an unterschiedlichen Stellschrauben drehen, um die Branche nachhaltiger zu gestalten.“

Dabei steht für ihn nicht nur die Finanzierung im Mittelpunkt, sondern auch strategische Beratung durch Netzwerke und Expertise. „Als Impact-Investor fördern wir ausschließlich Unternehmen mit klarer Nachhaltigkeitsagenda“, erklärt Ziemßen. **Ein zentraler Hebel ist für ihn der Proteinsektor:** „Von Fleisch und Fisch bis hin zu Milch- und Eiprodukten – hier liegt enormes Innovationspotenzial.“

Doch es gibt auch Herausforderungen. **Regulatorische Hürden und das Festhalten an bestehenden Strukturen bremsen die Transformation.** Trotzdem ist er optimistisch: „Die zunehmende Regalfläche für nachhaltige Produkte zeigt, dass Handel und Konsumenten bereit sind, auf nachhaltige Trends zu reagieren.“ **Seine Vision ist eine Lebensmittelbranche, die ökonomische und ökologische Interessen vereint und durch Innovationen resiliente und ressourcenschonende Lösungen schafft.**

“ — **EINE ZUKUNFTSFÄHIGE LEBENSMITTELBRANCHE VEREINT ÖKOLOGISCHE UND ÖKONOMISCHE INTERESSEN IN EINER GEMEINSAMEN VISION.**



FABIO ZIEMßEN

Partner, Zintinus
Vorstandsmitglied, BALPro



DR. TIM BREKER

Co-Gründer, Vytal

DR. TIM BREKER

Tim Breker ist einer der drei Gründer von Vytal, einem Technologieunternehmen, das sich auf die Kreislaufwirtschaft spezialisiert hat. **Mit Vytal ersetzt Breker Einwegverpackungen in der Gastronomie und bei Events durch ein innovatives Mehrwegsystem.** Über eine App, die bereits von über 680.000 Personen genutzt wird, werden Mehrwegverpackungen verwaltet und Anreize geschaffen, diese schnell zurückzugeben. „Wir zeigen, dass eine Kreislaufwirtschaft auch

„ —
**MEHRWEGVERPACKUNGEN
 WERDEN SICH ALS STANDARD
 DURCHSETZEN.**

unter den aktuellen Regularien möglich ist und so jede Menge Müll gespart werden kann“, sagt Breker.

Er hat den starken Antrieb, Unternehmertum zu nutzen, um die Welt positiv zu verändern. Seine Innovation liegt in der Nutzung von Software und Daten, um zirkuläre Wertschöpfungsketten wettbewerbsfähiger zu machen. „Bei uns werden die Behältnisse im Schnitt nach 5 Tagen zurückgebracht und wir haben eine Return-Rate von 99,2 %“, erklärt er.

Für die Zukunft wünscht sich Breker eine schnellere Transformation hin zu Mehrwegsystemen, unterstützt durch politische Rahmenbedingungen. Denn das größte Hindernis sieht er im jahrzehntelangen Vorsprung der Einwegverpackungen und der Gewöhnung der Konsument:innen daran.

Breker ist überzeugt, dass Veränderung nur durch motivierte Menschen und Zusammenarbeit gelingt. „Wir müssen deutlich stärker in Kollaboration statt in Wettbewerb denken“, betont er. Sein Rat an andere: „Einfach machen, einfach loslegen. Nichts ist so in Stein gemeißelt, wie man es vorab denkt.“

> 10 MILLIONEN

Einwegverpackungen konnten seit 2021 bereits durch Vytal Mehrwegverpackungen ersetzt werden.



DR. MARGARETA BÜNING-FESEL

Dr. Margareta Büning-Fesel, seit 2023 Präsidentin der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE), blickt auf über 30 Jahre Engagement im Bereich nachhaltiger Ernährung zurück. **Als promovierte Ernährungswissenschaftlerin hat sie das Thema von der Wissenschaft bis zur Praxis begleitet.**

Ihr Weg zur Nachhaltigkeit begann in den 1980er Jahren während eines Praktikums beim Verband für unabhängige Gesundheitsberatung e.V. (UGB). **Später prägte „Facilitation“, also das Begleiten und Fördern von Gruppenprozessen durch Dialog und gemeinsame Lösungsfindung, ihre Arbeit.** „Es geht nicht um Unterschiede, sondern um das Herausfinden von Gemeinsamkeiten“, betont sie.

„ —
BEHÖRDE UND INNOVATION – OH JA, DAS GEHT!

Als BLE-Präsidentin treibt sie mit ihrer Behörde Innovationen in Landwirtschaft und Ernährung voran, etwa mit dem neuen Kompetenzzentrum „Proteine der Zukunft“. Sie erklärt: „Beim zugehörigen ‚Chancenprogramm Höfe‘ geht es um die Förderung von Einkommensalternativen für landwirtschaftliche Betriebe mit Blick auf die Produktion und Weiterverarbeitung pflanzlicher Proteine.“

Besonderen Wert legt sie bei all ihren Position auf moderne menschliche Führung und Zusammenarbeit. Inspiration findet sie im Austausch mit anderen und durch Bücher wie „Radikal emotional“ von Maren Urner. Ihr Rat an Engagierte: „Der erste Schritt beginnt immer mit einem selbst – mit den eigenen Überzeugungen und Grundannahmen.“

„ —
ES IST HEUTE WICHTIG, VERANTWORTUNG ZU TEILEN UND VIELFALT ZU ERMÖGLICHEN, UM GUTE LÖSUNGEN ZU FINDEN.



DR. MARGARETA BÜNING-FESEL

Präsidentin, Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE)

WAS WAR FÜR DICH DER AUSLÖSER, DICH MIT DEM THEMA NACHHALTIGKEIT AUS- EINANDERZUSETZEN?

„Der entscheidende Moment war, als ich **als Schüler** mit den negativen Auswirkungen der Umweltverschmutzung auf unsere Lebensgrundlagen und die Gesundheit der Menschen unmittelbar in meinem Umfeld konfrontiert wurde.“

Jan Plagge

Präsident, Bioland

„Schon seit meiner frühen Kindheit habe ich eine **Faszination für den Lebensraum Meer**, daher liegen mir die Ozeane sehr am Herzen. Das, was wir Menschen mit ihnen und den darin lebenden Organismen machen, ist allerdings zu oft ausbeuterisch und nicht nachhaltig.“

Dr. Sebastian Rakers

Co-Founder, Bluu Seafood

„Einer der größten Momente war, als ich **den größten Schlachthof Europas gesehen** habe und gesehen habe, wie wir mit Lebewesen umgehen.“

Godo Röben

Aufsichtsrat, Vorstand BALPro und Berater
des BLE

„**Meine Kinder** fordern immer stärker nachhaltige Verhaltensweisen und Entscheidungen ein.“

Emilie Bourgoin

Group Director Public Affairs, REWE

„Schon immer war ich ein **echtes Naturkind** [...]. Je mehr ich dann in der **praktischen Arbeit** in der Landwirtschaft und später auf wissenschaftlicher Basis im **Studium** gelernt habe, desto mehr habe ich erkannt, welches Potenzial die Landwirtschaft hat, tatsächlich nachhaltig zu sein und einen aktiven Beitrag zum Arten-, Umwelt- und Klimaschutz zu leisten.“

Marie Hoffmann

Landwirtin, Bloggerin



MORITZ MACK

Geschäftsführer, Mercedes-Benz Betriebsgastronomie

MORITZ MACK

Moritz Mack treibt seit 2020 als Geschäftsführer der Mercedes-Benz Gastronomie GmbH die Ernährungswende in den 22 eigenbetriebenen Kantinen voran. **Sein Ziel ist ein klimaschonendes und nachhaltiges Speisenangebot, das sich größtenteils an der „Planetary Health Diet“ (PHD) orientiert.** Bis Ende 2025 soll der Speiseplan überwiegend pflanzenbasiert sein. Mack sieht im Ernährungssektor, der laut Studien rund 30 Prozent der globalen CO₂-Emissionen verantwortet, einen „großen Stellhebel“. **Sein Ansatz ist holistisch:** „Wir wollen unseren gesamten Speiseplan gesünder, klimaschonender und nachhaltig umstellen. Jeder Schritt zählt.“ Herausforderungen wie fehlende Warenverfügbarkeit und steigende Kosten machen die Transformation jedoch komplex: „Das Zusammentreffen von sorgfältiger Planung und Realität ist herausfordernd.“

“ —
TRANSFORMATION BRAUCHT ZEIT UND AKZEPTANZ, DOCH JEDE MAHLZEIT, DIE GESÜNDER UND NACHHALTIGER WIRD, IST EIN SCHRITT IN DIE RICHTIGE RICHTUNG.

