

INTERREG-Projekt SUN
Sustainable and natural sidestreams

Talks with
Delta Food Innovators

Hochschule Niederrhein | July 2022



Hochschule Niederrhein
University of Applied Sciences

INTERREG-Projekt SUN

talks with **Delta Food Innovators**



Wie/von was lassen Sie sich inspirieren, um nachhaltige Lebensmittel zu entwickeln?

Wir glauben, dass Lebensmittel gesünder und nachhaltiger sein können und wollen dies erreichen, indem wir auf das Wesentliche zurückgehen. Wir schauen nicht nur auf den Verbraucher, sondern auch auf die Erzeuger. Wir arbeiten eng mit einer Reihe von Erzeugern zusammen, um eine nachhaltige und lokale Produktion zu prüfen.

Was sind die Vorteile für Sie als Projektpartner bei SUN und was möchten Sie für die Zukunft erreichen?

Die Projektpartner von SUN haben gemeinsam viel Wissen über Restströme und deren Verarbeitung und Lebensmittelsicherheit. Dieses Wissen wollen wir in neue, innovative Lebensmittel umsetzen, die zu einer nachhaltigeren Welt beitragen. Wir betrachten die gesamte Kette „vom Boden bis zum Mund“, damit jeder einen fairen Preis für die von uns entwickelten Konzepte für den Endverbraucher erhält. Jeder in der Kette wird dringend gebraucht, um schmackhafte, nachhaltige und erschwingliche Produkte herzustellen. Dazu müssen wir es auch wagen, über die Daseinsberechtigung und Kontinuität des anderen nachzudenken.

Wie sehen Sie die globale Entwicklung der nutzbaren Restströme von Lebensmitteln?

Lebensmittelverschwendung ist ein großes globales Problem. Oft werden Lebensmittel auch fälschlicherweise als „unverkäuflich“ gekennzeichnet, weil sie beispielsweise nicht ganz perfekt aussehen. Wir halten das für eine Sünde. Deshalb verwenden wir für unser Tzatziki zum Beispiel Gurken, die zu krumm für den Supermarkt sind. Wir verwenden auch Blumenkohl- und Brokkoliblätter und -stümpfe, und wir arbeiten an Ananaskernen und den Ober- und Unterseiten von Tomaten. Indem wir gründlich untersuchen, welche Restströme noch in Lebensmitteln verwendet werden können, tragen wir zur Lösung dieses Problems bei.

Welche Trends in der Lebensmittelbranche sehen Sie in der Zukunft?

Gemüse, Nachhaltigkeit (dazu gehört auch die innovative Nutzung von Restströmen), Clean Label und die Verwendung von weniger Salz, Fett und Zucker. Wir betrachten auch andere Produktionstechniken, damit der Gehalt an nützlichen Stoffen in Lebensmitteln (Vitamine, Mineralien, bioaktive Substanzen) höher ist.

Woran und mit welchen Partnern arbeiten Sie derzeit im Projekt?

Wir arbeiten derzeit an unserem Angebot an Aufstrichen und Dips. Wir untersuchen, welche Restströme von Partnern wir dafür nutzen können. Beispiele sind Ananaskerne, **Kohlblätter** und die Ober- und Unterseiten von Tomaten. Wir arbeiten auch an **Paprikaresten für eine Reihe von Dips in verschiedenen Geschmacksrichtungen**.



Drie smaken komkommerdip



Verschillende oliën testen in onze bloemkooldips



Verschillende oliën testen in onze bloemkooldips