

Mithilfe des Instruments der „Regulatory Sandboxes“ könnte der Gesetzgeber Startups bald mehr Spielraum für Experimente mit neuartigen Lebensmitteln geben. Ein Blick auf das Für und Wider – und in ein Berliner Reallabor. | Gerrit-Milena Falker

Ob die federführende Generaldirektion Gesundheit (Sante) der EU-

Kommission diese Vorschläge berücksichtigen wird, ist derzeit unklar. Die Kommission will ihren Vorschlag für ein Omnibus-Vereinfachungspaket schon bis Ende des Jahres vorlegen. „Das lässt befürchten, dass eine eingehende Befassung mit allen 6440 Rückmeldungen schwierig werden dürfte“, meint Peter Loosen, Geschäftsführer beim Lebensmittelverband.

In den Stellungnahmen der Lebensmittelindustrie klingt an zahlreichen Stellen zwischen den Zeilen Kritik an der Efsa an. So heißt es in der Position des europäischen Spitzenverbandes Food Drink Europe: „Eine verstärkte direkte Interaktion zwischen Efsa-Wissenschaftlern und Antragstellern könnte das gegenseitige Verständnis fördern und letztlich sowohl die Effizienz der Dateneinreichung als auch die Aktualität der Efsa-Gutachten verbessern.“

Das „Future Food Living Lab“ will derweil weder auf den deutschen noch auf den EU-Gesetzgeber warten, sondern verfolgt einen ganzheitlichen Ansatz. „Wir wollen mit unserem Reallabor einen Beitrag zur gesellschaftlichen und technologischen Transformation hin zu einer nachhaltigeren, gesünderen Ernährung leisten“, unterstreicht Jette Berend, Projektmanagerin von Food 4 Future. „Dafür testen wir unter anderem die Technik

der urbanen Lebensmittelproduktion unter realen Bedingungen.“

Die innovativen Köpfe vom „Future Food Living Lab“ lassen weder das Lebensmittelrecht noch das Baurecht ihren Erfindergeist bremsen. „Unsere Studierenden suchen im urbanen Raum nach ungenutzten Räumen oder Freiflächen, beispielsweise für Algen-Bioreaktoren oder Qual-len-Tanks“, so Projektmanagerin Berend. Zudem wollen Schreiner und ihr Team die Menschen einbeziehen. „Beispielsweise demonstrieren wir den Bürgern des jeweiligen Stadtquartiers, Politikern und der interessierten Öffentlichkeit, wie sich ein Bioreaktor oder Tank in die jeweilige Freifläche einpassen lässt“, so Schreiner. Virtual und Augmented Reality könnten zeigen, wie Lebensmittelproduktion mitten in der Stadt stattfinden könne. „Es geht darum, ins Gespräch zu kommen – Wissenschaft zum Anfassen.“

Unterdessen sieht die Hochschulprofessorin gespannt dem nächsten Treffen mit dem Bundeswirtschaftsministerium im November entgegen: „Dort werden wir weitere Schritte besprechen, wie und ob wir die Experimentierklausel nutzen dürfen, um Verkostungen durchzuführen.“ Dann könnte das Berliner Sandkastenexperiment in eine entscheidende Phase gehen.

Iz 44-25



FOTO: SYDA PRODUCTIONS/STOCK.ADOBE.COM

ALL
NEW

WELT-
NEUHEIT

STILL

GUARANÁ

QR[®]

11

QUICK™
RESPONSE

ENERGY DRINK +

MARULA BAOBAB
LIME

11 VITAMINE
Acai | Goji | Moringa
MINERALSTOFFE

STILL

GUARANÁ

QR[®]

11

QUICK™
RESPONSE

ENERGY DRINK +

CHERRY BLOSSOM
LIME

11 VITAMINE
Acai | Goji | Moringa
MINERALSTOFFE

STILL

GUARANÁ

QR[®]

11

QUICK™
RESPONSE

ENERGY DRINK +

BLACK CURRANT
LIME

11 VITAMINE
Acai | Goji | Moringa
MINERALSTOFFE

ALL
NATURAL

SCAN ME

PFANDFREIE WELTNEUHEIT FÜR EUER SORTIMENT

DER EINZIGE ENERGY DRINK AUS DER KARTONDOSE

+

INHALTSREICH

11 Vitamine, 2 Mineralstoffe
4 Superfoods
Neue Koffeinformel

+

NACHHALTIG

Kartondose = 50 % weniger CO₂*
Gleiches Trinkgefühl, gleich stabil!
Durch Aluminiumdeckel und -boden.

+

VIelfÄLTIG

Energy-, Sport- und Vitamin-Drink.
Ein Drink. Drei Funktionen.
100 % Power.

gemäß IFEU-Studie 2023

Exklusiv Vertrieb Deutschland: MORENO GmbH – info@moreno.de