Entscheidend ist für Mack die Akzeptanz der Gäste: „Sie müssen mitziehen.“ Er setzt auf Inspiration, Information und klare Ziele, um Veränderungen attraktiv zu gestalten: „Gekocht wird mit dem Kochlöffel, nicht mit erhobenem Zeigefinger.“ Seit 2022 weist die Gastronomie die Klimabilanz der Gerichte auf dem Speiseplan aus und arbeitet kontinuierlich an Verbesserungen. **Mack ermutigt dazu, Verantwortung zu übernehmen und Vorreiter zu sein, um die Transformation des Ernährungssystems voranzutreiben.**



CATHY HUTZ

Cathy Hutz, Mitgründerin von Infinite Roots, ist eine Pionierin im Bereich der nachhaltigen Lebensmittelproduktion. Ihr Unternehmen entwickelt Produkte auf Basis von Pilzmyzel, das als Hauptzutat und Fleischersatz dient. „Bei uns steht das Myzel im Zentrum – nicht als Zusatz, sondern als Hauptzutat“, erklärt sie. Dies ermöglicht eine umweltschonende Herstellung, die hohe Proteingehalte, Ballaststoffe und einen intensiven Umamigeschmack bietet. **Cathy betont, dass es ihr nicht nur um die Produkte geht, sondern auch darum, Konsumgewohnheiten zu verändern.**

Ihr Ziel: „Wenn es uns gelingt, mit der Einführung unserer myzelbasierten Produkte bis 2030 nur 2,5 Prozent der aktuellen Fleischprodukte in Europa zu ersetzen, könnte dies zu einer Einsparung von 200 Megatonnen CO₂ führen“, so Hutz. **Doch sie sieht Herausforderungen, insbesondere in bürokratischen Hürden und Zulassungsprozessen für innovative Produkte sowie Ernährungsbildung.**

Hutz ist überzeugt, dass die Transformation des Ernährungssystems nur durch Zusammenarbeit gelingen kann. „Nur wenn alle Beteiligten – Verbraucher, Wirtschaft und Politik – gemeinsam handeln, kann eine nachhaltige Transformation gelingen“, sagt sie.

Ihr Rat an andere? „Sei mutig, innovativ zu denken, und bleibe standhaft, auch wenn es Hindernisse gibt.“

“ —
EINE ZUKUNFTSFÄHIGE LEBENSMITTEL-INDUSTRIE KANN NUR IM WECHSELSPIEL MIT EINER INNOVATIONSOFFENEN GESELLSCHAFT GELINGEN.



CATHY HUTZ

Co-Gründerin, Infinite Roots



GODO RÖBEN

Aufsichtsrat, Vorstand BALPro und Berater des BLE

GODO RÖBEN

Godo Röben ist ein Pionier der Ernährungswende in Deutschland. Mit über 25 Jahren Erfahrung bei der Rügenwalder Mühle, die er zum größten Veggie-Anbieter Europas machte, treibt er heute in vielfältigen Rollen die Transformation der Food-Branche voran.

Sein Ziel: eine ganzheitliche Ernährungswende, die tierische Proteine durch pflanzliche Proteine ersetzt. „Der größte Hebel ist für mich der Handel“, sagt er und berät Unternehmen wie Rewe und Lidl sowie Hersteller von Fleisch- und Molkereiprodukten.

Röbens Motivation entspringt der Erkenntnis, dass die Tierhaltung an planetare Grenzen stößt. **Seine Vision ist eine Branche, in der Ökonomie und Ökologie zusammenwachsen.** „Wer Ökonomie, Ökologie und Gesundheit im Blick hat, ist auf dem richtigen Weg.“ Trotz Gegenwind bleibt er optimistisch: „Die Wenden setzen sich durch, aber es gibt immer mal wieder Jahre, in denen es Gegenwind gibt.“

Sein Erfolgsrezept? Leidenschaft und gute Produkte. „Die Mortadella von Rügenwalder ist das erfolgreichste Produkt im Veggie-Universum in ganz Europa, weil sie perfekt auf den Punkt ist.“ Röben glaubt an die Kraft der Zusammenarbeit und daran, dass Landwirtschaft, Industrie, Handel und Politik an einem Strang ziehen müssen. **Doch ohne die Verbraucher:innen geht es nicht:** „Jeder einzelne Konsument entscheidet, ob ein Produkt Erfolg hat oder nicht.“

“**EINER DER GRÖSSTEN MOMENTE WAR, ALS ICH DEN GRÖSSTEN SCHLACHTHOF EUROPAS GESEHEN HABE UND GESEHEN HABE, WIE WIR MIT LEBEWESSEN UMGEHEN. DA HABE ICH GEMERKT, DASS WIR DAS ÄNDERN MÜSSEN.**“

MARKETA SCHELLENBERG

Marketa Schellenberg ist eine treibende Kraft für die pflanzenbasierte Kochkunst. **Ihr Ziel: hochwertige, nachhaltige Küche, die nicht nur gesund ist, sondern auch begeistert.**

Als junge Mutter arbeitete sie in Berliner Gemeinschaftseinrichtungen, wo oft große Mengen und niedrige Kosten im Vordergrund standen. „Mit dieser Devise kamen auch Produkte auf den Tisch, die ich selbst nicht essen wollte.“ Die Zukunft stellte sie sich anders vor und fasste den Entschluss nur noch so zu kochen, dass es für alle positiv ist – **für die Gesundheit, die Natur, die Tiere und den Gaumen.** Heute nutzt sie ihre Position bei Transgourmet, um den Wandel aktiv mitzugestalten.

“**DIE ZUKUNFT WIRD PFLANZLICHER - DAS IST UNUMGÄNGLICH.**“

Besonders am Herzen liegt ihr die Ausbildung junger Köche und Köchinnen. „Sie sind offen für diese Themen, verstehen die Notwendigkeit und nehmen sich der pflanzlichen Küche anders an: unverkrampft, mutig und ohne Vorbehalte.“ Doch Herausforderungen gibt es viele: „Theoretisch wissen wir genug – das Handeln fällt uns allen schwer.“ **Die Lösung sieht sie in Bildung und Bewusstsein.** „Die Veränderungen passieren in den Köpfen. Nur wenn wir hier was erreichen, dann erreichen wir unsere Ziele.“

Die Zukunft der Food-Branche? „Eine Kombination aus Lebensmittel und Technologie, sicher auch auf regionalen Rohstoffen basierend.“ Doch Transformation gelingt nur mit der richtigen Herangehensweise: „Über Druck, Zwang, Angst und Pflicht gelingen keine guten, dauerhaften Veränderungen.“ Ihr Rat an andere: **„Jeder soll sich bewusst sein, dass es kein Ende der Arbeit gibt. Und wahrscheinlich wartet auch nicht der große Erfolg auf uns, sondern nur eine Reihe von kleinen Erfolgsgeschichten, die in der Summe doch was nach Vorne bringen.“**



MARKETA SCHELLENBERG

Vizepräsidentin, VKD e.V.
Produktmanagement
Nachhaltigkeit,
Transgourmet



MARIE HOFFMANN

Landwirtin, Bloggerin

MARIE HOFFMANN

Marie Hoffmann setzt sich mit Überzeugung und Leidenschaft für eine nachhaltige Landwirtschaft ein. **Auf ihrem Betrieb erprobt sie innovative Anbaumethoden und möchte zeigen, dass Wirtschaftlichkeit und Umweltschutz Hand in Hand gehen können.** Ihr Fokus liegt darauf, moderne Technologien wie Drohnen und Precision Farming sinnvoll zu nutzen, um Ressourcen effizienter einzusetzen, Emissionen zu reduzieren und gleichzeitig die Biodiversität zu fördern. „Die Landwirtschaft hat ein enormes Potenzial für den Klima- und Artenschutz, aber dafür brauchen wir die richtigen politischen Rahmenbedingungen“, erklärt sie. **Dabei ist ihr wichtig, dass die Landwirtschaft nicht nur als Problem wahrgenommen wird, sondern als essenzieller Bestandteil der Lösung.**

Große Herausforderungen sieht sie in der politischen Bürokratie und der fehlenden Wertschätzung für Landwirt:innen. Handelsabkommen wie Mercosur erschweren den Wettbewerb, während komplexe Genehmigungsverfahren Innovationen ausbremsen. „Die Bürokratie ist oft so aufwändig, dass wir mehr Zeit mit Anträgen und Dokumentationen verbringen als auf dem Feld.“

Ihre Vision einer zukunftsfähigen Landwirtschaft basiert auf Regionalität, fairen Marktbedingungen und einer engeren Verbindung zwischen Verbraucher:innen und Erzeugenden. „Wirtschaftlichkeit und Nachhaltigkeit müssen sich nicht ausschließen, einzelne Maßnahmen können jedoch teuer sein, was den Landwirten bezahlt werden muss. Das ist eine Gesamtgesellschaftliche Aufgabe.“ Auch die Förderung direkter Vermarktung und Bildungsangebote für Verbraucher:innen sind ihr ein Anliegen, um das Verständnis für nachhaltige Landwirtschaft zu stärken.

