

- Pressemitteilung -

05.08.2020
Seite 1 von 3

Hausanschrift:
**DIL Deutsches Institut für
Lebensmitteltechnik e. V.**
Professor-von-Klitzing-Straße 7
49610 Quakenbrück
www.dil-ev.de

Kontakt:
Marek Witkowski
Leitung Kommunikation
E-Mail: m.witkowski@dil-ev.de
Tel.: +49(0)5431.183-286
Fax: +49(0)5431.183-114

Wildbret als nachhaltige und ökologisch sinnvolle Alternative zu konventionell erzeugtem Fleisch? MAKEathon am DIL geht in die zweite Runde

In Deutschland ist Wildfleisch meist nur in den Wintermonaten im klassischen Einzelhandel verfügbar. Doch woran liegt das? Mit dieser Fragestellung beschäftigt sich der MAKEathon – from forest to fork. Ziel ist es mit den Teilnehmern neue Konzepte zur Vermarktung und Förderung des Verbraucherinteresses zu entwickeln und an der Entwicklung neuer Produkte aus Wildfleisch zu arbeiten.

Obwohl Wildbret eine sinnvolle, weil nachhaltige und gesunde Alternative zu konventionell erzeugtem Fleisch darstellt, verzehren Verbraucher in Deutschland statistisch gesehen durchschnittlich lediglich 250 Gramm Wildfleisch pro Jahr – gemessen am durchschnittlichen Fleischkonsum von 60 Kilogramm pro Jahr ist das sehr wenig. Während Wildfleisch im Handel größtenteils aus dem Ausland importiert wird, finden die Produkte heimischer Jäger so gut wie keinen Zugang zum Einzelhandel. Liegt es am mangelnden Verbraucherinteresse oder gar Bedenken vom Verbraucher? An den Angebotsformen oder Portionsgrößen? Bieten neue Vertriebswege eine Lösung?

MAKEathon – Format zur Ideenfindung mit innovativem Ansatz

Als Projektpartner des Europäischen Instituts für Innovation und Technologie (EIT) veranstaltet das DIL Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e. V. am 14. bis 19. Oktober den zweiten MAKEathon. Ursprünglich wurde der Begriff Hackathon, eine Kombination aus dem englischen Wort „hack“ und dem Wort „Marathon“, in der IT-Wirtschaft geprägt und bezeichnet eine Veranstaltung in der neue IT-Applikationen innerhalb kürzester Zeit entwickelt werden. Das DIL hat dieses Format zusammen mit seinen europäischen Partnern weiterentwickelt und adaptiert zum: MAKEathon. Die Veranstaltung ist Teil des

EIT Food Projekts „MAKEit!“ und wird von der Europäischen Union gefördert. Der erste MAKEathon beschäftigte sich mit der Reduzierung von Lebensmittelverschwendung und Nutzbarkeit von Nebenströmen in der Fleischwirtschaft.

Bei der zweiten Veranstaltung des Projekts können die Teilnehmer neue Konzepte zur Vermarktung und zur Förderung des Verbraucherinteresses entwickeln oder auch an der Entwicklung neuer Produkte aus Wildfleisch arbeiten. „Ziel ist es, dass neue innovative Ideen entstehen, die wirtschaftlich umsetzbar sind und Anreize für neue Geschäftsideen schaffen oder sogar neue Geschäftsfelder für Unternehmen eröffnen“ erklärt Alexander Märdian, der als Leiter DIL Innovation Hub am DIL Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e. V. für das Programm zuständig ist.

Die Veranstaltung findet online statt und wird von Branchenexperten und Fleischtechnologern begleitet. Bis zu zwölf Teilnehmer haben zusätzlich die Möglichkeit an neuen Produkten oder Produktinnovationen im Fleischtechnikum vor Ort am DIL in Quakenbrück zu arbeiten. Die Teilnehmer werden am Ende des Wettbewerbes, Ihre Ideen einer Jury von Experten vorstellen. Erfolgreiche Teilnehmer haben dann die Möglichkeit ihre Konzepte mit Unterstützung des DIL Innovation Hub weiterzuentwickeln und erhalten Zugang zum europäischen EIT Food Netzwerk mit über 100 Mitgliedern und zahlreichen weiteren Förderprogrammen. Die Teilnahme ist kostenfrei. Die Veranstaltung wird unterstützt vom Deutschen Jagdverband.

Kontakt für die Anmeldung und weitere Informationen:

Alexander Märdian

Leiter DIL Innovation Hub

E-Mail: a.maerdian@dil-ev.de

Tel.: +49 (0) 5431 183 354

Über das DIL Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e. V.

Das DIL Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e. V. ist ein außeruniversitäres Forschungsinstitut der Lebensmittelwissenschaften in Deutschland. In den letzten drei Jahrzehnten hat sich in Quakenbrück ein international tätiges Institut mit rund 200 Experten der Lebensmitteltechnologie und den Lebensmittelwissenschaften entwickelt. Das DIL operiert als Forschungsinstitut in den Bereichen Lebensmittelsicherheit und Authentizität, Struktur und Verfahrenstechnik sowie Nachhaltigkeit.

Bildmaterial:



Bildunterschrift: Jetzt anmelden für den „MAKEathon – from forest to fork“ vom 14. bis 19. Oktober. (Grafik: DIL)



Bildunterschrift: Vorbereitung auf die Arbeit im Fleischtechnikum im DIL: Teilnehmer vom ersten MAKEathon im November 2019 beschäftigten sich mit Reduzierung von Lebensmittelverschwendung und Nutzbarkeit von Nebenströmen in der Fleischwirtschaft (Grafik: DIL)