



Durch das Programm führt Katie Gallus, Geographin und Moderatorin.

## PROGRAMM

- 09:00 Uhr Einlass, Registrierung, Kaffee**
- 09:30 Uhr Begrüßung**  
Torsten Krawczyk, UFOP
- 09:40 Uhr Grußwort**  
Dr. Margareta Büning-Fesel,  
Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung
- 09:55 Uhr Wo kommt der Stickstoff her? Biologische N-Fixierung verstehen – Potential der Hülsenfrüchte nutzen.**  
Fabian von Beesten, LegumiN
- 10:30 Uhr Ackerbohnen in glutenfreien Backwaren – Chancen und Herausforderungen**  
Prof. Dr. Susanne Struck,  
Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe
- 11:05 Uhr Networking mit Kaffee**
- 11:55 Uhr Ernährung der Zukunft – ohne Hülsenfrüchte geht es nicht!**  
Prof. Dr. Guido Ritter, Fachhochschule Münster
- 12:30 Uhr Erfolgsmodell Vertragsanbau – Resilienz durch Partnerschaften**  
Dr. Kristina Bachteler, Taifun-Tofu GmbH
- 13:05 Uhr Mittagspause**
- 14:25 Uhr Aufbau einer „regionalen“ Wertschöpfungskette für pflanzenbasierte Proteine – Chancen und Herausforderungen**  
Claus-Friso Gellermann,  
Nordzucker Plant Based Ingredients GmbH
- 15:00 Uhr Networking mit Kaffee**
- 15:30 Uhr Diskussionsrunde mit Start-ups**  
**Dr. Verónica García-Arteaga**, Neggst Foods GmbH  
**Nadina Ruedl**, Die Pflanzerei – Veganer Lebensmittelhandel GmbH  
**Burkhard Voß**, Eickenbecks Hofgenuss GmbH & Co.KG
- 16:30 Uhr Danksagung**  
Torsten Krawczyk, UFOP
- 16:35 Uhr Ende der Veranstaltung**

## Zur Anmeldung

### Veranstaltungsort:

Spreespeicher Berlin  
Stralauer Allee 2, 10245 Berlin  
(Nähe S+U Warschauer Straße)

### Veranstaltungstelefon:

0171-5339975



Kofinanziert von der Europäischen Union

Von der Europäischen Union finanziert. Die geäußerten Ansichten und Meinungen entsprechen jedoch ausschließlich denen des Autors bzw. der Autoren und spiegeln nicht zwingend die der Europäischen Union oder der Europäischen Exekutivagentur für die Forschung (REA) wider. Weder die Europäische Union noch die Bewilligungsbehörde können dafür verantwortlich gemacht werden.