“ —
DIE LANDWIRTSCHAFT IST NACH WIE VOR DER SCHÖNSTE UND WICHTIGSTE BERUF DER WELT – UND WIR SOLLTEN STOLZ DARAUF SEIN, WAS WIR LEISTEN.



SIMON TRESS

Simon Tress ist Bio-Koch, Gastronom und Unternehmer mit einer klaren Mission: **Er will zeigen, dass Nachhaltigkeit und wirtschaftlicher Erfolg Hand in Hand gehen können.** Als Teil der TressBrüder setzt er auf eine regionale, ressourcenschonende Küche, die sich kompromisslos an den Prinzipien von Ökologie, Ökonomie und sozialer Verantwortung orientiert. **Im „Restaurant 1950“ kommen ausschließlich Zutaten aus einem Umkreis von maximal 25 Kilometern auf den Teller** (außer Salz) – ein Konzept, das zeigt, wie nachhaltige Gastronomie funktionieren kann. „Bei mir macht die Natur den Teller“, beschreibt Tress seinen Ansatz. Durch den vollständigen Verzicht auf exotische Importware und die konsequente Verwertung aller Lebensmittelreste entstehen nahezu keine Abfälle.

“ —
WIR BEGREIFEN VERÄNDERUNG NICHT MEHR ALS BEDROHUNG. VERÄNDERUNG IST UNSER ANTRIEB.

Der nächste Schritt seiner Vision: das neue Gemüselabor, das im Januar 2025 eröffnet wird. **Dort wird weiter erforscht, wie Obst- und Gemüsereste bis zur letzten Faser verwertet werden können**, beispielsweise in Kosmetikprodukten. Er will hin zu echtem Zero Waste, erklärt er. Für Tress steht fest: **Die Transformation der Branche gelingt nur, wenn alle Akteure – von Erzeuger:in über Gastronom:in bis hin zu Konsument:innen – gemeinsam an einem Strang ziehen.**

“ —
GANZ WICHTIG: BEI MIR MACHT DIE NATUR DEN TELLER. ICH ARBEITE MIT DEM, WAS DIE NATUR UNS SCHENKT.



SIMON TRESS

Bio-Spitzkoch,
TressBrüeder

WAS SIEHST DU ALS DAS **GRÖSSTE HINDERNIS** FÜR DIE TRANSFORMATION IN DEINEM BEREICH?

„Es bremst uns die **Vergangenheit und unsere Gewohnheiten**, die wir lieb gewonnen haben. Wir haben ein **Überangebot** an Produkten die wir lieben, aber die für uns gesundheitlich und auch für die planetare Gesundheit schädlich sind.“

Marketa Schellenberg

Vizepräsidentin, VKD e.V.
Produktmanagement, Transgourmet

„Ähnlich stellen die **Bürokratie und die Zulassungsprozesse für innovative Produkte in Europa** eine erhebliche Herausforderung im globalen Wettbewerb um die nachhaltige Transformation unserer Lebensmittelindustrie dar.“

Cathy Hutz

Co-Founder, Infinite Roots

„Das größte Hindernis ist der **Widerstand gegen Veränderungen**, sowohl auf politischer Ebene als auch innerhalb der landwirtschaftlichen Gemeinschaft. Es gibt oft Bedenken hinsichtlich der wirtschaftlichen Risiken und der Umstellungskosten und ein vehementes Verteidigen der bestehenden Geschäftsmodelle, anstatt auch systemisch in neue Modelle zu investieren.“

Jan Plagge

Präsident, Bioland

„Die größte Bremse ist eigentlich **das System an sich**. Als Arzt bin ich sehr eingeschränkt in dem, was ich sagen darf. Wie auch Apotheker oder Anwälte sind Ärzte stark reglementiert.“

Dr. Felix Berndt

Arzt und Influencer

„Eigentlich hindern wir Menschen uns doch nur selbst, da wir uns von **Vorurteilen** ausbremsen lassen und **oftmals nicht offen** für neue Dinge oder Veränderung sind.“

Maya Leinenbach

Foodinfluencerin



PROF. DR. HERMANN LOTZE-CAMPEN

Leiter „Klimaresilienz“, Potsdam-Institut für Klimafolgenforschung (PIK)

PROF. DR. HERMANN LOTZE-CAMPEN

Hermann Lotze-Campen ist ausgebildeter Landwirt und Agrarökonom. Er leitet die Abteilung Klimaresilienz am Potsdam-Institut für Klimafolgenforschung (PIK) und ist Professor für Nachhaltige Landnutzung und Klimawandel an der HU Berlin. **Mit seinem Team am PIK entwickelt er computergestützte Zukunftsszenarien für den globalen Agrar- und Ernährungssektor.** „Wir bauen alle 17 Sustainable Development Goals (SDGs) in unsere Zukunftsszenarien ein“, erklärt er.

Vor über 20 Jahren begann er, das globale Landnutzungsmodell MAgPIE zu programmieren, an dem heute ca. 25 Personen arbeiten. „MAgPIE ist eines der wenigen globalen Landnutzungsmodelle, das regionale ökonomische Entwicklungen und internationalen Handel mit räumlich expliziter Ressourcenverfügbarkeit und Produktionsmöglichkeiten verknüpft. Wir können damit detaillierte, quantitative Zukunftspfade für den globalen Agrar- und Ernährungssektor mit hoher räumlicher Auflösung beschreiben.“

Lotze-Campen setzt sich für eine umfassende Transformation des Agrarsektors ein, die Klimaschutz, Biodiversität und nachhaltige Entwicklungsziele vereint. **Er sieht großes Potenzial in pflanzenbasierter Ernährung, alternativen Proteinen und vielfältiger Landnutzung.** Für ihn ist entscheidend, dass Politik, Wirtschaft, Wissenschaft und zivilgesellschaftliche Organisationen zusammenarbeiten.

Trotz Herausforderungen bleibt er optimistisch, denn die öffentliche Debatte zu Klimawandel und Klimaschutz hat sich in den letzten 20 Jahren schon stark entwickelt. **Sein Rat:** „Am besten irgendwo anfangen und dann die wichtigsten Querverbindungen suchen.“

“ — **VERÄNDERUNG GELINGT MIT MEHR WISSEN, BESSERER KOMMUNIKATION, MEHR KOOPERATION SOWIE GEEIGNETEN POLITISCHEN RAHMENBEDINGUNGEN UND INVESTITIONEN.**

JANKA ALWON

Janka Alwon ist leidenschaftliche Food- und Nachhaltigkeitsbloggerin, die seit über 10 Jahren gegen Lebensmittelverschwendung kämpft. **Mit ihrem positiven Ansatz und praktischen Tipps inspiriert sie ihre Community, nachhaltiger zu leben.**

Alwon setzt sich gegen Lebensmittelverschwendung ein, indem sie ihre Leidenschaft fürs Kochen mit ihrer Wertschätzung für Lebensmittel verbindet. **Sie hat die besondere Fähigkeit, ein schwieriges Thema positiv zu vermitteln** – ohne erhobenen Zeigefinger, sondern mit Infotainment. Ihr Ziel ist es, die Vermeidung von Foodwaste zum Mainstream zu machen und Wertschätzung für Lebensmittel zu fördern.

Mit ihrem Verein **Food Heroes** organisiert sie Tauschveranstaltungen, Kochaktionen mit geretteten Lebensmitteln und Aktionen an Schulen, um bei Kindern ein Bewusstsein für Nachhaltigkeit zu schaffen. Sie sieht das größte Hindernis in der Annahme, als Einzelperson nichts bewirken zu können. „Jeder, der im Alltag etwas gegen Verschwendung tut, ist ein Food Hero“, sagt sie.

