



Zwischen Kantinen-Liebling Lasagne Bianco und Novel Food mit Milch

## BRANCHE ZEIGT SICH AUF DER BERLIN FOOD WEEK BEREIT FÜR DIE ZUKUNFT

**BERLIN, 18. OKTOBER 2024.** Die zehnte Berlin Food Week ist zu Ende und die Initiative Milch zieht ein positives Résumé. Die Initiator:innen nennen es selbst ein „großes kulinarisches Labor“, in dem Vordenker:innen aus dem ganzen Land zusammen kommen und ihre Produkte für die Zukunft von Ernährung präsentieren. Neben jungen Start-ups und Gastro-Profis zeigt hier auch die Initiative Milch, wie sich die Branche Richtung Zukunft bewegt.

## BERLIN FOOD NIGHT MIT ELISABETH HEIMERL, BAYERISCHE MILCHKÖNIGIN

Auf der Eröffnungsveranstaltung mit rund 60 geladenen Gästen aus Medien und Gesellschaft hat Elisabeth Heimerl eines der beliebtesten Gerichte in deutschen Kantinen als zweiten Gang des gesetzten Dinners präsentiert: Lasagne. Kooperationspartner der Initiative Milch war hier das Team des Food Service Innovation Lab by Dussmann. Im Gespräch mit Co-Gastgeber und Head of Food Service Innovation bei Dussmann, Christian Hamerle, führte Heimerl u. a. aus, welche Bedeutung der CO<sub>2</sub>-Fußabdruck im Alltag von Landwirt:innen hat und was sie in Betriebsabläufen tun können, um Emissionen zu reduzieren. Gerade eine Zutat wie Milch, die in privaten Haushalten wie auch in Großküchen und Gastronomie häufig verwendet wird, bietet einen großen Hebel für nachhaltige Ernährung.

## START-UP-POWER IM HOUSE OF FOOD

Auf der Verbraucher:innenmesse „House of Food“ ging es dann weiter zwischen mehr als 47 Ausstellenden im Bikini Berlin. Dieses Jahr wurde die Initiative Milch von drei Start-ups unterstützt, die ihre Produktideen auf Molke- bzw. Quarkbasis präsentierten. Durch die Verkostung und den direkten Austausch vor Ort erreichte das Angebot mehr als 40.000 Kontakte der jungen urbanen Zielgruppe und Familien. Die knusprig erfrischenden Quarkriegel von **Quarkwerk** waren ein gefragter Snack der Gäste am Stand. Die Idee: Quark ist reich an Protein und damit ein gehaltvoller Sattmacher, verpackt als Trendfood im handlichen Format für unterwegs. Auch **re.garum** lockte viele Neugierige an den Stand, wo das Start-up unter anderem das Milch-Garum präsentierte. Hauptzutat des milchbasierten Würzmittels ist Molke, ein Nebenprodukt der Käseherstellung. Das trägt dazu bei,

Lebensmittelverschwendung zu reduzieren. Für das Milch-Garum wird die Molke fermentiert, wodurch sie einen einzigartigen Umami-Geschmack entfaltet. Wie Lifestyle und gesunde Ernährung in der Milch zusammenkommen, demonstrierte **mandu-care**. Das Start-up wurde an der Universität Hohenheim in Stuttgart gegründet und entwickelt einen fermentierten Molke-Drink auf wissenschaftlicher Basis. Das Ziel: natürliche, funktionelle Inhaltsstoffe, die sich positiv auf das Wohlbefinden auswirken.

Zwei volle Tage gingen mit zahlreichen Gesprächen und neuen Inspirationen zu Ende.

„Die Berlin Food Week ist mehr als eine regionale Veranstaltung. Hier kommen Menschen aus ganz Deutschland zusammen, um die Trends zu verfolgen und Neues kennenzulernen. Hier die ‚junge Milch‘ mit ihrer Perspektive auf die nächsten 30 oder 40 Berufsjahre und innovative Ideen zu zeigen, ist uns ein besonderes Anliegen. Und die Leute lieben es“, resümiert Kerstin Wriedt, Geschäftsführerin der Initiative Milch.

## ÜBER DIE INITIATIVE MILCH

Die Initiative Milch wird von Milchbäuerinnen und -bauern sowie Molkereien getragen. Ihr Anliegen ist die sachliche Information über moderne Milchwirtschaft und der Dialog. Dazu laden die Internetseite [die-milch.de](https://die-milch.de) sowie die Kanäle bei [@instagram](https://www.instagram.com/milch_machts) (@milch\_machts), [TikTok](https://www.tiktok.com/@initiativemilch) (@initiativemilch) und [YouTube](https://www.youtube.com/initiativemilch) ein.

## PRESSEKONTAKT

Initiative Milch 2.0 GmbH  
Friedrichstraße 124 | 10117 Berlin  
[presse@initiative-milch.de](mailto:presse@initiative-milch.de)