

/ Presseinformation

Kassel, 29. April 2019

NewFoodSystems – Neue Lebensmittelsysteme Innovationsprogramm erhält Fördermittel in Millionenhöhe

Das Bundesministerium für Bildung und Forschung (BMBF) fördert über einen Zeitraum von fünf Jahren das Innovationsprogramm NewFoodSystems mit insgesamt bis zu 20 Mio. Euro. K+S hat durch seinen Innovationsbereich erfolgreich an der Antragsformulierung mitgearbeitet und ist einer von mehreren deutschen Industriepartnern.

NewFoodSystems hat das Ziel, einen Beitrag zur zukünftigen, nachhaltigen Ernährung und Gesundheit der Menschen zu leisten. Im Mittelpunkt des Vorhabens stehen wissenschaftliche und technische Lösungen für neue Lebensmittel und Produktionsverfahren. Diese sollen qualitativ hochwertig und umweltverträglich sein, sowie eine hohe Akzeptanz beim Verbraucher aufweisen.

„Die nachhaltige und ressourcenschonende Ernährung der Weltbevölkerung ist eine der großen Herausforderungen für die nächsten Jahrzehnte“, sagt Alexa Hergenröther, Leiterin der Operativen Einheit Europe+. „Wir wollen beim Entwickeln von innovativen Lösungen im Nahrungsmittelbereich mit unserem Know-how und unserer Infrastruktur entscheidend dazu beitragen und freuen uns auf die Zusammenarbeit in diesem wichtigen Zukunftsprogramm.“

K+S wird sich auf das Innovationsfeld Controlled Environment Cultivation (CEC) fokussieren. Hierbei steht die Kultivierung von Organismen wie z. B. Pflanzen und Algen in geschlossenen und damit kontrollierbaren Systemen im Mittelpunkt. CEC bietet die Möglichkeit, neue pflanzliche Produkte

unabhängig von Witterungsbedingungen und mit mehreren Ernten im Jahr fast ohne Einsatz von Pestiziden in Premium-Qualitäten zu erzeugen und dies unter Rückgewinnung von Wasser und Nährstoffen aus Rest- und Abfallstoffen. Auch neue Proteinquellen für die Lebens- und Futtermittelproduktion sowie für die Gewinnung anderer hochwertiger Inhaltsstoffe wie spezielle Fettsäuren, Carotinoide und andere Farbstoffe sowie Aromakomponenten und Ballaststoffe werden hier erschlossen.

Der derzeit im Aufbau befindliche Innovationspark von K+S am ehemaligen Kali-Standort Sigmundshall (bei Hannover) wird im Rahmen des Innovationsprogramms eine wichtige Rolle spielen und die vielfältigen Projekte bei ihrer Umsetzung unterstützen. Bereits seit August 2018 betreibt K+S dort eine Versuchsanlage zur Aufzucht von Makroalgen. Das Unternehmen forscht zudem im Bereich Aquaponic mit einer Versuchsstation am Sitz des Unternehmens in Kassel.

NewFoodSystems steht unter der Koordination des Max Rubner-Instituts (MRI) in enger Zusammenarbeit mit dem Fraunhofer-Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung (IVV), und vereint mehr als 50 Partner aus Wissenschaft, Wirtschaft und Gesellschaft.

Weitere Informationen: [Pressemitteilung des BMBF/Max Rubner-Institut](#).

Über K+S

K+S versteht sich als ein auf den Kunden fokussierter, eigenständiger Anbieter von mineralischen Produkten für die Bereiche Landwirtschaft, Industrie, Verbraucher und Gemeinden und will das EBITDA bis 2030 auf 3 Mrd. € steigern. Unsere rund 15.000 Mitarbeiter helfen Landwirten bei der Sicherung der Welternährung, bieten Lösungen, die Industrien am Laufen halten, bereichern das tägliche Leben der Konsumenten und sorgen für Sicherheit im Winter. Die stetig steigende Nachfrage nach mineralischen Produkten bedienen wir aus Produktionsstätten in Europa, Nord- und Südamerika sowie einem weltweiten Vertriebsnetz. Wir streben nach Nachhaltigkeit, denn wir bekennen uns zu unserer Verantwortung gegenüber Menschen, der Umwelt, den Gemeinden und der Wirtschaft in den Regionen, in denen wir tätig sind. Erfahren Sie mehr über K+S unter www.k-plus-s.com.

Ihr Ansprechpartner:

Presse:

Michael Wudonig

Telefon: +49 561 9301-1262

michael.wudonig@k-plus-s.com