Inspiration findet Alwon in ihrem Alltag und ihrer Community. Ihr Rat an andere: „Starte bei dir selbst und sprich mit anderen darüber. Social Media bietet eine große Möglichkeit viele Menschen zu erreichen.“

Für eine zukunftsfähige Food-Branche braucht es Alwons Meinung nach innovative Lösungen, politische Anreize und Trendsetter. Fortschritte könnten durch Kennzahlen wie CO₂-Einsparungen und der Menge eingesparter Abfälle gemessen werden. **Veränderung gelingt, wenn Lösungen statt Schuldzuweisungen im Vordergrund stehen.**

“ — **VERÄNDERUNG MUSS NACHHALTIG GESCHEHEN. GEZWUNGENE MASSNAHMEN, DIE NUR VON KURZER WEILE SIND, SIND NICHT NACHHALTIG.**



JANKA ALWON

Food- und Nachhaltigkeitsbloggerin, @jankalicious_





MAYA LEINENBACH
Foodbloggerin @fitgreenmind

MAYA LEINENBACH

Maya Leinenbach, eine 20-jährige Foodbloggerin, inspiriert Millionen Menschen weltweit mit ihren einfachen und leckeren pflanzlichen Rezepten. **Ihr Weg begann mit einem Schulreferat über die Auswirkungen des Fleischkonsums auf das Klima.** „Ich bin auf Zahlen gestoßen, die mich wirklich schockiert haben“, erinnert sie sich. **Leinenbach's Ansatz zeichnet sich durch Einfachheit und Zugänglichkeit aus:** „Oft sind vegane Rezepte super kompliziert. Deswegen achte ich darauf, es simpel zu halten.“

Ihre Mission „Plant-based Food for everyone“ zielt darauf ab, vegane Ernährung für alle zugänglich zu machen. **Leinenbach sieht in der Offenheit für Veränderung den Schlüssel zur Transformation:** „Eigentlich hindern wir Menschen uns doch nur selbst, da wir uns von Vorurteilen ausbremsen lassen und oftmals nicht offen für neue Dinge oder Veränderung sind.“ Sie träumt von einer Zukunft mit „mehr veganen

Angeboten, mehr Mehrweg, mehr Abwechslung und mehr Bewusstsein für das, was wir konsumieren.“

“ — **LIEBER UNPERFEKT STARTEN, ALS PERFEKT ZU WARTEN.**

Leinenbach betont die Kraft des kollektiven Handelns: „Wenn jede und jeder von uns hin und wieder einen kleinen Beitrag leistet, werden wir insgesamt alle zusammen etwas verändern.“ Ihr Rat an andere: „Einfach machen und nicht warten, dass andere etwas tun. Auch jeder kleine Schritt leistet einen Beitrag.“

“ — **WENN MAN ABER IMMER DENKT ‚ACH, WAS ICH JETZT MACHE, MACHT DOCH SOWIESO KEINEN UNTERSCHIED‘, WIRD SICH NICHTS ÄNDERN.**

FELIX AHLERS

Felix Ahlers, Geschäftsführer von FRoSTA, revolutioniert die Lebensmittelbranche mit einer klaren Vision: **Transparenz und Nachhaltigkeit.** Sein Ansatz begann 2003 mit dem Reinheitsgebot – einer mutig konsequenten Entscheidung gegen Zusatzstoffe.

„Gesunde nachhaltige Ernährung war das nicht“, erinnert sich Ahlers und beschreibt den Wendepunkt seiner Unternehmensphilosophie. **Doch seine Mission geht weit über Convenience-Produkte hinaus: FRoSTA deklariert Herkunftsländer, misst den CO2-Fußabdruck und setzt auf erneuerbare Energien.** Bis 2030 will er FRoSTA klimaneutral machen – trotz bürokratischer Hürden.

Auch in der Reduktion von Fleisch- und Milchprodukten sieht er einen wichtigen Beitrag zum Klimaschutz, messbar anhand des Wachstums pflanzenbasierter Gerichte und der CO2-Reduktion. Um die Transformation zu beschleunigen, fordert Ahlers vom Gesetzgeber einfachere Genehmigungsverfahren für erneuerbare Energien und Anreize für Unternehmen, die Biodiversität fördern.

Die Transformation sieht Ahlers als Gemeinschaftsaufgabe. „Auch Unternehmen, die im Wettbewerb stehen, sollten bei Klimaschutz kooperieren“, betont er. Seine Inspiration? „Ideen bekomme ich besonders aus anderen Ländern und von Menschen, die sehr unterschiedliche Dinge tun.“ Ahlers' Rat für Nachhaltigkeits-Enthusiasten:

„Man sollte alle Dinge die man tut auch transparent öffentlich erklären können.“

“ — **ZUR UMSTELLUNG AUF ERNEUERBARE ENERGIE HILFT ES SEHR, SICH MIT ANDEREN UNTERNEHMEN ZUSAMMEN ZU TUN.**



FELIX AHLERS
Geschäftsführer, FRoSTA



WIE STELLST DU DIR EINE **ZUKUNFTSFÄHIGE** **FOOD-BRANCHE** VOR?

„Eine zukunftsfähige Food-Branche ist gleichzeitig **modern, aber auch verwurzelt**. Alte und neue Konzepte treffen aufeinander und schaffen innovative Ansätze.“

Moritz Mack

Geschäftsführer, Mercedes-Benz
Betriebsgastronomie

„**Innovativ, pro-aktiv und dynamisch**, immer auf der Suche nach neuen Lösungen. Vor allem mit einem Fokus auf die Chancen, und weniger auf die Risiken. Ich sehe großes Potential bei den Themen **pflanzenbasierte Ernährung, alternative Proteine und vielfältige Landnutzung**.“

Prof. Dr. Hermann Lotze-Campen

Leiter „Klimaresilienz“, Potsdam-Institut für
Klimafolgenforschung

„In einer zukunftsfähigen Food-Branche hat jede:r Entscheider:in verstanden, dass die Lebensmittelbranche sich **negativ auf Umwelt und Gesellschaft auswirkt** und doch gleichzeitig wie keine andere genau von deren **Intaktheit** (z.B. einem stabilen Klima, gesundem Boden, Biodiversität etc.) abhängt.“

Prof. Dr. Carolyn Hutter

Professorin und Studiengangsleitung,
DHBW Heilbronn

„Breit aufgestellt mit diversen Lösungen – **von Low-Tech bis High-Tech, von stark pflanzlicher Orientierung als Baseline**, aber, **technologieoffen, innovationsfreudig, positiv und ermächtigend** für die gesamte WSK und die Konsumenten. Vor allem aber mit einem klaren Fokus auf Chancen und Mehrwerte statt auf Verzicht und Erziehung.“

Jens Tuider

Director Germany, Tilt Collective

„Den entscheidenden Anker bildet in meiner Vorstellung künftig eine **stärkere Zusammenarbeit** zwischen den großen Unternehmen und Start-ups, gemeinsam mit den Verbänden, NGOs und der Politik.“

Dr. Sebastian Rakers

Gründer, Bluu Seafood

„Eine zukunftsfähige Food-Branche sollte den Fokus stärker auf Regionalität legen. **Regionale Wertschöpfungsketten** reduzieren Transportwege und damit Emissionen, stärken lokale Betriebe und sorgen für mehr Transparenz zwischen Erzeugern und Verbrauchern.“

Marie Hoffmann

Landwirtin und Bloggerin



DR. SEBASTIAN RAKERS

Gründer, Bluu Seafood

DR. SEBASTIAN RAKERS

Sebastian Rakers ist ein leidenschaftlicher Meeres- und Zellbiologe, der nach zwölf Jahren Forschung den Schritt in die Praxis wagte. Als Mitgründer von Bluu Seafood entwickelt er mit seinem Team zellbasierte Fischprodukte wie Lachs und Regenbogenforelle – **nachhaltig und ohne Tierleid**. „Wir nehmen das Tier aus der Gleichung“, erklärt Rakers. **Seine Vision: gesunde, leckere Lebensmittel ohne Kompromisse**. „Real Seafood – zero trade-offs“, so sein Motto.

“ —
WENN ES UNS GELINGT, UNSERE PRODUKTE PREISGÜNSTIGER UND IN RELEVANTEN MENGEN HERZUSTELLEN, HABEN WIR EINEN GROSSEN HEBEL.

Rakers' Faszination für das Meer begann in der Kindheit. **Heute treibt ihn der Wunsch an, die oft ausbeuterische Nutzung der Ozeane zu verändern**. „Hier einen positiven Beitrag leisten zu können, ist mein steter Antrieb.“ Mit Bluu Seafood will er die Food-Branche nachhaltiger gestalten – ökologisch, ökonomisch und sozial gerecht. **Doch Herausforderungen wie bürokratische Hürden und fehlende Infrastruktur erschweren den Markteintritt**. „Es braucht mehr staatliche Unterstützung“, betont er.

Für Rakers ist klar: **Veränderung gelingt nur gemeinsam**. „Wirtschaft, Politik und Gesellschaft müssen zusammenkommen.“ Er lässt sich von Menschen inspirieren, die trotz Rückschlägen konsequent ihren Weg gehen. Sein Rat an andere: „Fang einfach an! Es wird immer einen Weg geben, wenn du es wirklich willst.“ Dabei betont er, wie wichtig es ist, Neues auszuprobieren und auch mal die Komfortzone zu verlassen. „Veränderung beginnt bei jedem Einzelnen“, sagt er.



PROF. DR. MELANIE SPECK

Melanie Speck ist Professorin für Sozioökonomie an der Hochschule Osnabrück und forscht zu nachhaltigen Ernährungssystemen, besonders in der Außer-Haus-Verpflegung. Sie ist am Wuppertal Institut für Klima, Umwelt und Energie assoziiert und engagiert sich im wissenschaftlichen Beirat des 1. Bürgerrates des Bundestags Ernährung im Wandel. **Speck sieht in Großküchen wie Senioreneinrichtungen und Reha-Kliniken großes Potenzial**: „Wenn ich 10.000 Essen in ein paar großen Einrichtungen nur ein bisschen nachhaltiger gestalte, habe ich so viel größeren Impact, als wenn man als Forscherin versucht mit der gleichen Anzahl an Privathaushalten in Kontakt zu kommen.“

Ihre Arbeit zeichnet sich durch große Praxisnähe aus. Sie bindet Studierende in reale Projekte ein, um praxisorientierte Lösungen zu entwickeln. Aktuell forscht sie an Projekten zur Förderung von Hülsenfrüchten sowie zu lokalen Wertschöpfungsketten in der Außer-Haus-Verpflegung und entwickelt spielerische Ansätze, um nachhaltigen Konsum in Privathaushalten zu fördern. „Es sind die kleinen Schritte, die Küchenteams dazu bewegen neue Wege zu gehen und auch den Wettbewerb unter Küchen, die in einem Projekt miteinander arbeiten – da wird dann auch Forschung auf einmal Spaß und Competition, der die leckeren Menüs kreiert.“

Speck sieht die größte Herausforderung darin, Widerstände in Machtpositionen zu überwinden und Anreize für nachhaltiges Handeln zu schaffen. „Solange Nachhaltigkeitsoptionen als zusätzlicher Aufwand empfunden werden, fällt es vielen Konsument:innen schwer, sie zu wählen.“ Ihre Vision ist ein Ernährungssystem, das konventionelle Landwirtschaft mit Nachhaltigkeit verbindet und gesunde, nachhaltige Speisen in den Vordergrund stellt. „Viele Menüs und Produkte, die wir sehen, sind nicht empfehlenswert – gesundheitlich, ökologisch und sensorisch – das muss sich ändern.“

“ —
AUS DER TRANSFORMATIONSFORSCHUNG HABE ICH GELERNT, DASS THEORETISCHE KONSTRUKTE IN DER REALEN WELT NIEMALS FUNKTIONIEREN.



PROF. DR. MELANIE SPECK

Professorin für Sozioökonomie,
Hochschule Osnabrück



STEPHANIE WUNDER

Stephanie Wunder, Leiterin des Teams „Nachhaltige Ernährung“ bei Agora Agrar, ist eine treibende Kraft in der Transformation des Ernährungssystems. **Mit über 15 Jahren Erfahrung an der Schnittstelle von Wissenschaft und Politik sieht sich Wunder als Brückenbauerin zwischen verschiedenen Akteursgruppen.**

Bei Agora Agrar entwickelt sie politische Handlungsoptionen für eine gesunde und nachhaltigere Ernährung. „Wir sind der erste unabhängige Thinktank, der Ernährung, Land- und Forstwirtschaft integriert betrachtet und wissenschaftsbasierte, politisch umsetzbare Zukunftskonzepte entwickelt“, erklärt sie. **In einem aktuellen Projekt beschäftigt sie sich damit, welche Rolle die Ernährung in einer klimaneutralen EU spielt.** „Eine nachhaltigere und gesündere Ernährung ist einer der zentralen Schlüssel, um die Treibhausgasemissionen aus der Landwirtschaft zu senken“, betont sie. **Wunder hält es für wichtig, die häufig polarisierte Debatte rund um Ernährung in eine konstruktive Diskussion um Lösungen zu verwandeln.**

Dabei setzt sie auf Zusammenarbeit: „Wissenschaft, Politik, Zivilgesellschaft und Wirtschaft sollten stärker zusammenarbeiten.“ Ihr Rat an andere: „Ich kann jedem nur ans Herz legen, sich für ein nachhaltiges Ernährungssystem zu engagieren! Es macht nicht nur Spaß, sondern eröffnet auch spannende Einblicke in eine dynamische politische Debatte mit vielen unterschiedlichen Akteuren.“

STEPHANIE WUNDER

Leiterin Team Ernährung/
Sustainable Food, Agora Agrar

“**ICH WÜNSCHE MIR, DASS ES FÜR MENSCHEN EINFACHER WIRD, SICH NACHHALTIG UND GESUND ZU ERNÄHREN. DAZU GEHÖRT, DASS DIESE ANGEBOTE ATTRAKTIVER, LEICHTER VERFÜGBAR UND ERSCHWINGLICHER WERDEN.**“

DR. FELIX BERNDT

Felix Berndt, bekannt als Doc Felix, begeistert als Arzt und Social-Media-Star Menschen für einen gesunden Lifestyle, der Ernährung, Bewegung und mentale Gesundheit vereint. **Sein Ansatz: Gesundheit soll nicht Verzicht bedeuten, sondern Genuss, Lebensfreude und Nachhaltigkeit.**

Für ihn gibt es eine enge Verbindung zwischen persönlichem Wohlbefinden und dem Schutz unserer Ressourcen: „Wer nachhaltig lebt, tut etwas für sich selbst!“ **Eine bewusste Ernährung bringt nicht nur gesundheitliche Vorteile, sondern verbessert auch die Qualität von Lebensmitteln und schont die Umwelt.** Deshalb möchte Berndt das Mindset verändern – weg von der Frage „Was muss ich weglassen?“ hin zu „Was kann ich heute Leckereres essen?“

“**ICH MÖCHTE GESUNDHEIT WIEDER COOL UND SEXY MACHEN.**“

Die größte Hürde sieht er in den starren Strukturen des Gesundheitssystems, die Innovationen bremsen. **Sein Wunsch: ein System, das nicht erst eingreift, wenn Krankheiten entstehen, sondern Gesundheit aktiv fördert.** „Wir brauchen

Gesundheits- statt Krankenhäuser – Orte, an denen Menschen lernen, Körper und Geist fit zu halten.“

Mit seiner Reichweite möchte er Menschen nicht nur informieren, sondern empoweren. **Sein Ziel ist eine nachhaltige Food-Branche, die Gesundheit, Genuss und Alltags-tauglichkeit vereint,** damit gesunde Ernährung nicht zur Herausforderung, sondern zur Selbstverständlichkeit wird.



DR. FELIX BERNDT

Arzt und
Ernährungsexperte,
Doc Felix



EMILIE BOURGOIN

Group Director Public Affairs,
REWE

EMILIE BOURGOIN

Emilie Bourgoin, Group Director Public Affairs der REWE Group und Vorsitzende des Kompetenzzentrums Landwirtschaft, setzt sich leidenschaftlich für Nachhaltigkeit in der Lebensmittelbranche ein. **Als Netzwerkerin bringt sie verschiedene Perspektiven zusammen und treibt innovative Projekte voran.** „Wir müssen endlich von der reinen Wertschöpfungskette zu einer Wertschätzungskette kommen“, betont Bourgoin.

Ihr Fokus liegt auf der Zusammenarbeit mit der Landwirtschaft und der Förderung des gegenseitigen Verständnisses. Das 2023 gegründete Kompetenzzentrum Landwirtschaft der REWE Group ist dabei ein Schlüsselprojekt. „Wir sind Überzeugungstäter und denken out of the box“, erklärt sie.

Bourgoin sieht in den aktuellen Krisen Herausforderungen, aber auch Chancen für Zusammenhalt und Innovation. Sie ist überzeugt: „Wir sind alle in der Kette aufeinander angewiesen und deshalb müssen wir lernen, immer besser miteinander zu arbeiten und neue Perspektiven zuzulassen.“

“ —
DIE LEISTUNGEN DER LANDWIRT:INNEN MÜSSEN MEHR ANERKENNUNG FINDEN.

“ —
LEBENSMITTEL ANZUBAUEN, ZU ERZEUGEN, ZU VERARBEITEN, ABER AUCH ZU VERKAUFEN SIND AUFGABEN VON GESELLSCHAFTLICHER BEDEUTUNG.

Für die Zukunft wünscht sich Bourgoin mehr Anerkennung für Landwirte und eine ganzheitliche Ernährungswende. Ihr Rat an Transformations-Interessierte: „Man braucht Durchhaltevermögen und muss Überzeugungstäter:in sein.“



JAN PLAGGE

Jan Plagge, Präsident von Bioland und IFOAM Organics Europe, setzt sich leidenschaftlich für eine nachhaltige Landwirtschaft ein. Seine Reise begann in den 1990er Jahren, als er den familieneigenen Hof auf Bio umstellte. Plagge betont: „Ich will die Entwicklung von Menschen, Netzwerken und ökologischen Systemen vorantreiben.“ **Sein Ansatz ist geprägt von Zusammenarbeit und Innovation, mit dem Ziel, den biologischen Landbau attraktiv und wettbewerbsfähig zu gestalten.**

Plagge identifiziert klare Hindernisse für die Transformation: „Das größte Hindernis ist der Widerstand gegen Veränderungen, sowohl auf politischer Ebene als auch innerhalb der landwirtschaftlichen Gemeinschaft.“ **Sein Ziel bleibt unverändert: Die Umsetzung der Empfehlungen des Strategischen Dialogs, um Landwirtschaft und Ernährung im Rahmen planetarer Grenzen neu zu gestalten.**

Für die Zukunft wünscht sich Plagge eine Food-Branche, die auf nachhaltigen und ökologischen Prinzipien basiert. **Er betont die Wichtigkeit der Zusammenarbeit aller Akteure und ermutigt zu Offenheit und kontinuierlichem Lernen:** „Sei offen für Neues, lerne kontinuierlich dazu und vernetze dich mit Gleichgesinnten.“

“ —
VERÄNDERUNG GELINGT DURCH ZUSAMMENARBEIT, BILDUNG, DEN AUSTAUSCH VON WISSEN UND ERFAHRUNGEN. UND LETZTLICH BRAUCHT ES AUCH DEN MUT DES EINZELNEN.



JAN PLAGGE

Präsident, Bioland

WIE GELINGT VERÄNDERUNG IN DER FOOD BRANCHE – UND WIE NICHT?

„Veränderung muss immer **„von unten“** kommen. Die meisten Menschen sind der Meinung, dass eine externe Instanz „von oben“, wie zum Beispiel Politiker, Lehrer oder Eltern, die Richtung vorgeben und unser Geschick bestimmen. Das kann aber nicht langfristig und nachhaltig funktionieren. Wir müssen es schaffen, die **Leute zu empowern**, dass sie ihr Leben und ihre Gesundheit wieder selbst in die Hand nehmen und dies auch gerne machen.“

Dr. Felix Berndt

Arzt und Ernährungsexperte

„**Ausdauer, Mut** und vielleicht ein bisschen **Verrücktheit.**“

Emilie Bourgoin

Group Director Public Affairs, REWE

„Es gibt Studien, die untersucht haben, warum manche Menschen, die eine moralische Überzeugung vertreten, erfolgreich sind, und manche nicht. Das Ergebnis ist ganz einfach: **Man muss andere zum mitmachen animieren.** Werden Menschen gefragt, ob sie sich an etwas Gutem beteiligen wollen, machen die meisten mit.“

Prof. Dr. Carolyn Hutter

Professorin und Studiengangsleitung,
DHBW Heilbronn

„Über Begeisterung, Attraktivität und Chancen, nicht über Belehrung, Verurteilung und Verzicht. Über **Lösungs- und Technologieoffenheit** sowie **Pragmatismus**, nicht über Maximalforderungen und romantische Idealisierungen, die nicht mehrheitsfähig sind.“

Jens Tuidier

Director Germany, Tilt Collective

„Veränderung gelingt **nicht**, wenn sie Grabenkämpfe austragen, ihre Mitglieder gegeneinander aufhetzen und **Raum für demokratie-feindliche politische Strömungen** schaffen.“

Prof. Dr. Regina Birner

Professorin für Agrarentwicklung,
Universität Hohenheim



PROF. DR. REGINA BIRNER

Professorin für Agrarentwicklung an der Universität Hohenheim

PROF. DR. REGINA BIRNER

Regina Birner, Professorin für Agrarentwicklung an der Universität Hohenheim, engagiert sich für nachhaltige Landwirtschaft und Ernährungssysteme. In ihrer Forschung geht sie „den Dingen auf den Grund“ und setzt dabei auf innovative qualitative Methoden. **Mit visuellen partizipativen Ansätzen wie „Net-Map“ erstellt sie gemeinsam mit Stakeholdern Karten, die Netzwerke und Einflussfaktoren aufdecken.** „Mit unseren Methoden können wir auch identifizieren, warum manche gute Ideen für die Transformation in der Praxis nicht umgesetzt werden“, erklärt Birner.

Ein besonderer Fokus ihrer Arbeit liegt auf der Zukunftskommission Landwirtschaft (ZKL), die es geschafft hat, verschiedene Interessengruppen an einen Tisch zu bringen – von Landwirtschaft und Ernährungswirtschaft über Verbraucherschutz bis hin zu Umwelt- und Tierschutzorganisationen. „In der Vergangenheit haben sich die Gruppen oft gegenseitig blockiert. Mit der ZKL ist ein historischer Konsens gelungen.“ Nun komme es darauf an, den politischen Mut aufzubringen, um die erarbeiteten Empfehlungen auch umzusetzen.

Birner ist überzeugt, dass Veränderung nur gelingt, wenn alle Beteiligten gemeinsam an Lösungen arbeiten. Sie lässt sich von erfolgreichen Praxisprojekten wie der Kakao-Genossenschaft El Ceibo in Bolivien inspirieren. Sie betont, dass Politik klare Rahmenbedingungen schaffen muss, um nachhaltige Entscheidungen zu erleichtern.

“**IMMER POSITIV DENKEN UND NIEMALS AUFGEBEN!**“



JENS TUIDER

Jens Tuider sieht in der Transformation des Ernährungssystems eine der größten Chancen unserer Zeit. **Als erfahrener Experte und Mitgestalter im Bereich nachhaltiger Food-Innovationen verfolgt er das Ziel, die Diversifizierung der Proteinversorgung voranzutreiben.** „Unser Ernährungssystem bietet den Schlüssel zu all diesen Herausforderungen [wie etwa Klimawandel, Tierleid, Gesundheit und Ernährungssicherheit] und kann quasi zu einer Multiproblem-Lösung werden, wenn wir es richtig angehen“, betont er.

Sein Fokus mit Tilt liegt auf einem **holistischen und nachhaltigen Ansatz, der pflanzliche Ernährung mit Innovationen wie Myzel, Algen, Fermentation und Zellkultivierung stärker verbindet.**

“**NUR WENN ESSEN SPASS MACHT UND MENSCHEN BEGEISTERT, KANN ES FUNKTIONIEREN.**“

Ein zentrales Anliegen ist ihm die bessere Einbindung der Landwirtschaft: „Landwirte müssen endlich zur Party eingeladen werden. [...] Ohne sie geht nichts, mit ihnen alles.“ Ebenso setzt er sich dafür ein, gesellschaftliche Vorbehalte gegen Ernährungsinnovationen abzubauen und die Diskussion konstruktiv zu führen. „Bedenken gilt es ernstzunehmen, auf Menschen zuzugehen und vor allem zuzuhören. Nur so kommen wir gemeinsam weiter.“

Politische Unterstützung hält Tuider für essenziell: „Die Transformation wird kommen, das entscheidet nicht Deutschland. Wir entscheiden nur, ob wir zu den Gewinnern zählen werden.“

Hier fordert er klare Rahmenbedingungen, um Deutschland als Innovationsstandort zu stärken. Entscheidend für den Erfolg sei ein positiver Ansatz: Veränderung gelingt „über Begeisterung, Attraktivität und Chancen, nicht über Belehrung, Verurteilung und Verzicht.“



JENS TUIDER

Director Germany,
Tilt Collective



DR. MANON SARAH LITTEK

Co-Gründerin, Green Generation Fund

DR. MANON SARAH LITTEK

Manon Sarah Littek ist Investorin und Gründerin eines Impact-Fonds, der Start-ups im Bereich FoodTech und AgTech finanziert. Ihr Fokus liegt auf nachhaltiger Landwirtschaft, neuen Herstellungsmethoden und alternativen Proteinen. **Ihr Ziel: Innovationen fördern, die das Lebensmittelsystem resilient, effizienter und nachhaltiger machen.** „Wir sind auf der Suche nach jungen Unternehmen, die mit innovativen Ideen das Food-System entlang der gesamten Wertschöpfungskette revolutionieren können.“

Ihr Fonds investiert unter anderem in regenerative Landwirtschaft, um CO₂-Speicherung zu fördern, sowie in Biotech-Start-ups, die aus Reststoffen funktionale Proteine oder nachhaltige Lebensmittelzusätze herstellen. Auch „Food-as-Medicine“-Konzepte, die Lebensmittel mit gesundheitlichem Mehrwert verbinden, gehören zu ihrem Portfolio. „Am Ende müssen wir Nachhaltigkeit, Resilienz, Kosten und Funktionalität in Einklang bringen.“

Littek sieht regulatorische Hürden in Europa als zentrales Hindernis für die Transformation, insbesondere bei der Zulassung neuer Lebensmitteltechnologien. Sie fordert mehr Offenheit gegenüber Innovationen und schnellere Verfahren. Um Fortschritte zu messen, nutzt ihr Fonds ESG-Monitoring-Tools. **Transformationen seien natürlich sichtbar und messbar, wenn ein Start-up wächst und ein tragfähiges Geschäftsmodell entwickelt.**

Ihr Antrieb ist der direkte Austausch mit Unternehmer:innen und der Blick auf globale Entwicklungen. „Ich hatte das Privileg, das größte regenerative Farming-Projekt in Indien zu besuchen – die Begeisterung der Farmer war inspirierend.“

“ **KONKRET MÜSSEN WIR IN EUROPA AUFGESCHLOSSENER GEGENÜBER INNOVATIONEN WERDEN UND SCHNELLER IN DER UMSETZUNG.** ”

PHILIPP VON DER WIPPEL

Philipp von der Wipfel ist Mitgründer und Geschäftsführer von ProjectTogether, einer gemeinnützigen Organisation, die **gesellschaftliche Transformation durch Open Social Innovation und Collective Action vorantreibt.**

Bereits im Alter von 16 Jahren gründete er ProjectTogether mit dem Ziel, systemische Veränderungen in Bereichen wie Klimaschutz, soziale Innovationen und nachhaltige Ernährung zu ermöglichen. „Nur wenn Staat, Wirtschaft und Zivilgesellschaft gemeinsam handeln, können gute Ergebnisse erzielt werden.“

Ein zentraler Schwerpunkt seiner Arbeit ist die nachhaltige Transformation von Landwirtschaft und Ernährung. Mit dem Projekt Farm-Food-Climate setzt sich von der Wipfel für eine Ernährungswende innerhalb der planetaren Grenzen ein. **In Zusammenarbeit mit über 100 innovativen Initiativen aus dem Agrifood-Sektor, zahlreichen Expert:innen und Mentor:innen entwickelt das Programm Lösungen für eine nachhaltige Lebensmittelproduktion.** „Wir müssen missionsorientierte Prozesse aufsetzen, um drängende Herausforderungen gemeinschaftlich anzugehen.“ Unterstützt vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft zeigt Farm-Food-Climate, wie Akteur:innen entlang der gesamten Wertschöpfungskette zusammenarbeiten können, um nachhaltige Modelle zu skalieren.

Als Vorstandsmitglied des Social Entrepreneurship Network Germany (SEND e. V.) setzt er sich für die Förderung sozialer Innovationen ein und gilt als einer der innovativsten Köpfe der Republik.



PHILIPP VON DER WIPPEL

Gründer,
ProjectTogether

OHNE WEN FUNKTIONIERT DIE TRANSFORMATION NICHT?

„Die Transformation gelingt **ohne der Zustimmung der Gesellschaft** nicht. Es gibt Ängste, dass wir unsere Lebensqualität verlieren. Doch wir müssen die Lebensqualität nur richtig definieren. So bin ich wieder bei der „Binsenweisheit“ dass man Gold nicht essen kann.“

Marketa Schellenberg

Vizepräsidentin, VKD e.V.
Produktmanagement Nachhaltigkeit, Transgourmet

„Aus meiner Sicht ist **Demokratie** eine ganz wichtige Voraussetzung für gesellschaftliche Innovation und nachhaltige Entwicklung in all ihren Dimensionen.“

Prof. Dr. Hermann Lotze-Campen

Leiter „Klimaresilienz“, Potsdam-Institut für
Klimafolgenforschung

„Wenn **die Gesellschaft** nicht mitzieht, wird es schwer. Es braucht Akzeptanz und eine kritische Masse an Menschen, die von einer Transformation überzeugt sind. Daher ist frühzeitige Aufklärung und Teilhabe so wichtig.“

Dr. Sebastian Rakers

Gründer, Bluu Seafood

„Am Ende brauchen wir **ein Produkt, das den Kunden schmeckt**, bzw. den Kunden einen Mehrwert bietet. Transformation der Transformation willen ist nicht hilfreich.“

Simon Tress

Bio-Spitzkoch, TressBrüeder

„**Ohne dich!** Wenn du diese Zeilen liest, frag dich nicht, wer die Verantwortung trägt oder wer tätig werden muss. Es funktioniert nicht ohne dich!“

Dr. Felix Berndt

Arzt und Ernährungsexperte



PROF. DR. MAJA GÖPEL

Honorary professor for Sustainable Transformations, Leuphana University Lüneburg

PROF. DR. MAJA GÖPEL

Maja Göpel setzt sich als Transformationsforscherin und Publizistin für eine nachhaltigere Wirtschafts- und Gesellschaftsordnung ein. Bereits in ihrer Kindheit prägte sie eine enge Verbindung zur Natur. **Ein einschneidendes Erlebnis war die Reaktorkatastrophe von Tschernobyl, die ihr erstmals zeigte, wie sehr menschliches Handeln die Umwelt beeinflussen kann.** „Da kam zum ersten Mal die Verwunderung, dass Menschen Dinge kreieren, die das kaputt machen, wovon sie abhängig sind.“

“ —
ICH GLAUBE BEHARRLICH AN DIE VERNUNFTBEGABUNG DER MENSCHEN UND AN DIE INSPIRATION, DIE DURCH WISSEN FREIGESETZT WERDEN KANN.

Ihre Arbeit konzentriert sich darauf, wie sich Denkmuster und Glaubenssätze erneuern lassen, um den Wandel zu erleichtern. Mit dem Science-Society-Netzwerk „Mission Wertvoll“ entwickelt sie neue Konzepte, um soziale und ökologische Mehrwerte sichtbar zu machen.

Dabei sieht sie den Green Deal als entscheidend für eine nachhaltige Agrar- und Ernährungswende: „Wir brauchen eine Reform der Subventionen unter der europäischen Landwirtschaftspolitik.“ Sie fordert eine

neue Berechnung von Wertschöpfung, welche Biodiversität, faire Produktionsbedingungen und regionale Strukturen stärker integriert. „Es geht nicht nur um den Ertrag von Mais pro Quadratmeter, sondern auch um den Ertrag des Humus-Wiederaufbaus, der Wasserspeicherung und der Biodiversität.“

Göpels Vision ist eine nachhaltige Ernährungsbranche, in der Umwelt und soziale Gerechtigkeit im Zentrum stehen.



CHRISTIAN HENNIG

Christian Hennig sieht in der Digitalisierung und künstlichen Intelligenz entscheidende Hebel, um die Agrar- und Lebensmittelbranche nachhaltiger zu gestalten. Die Erkenntnis, dass die ressourcenintensive, erdölgetriebene Landwirtschaft die planetaren Grenzen überschreitet, hat ihn dazu bewegt, systemische Lösungen zu entwickeln. „Meiner Meinung nach brauchen wir dazu die Unterstützung künstlicher Intelligenz und standardisierter Digitalisierung und Automatisierung – menschliche Gehirne überfordert die uns umgebende Komplexität.“ **Deshalb hat er mit openRAL einen offenen digitalen Standard geschaffen, der die reale Agrifood-Welt mit KI vernetzt und allen zugänglich macht.**

Mit Tracefoodchain.org ermöglicht er zudem Kaffeebauern, den entwaldungsfreien Anbau nachzuweisen, um den neuen EU-Richtlinien gerecht zu werden. **Ohne solche digitalen Lösungen wäre eine nachhaltige Transformation oft gar nicht umsetzbar.** Auch foodroots.earth und das Projekt „Zusammen nachhaltig genießen“ zeigen, wie Technologie genutzt werden kann, um Konsument:innen mit regenerativen Lebensmitteln zu versorgen. „Wir schaffen die digitalen Tools, die notwendig sind, damit eine Transformation überhaupt erst möglich wird.“

Seine Vision einer zukunftsfähigen Food-Branche besteht aus der Balance zwischen Lebensmitteln aus dem Bioreaktor und gesundheitsfördernden, ressourcenschonenden, unverarbeiteten Lebensmitteln. Technische Innovation in Verbindung mit gesetzlichen Regelungen, wie einer CO₂-Steuer, sind für ihn der Schlüssel für eine nachhaltigere Zukunft. Sein pragmatischer Leitsatz: „Realitätssinn vor Idealismus vor Ideologie.“

“ —
DIE LÖSUNG UNSERER PROBLEME LIEGT NICHT IN DER BEHANDLUNG EINZELNER SYMPTOME, SONDERN IN EINER SYSTEMISCHEN VERÄNDERUNG.



CHRISTIAN HENNIG

Gründer, Permarobotics



FREYA VON CZETRITZ

Geschäftsführerin, DLG Holding

FREYA VON CZETRITZ

Freya von Czetriz ist CEO der DLG Holding GmbH und setzt sich mit dem Portfolio der DLG Holding für die Zukunft der Agrar- und Ernährungswirtschaft ein: dazu zählt, Innovationen zugänglich und sichtbar zu machen, Vielfalt und Qualität zu testen, sichern und fördern und Nachhaltigkeit fachlich fundiert als festen Bestandteil des Wirtschaftens zu integrieren.

„Bei den Herausforderungen, die das Agrar- und Ernährungssystem der Zukunft zu meistern hat, müssen wir alles Potenzial an Kreativität, Innovationsfreude und Leistungsfähigkeit mobilisieren.“ Ein zentraler Bestandteil der DLG ist dabei die Vernetzung und Kooperation aller Akteur:innen entlang der Wertschöpfungskette, um praktikable, zukunftsfähige Lösungen zu erarbeiten.

Sie betont, dass die technologischen und digitalen Tools vom Acker bis in den Kühlschrank reichlich vorhanden sind, dass es jedoch noch mehr Tempo bei der Umsetzung innovativer Konzepte braucht. „Die Landwirtschaft befindet sich an einem entscheidenden Wendepunkt. Digitalisierung, Nachhaltigkeit und Verbraucheransprüche erfordern mutige Entscheidungen.“

Nachhaltigkeit und Verbraucheransprüche erfordern mutige Entscheidungen.“

Ein Großteil an hervorragend ausgebildeten Frauen in der Agrar- und Ernährungsbranche bleibt nach wie vor unsichtbar. Um das Potenzial zu nutzen, initiiert die DLG unter ihrer Leitung 2023 das Netzwerk Female Agri Fellows, um Unternehmen zu unterstützen und Frauen den Rahmen zu bieten in dem sie sich weiterentwickeln und vernetzen können. Zudem verleiht die DLG gemeinsam mit dem Women in Ag-Magazine den „Women in Ag“-Award, um herausragende Leistungen von Frauen zu würdigen und durch Role-Models andere zu motivieren.



JÜRGEN DAVID

Jürgen David ist Metzgermeister und Geschäftsinhaber einer Traditionsmetzgerei in Worms, die er 2003 in dritter Generation übernahm. **Mit Innovationsgeist, handwerklicher Perfektion und einem besonderen Fokus auf nachhaltige Fleischqualität hat er sein Unternehmen neu ausgerichtet.** „Ab dem Zeitpunkt habe ich alles hinterfragt“, beschreibt er den Moment, als er die herausragende Qualität von Färsenfleisch entdeckte – eine Erkenntnis, die seinen Betrieb grundlegend veränderte.

David setzt konsequent auf Fleisch aus artgerechter Haltung. Der Großteil stammt von Färsen aus der Region Donnersberg, welche in Mutterkuhhaltung aufwachsen, viel Zeit auf der Weide verbringen und direkt auf dem Hof geschlachtet werden – ein Verfahren, das Stress reduziert und die Fleischqualität verbessert. **„Artgerechte Haltungsbedingungen, gesunde Fütterung und saubere Verarbeitung werden bei uns vorausgesetzt.“** Seine Wurstwaren produziert er nach traditionellen Rezepturen in eigener Herstellung.

Neben Qualität und Handwerk zählt für David auch Anpassungsfähigkeit. Als kleiner Betrieb kann er schnell auf Markttrends reagieren, verstärkt in Krisenzeiten seine Präsenz in sozialen Medien und erlebt dadurch steigende Nachfrage. Sein Engagement wurde 2024 mit dem Titel „Fleischer des Jahres“ ausgezeichnet. „Genau dieser Perfektionismus hat mich dahin gebracht, wo ich heute stehe“, sagt David – ein Vordenker, der die Zukunft des Fleischerhandwerks aktiv mitgestaltet.



JÜRGEN DAVID

Metzgermeister und Geschäftsinhaber



NIKOLA STEINBOCK

Sprecherin des Vorstands,
Landwirtschaftliche Rentenbank

NIKOLA STEINBOCK

Nikola Steinbock ist seit 2022 Sprecherin des Vorstands der Landwirtschaftlichen Rentenbank, der deutschen Förderbank für die Agrarwirtschaft und den ländlichen Raum. **Die Rentenbank unterstützt die gesamte Wertschöpfungskette Lebensmittel – von der Landwirtschaft und Forstwirtschaft über erneuerbare Energien bis hin zur Bioökonomie.** Besonders im Fokus steht die Förderung von Innovationen, sei es in der Forschung, der Finanzierung von Start-ups oder der Markteinführung neuer Technologien.

Für Steinbock sind Planungssicherheit und Innovation entscheidend für die Transformation des Ernährungssystems. **Investitionen in nachhaltige Lösungen erfordern klare Rahmenbedingungen:** „Große Investitionen brauchen Sicherheit in den Anforderungen an die Betriebe!“ **Gleichzeitig betont sie die Bedeutung eines starken AgTech- und FoodTech-Ökosystems, um Arbeitskräftemangel, Pflanzenschutz oder Tierschutz mit technologischen Lösungen neu zu gestalten.**

Sie plädiert für eine verschlankte Regulierung, um Innovationen zu beschleunigen, und sieht Vielfalt als essenziellen Erfolgsfaktor: **„Wir brauchen Diversität, um den komplexen Herausforderungen durch Teams mit unterschiedlichsten Fähigkeiten und Perspektiven zu begegnen.“** Ihr Ziel ist es, die Transformation der Agrarbranche voranzutreiben und nachhaltige Investitionen gezielt zu fördern.

“ —
**UM DAS ZU ERHALTEN, WAS
UNS WICHTIG IST, MÜSSEN
WIR UNS VERÄNDERN.**

DR. CHRISTOPH SCHMITZ

Christoph Schmitz ist Wissenschaftler, Sozialunternehmer und Agrarökonom. Aufgewachsen auf einem Bauernhof, begeisterte er sich früh für Landwirtschaft und Unternehmertum. Sein Weg führte ihn an das Potsdam-Institut für Klimafolgenforschung, wo er promovierte und sich intensiv mit nachhaltigen Ernährungssystemen auseinandersetzte. **„Wie können wir die Welt ernähren, ohne den Planeten zu zerstören?“ – diese Frage prägt sein Denken bis heute.**

Doch Schmitz wollte nicht nur forschen, sondern auch konkrete Lösungen umsetzen. Schon als Jugendlicher gründete er sein erstes Unternehmen. **Später baute er mit Acker e. V. eine Organisation auf, die Bildung, Landwirtschaft und Nachhaltigkeit verbindet.** „Profitmaximierung hat mich nie gereizt, gesellschaftliche Probleme umso mehr.“ Heute führt er mit über 200 Mitarbeitenden vier Ausgründungen, die zeigen, wie Wirtschaft und gesellschaftlicher Wandel zusammen gedacht werden können.

Für ihn ist klar: Transformation gelingt nur gemeinsam. **Sein Ansatz kombiniert wissenschaftliche Erkenntnisse mit sozialem Unternehmertum, um nachhaltige Strukturen zu schaffen.** Mit seiner Arbeit zeigt er, dass neue Bildungs- und Agrarmodelle nicht nur möglich, sondern notwendig sind, um eine nachhaltige Zukunft zu gestalten.

“ —
**ES GEHT DARUM, BILDUNG
UND LANDWIRTSCHAFT
SYSTEMISCH ZU VERÄNDERN.
PACKEN WIR'S AN!**



DR. CHRISTOPH SCHMITZ

Gründer und
Geschäftsführer, Acker

WELCHEN RAT WÜRDEST DU JEMANDEN GEBEN, DER SICH FÜR DIE TRANSFORMATION DES ERNÄHRUNGSSYSTEMS EINSETZEN WILL?

„Sei **mutig**, innovativ zu denken, und **bleibe standhaft**, auch wenn es Hindernisse gibt. Bilde **Netzwerke** mit gleichgesinnten Akteuren und sei bereit, mit den verschiedensten Stakeholdern zu kooperieren.“

Cathy Hutz

Co-Gründerin, Infinite Roots

„Sei **offen für Neues**, lerne kontinuierlich dazu und vernetze dich mit Gleichgesinnten. Es ist wichtig, **geduldig und beharrlich** zu sein, denn Veränderungen brauchen Zeit und fortwährendes Engagement.“

Jan Plagge

Präsident, Bioland e. V.

„Jeder soll sich bewusst sein, dass es **kein Ende der Arbeit** gibt. Und wahrscheinlich wartet auch nicht der große Erfolg auf uns, sondern nur eine **Reihe von kleinen Erfolgsgeschichten**, die in der Summe doch was nach Vorne bringen. Wir können uns täglich an kleinen Alltagsdingen erfreuen, oder vergeblich unzufrieden auf das große Glück warten.“

Marketa Schellenberg

Vizepräsidentin, VKD e.V.

Produktmanagement Nachhaltigkeit, Transgourmet

„Man braucht **Durchhaltevermögen** und muss **Überzeugungstäter:in** sein.“

Emilie Bourgoin

Group Director Public Affairs, REWE

„**Einfach machen**, einfach loslegen.“

Dr. Tim Breker

Gründer, Vytal

„Der erste Schritt beginnt immer mit einem selbst, mit den **eigenen Überzeugungen und Grundannahmen**.“

Dr. Margareta Büning-Fesel

Präsidentin der Bundesanstalt für
Landwirtschaft und Ernährung

Lasst uns gemeinsam die Zukunft der Ernährung gestalten!



Du willst Zugang zu noch mehr führenden Köpfen der Foodbranche? Werde Teil der Food Campus Community.

Webseite: www.foodcampus.berlin

Folge uns für aktuelle Insights, Diskussionen und News zu Food Innovation, Nachhaltigkeit und Planetary Health.

LinkedIn: Folge uns hier → [Food Campus Berlin](#)

Newsletter: [Hier abonnieren](#) und 1x im Monat die wichtigsten Insights der Foodbranche erhalten.

Hashtags: #Top30Changemaker #FoodCampusBerlin

Strategische Partnerschaften

Du möchtest Mieter am Food Campus werden oder bist an einer strategischen Partnerschaft interessiert? Dann schreibe uns an nina@foodcampus.berlin

