



Foto: Riesa Teigwaren GmbH

## Einladung zur simul<sup>+</sup>Werkstatt

### Ernährungswirtschaft vor Ort Pflanzenproteine der Zukunft – Neues und neu Entdecktes

am 6. Juni 2018

#### VERANSTALTUNGSORT

**Teigwaren Riesa GmbH**  
Merzdorfer Str. 21-25  
01591 Riesa

Riesa  
NUDELN



Seit über 100 Jahren werden am Standort in Riesa Nudeln in Markenqualität hergestellt. Das Unternehmen ist mit der Region fest verwurzelt. In enger Zusammenarbeit mit den hiesigen Landwirten und Mühlen garantiert die Teigwaren Riesa GmbH, dass ausschließlich bester heimischer Hartweizengrieß für die Herstellung der beliebten Nudeln verwendet wird. Teigwaren auf Basis alternativer Rohstoffe, wie roten Linsen, Kichererbsen oder Reis, vervollständigen das Sortiment und sprechen spezielle Zielgruppen und –märkte an.

**Wir freuen uns auf Ihr Kommen!**

Bitte nutzen Sie die kostenlosen Parkplätze vor Ort.



**ANTWORT** an [rehn@rkw-sachsen.de](mailto:rehn@rkw-sachsen.de) / FAX: 0351 8322-48372

**Ernährungswirtschaft vor Ort: Pflanzenproteine der Zukunft – Neues und neu Entdecktes**

Hiermit melde ich mich verbindlich zur Veranstaltung am **6. Juni 2018** an und wähle:

- Gruppe 1 „Proteinpflanzen & Algen in regionalen Kreisläufen“  
 Gruppe 2 „Nutritive & funktionelle Eigenschaften pflanzlicher Proteine“  
 Ich kann leider nicht teilnehmen

Titel/Name

Vorname

Firma

Begleitperson

Anschrift

Telefon

Fax

E-Mail

Datum, Ort

Unterschrift

Ihr Ansprechpartner:

RKW Sachsen GmbH  
Dienstleistung und Beratung  
Doris Rehn  
Freiberger Straße 35  
01067 Dresden

Telefon: +49 172 8380072  
E-Mail: [rehn@rkw-sachsen.de](mailto:rehn@rkw-sachsen.de)  
Internet: [www.rkw-sachsen.de](http://www.rkw-sachsen.de)

## Ernährungswirtschaft vor Ort Pflanzenproteine der Zukunft – Neues und neu Entdecktes

### DATUM / ZEIT / ORT

**Mittwoch, 6. Juni 2018**

09:30 Uhr bis ca. 15:30 Uhr

**Teigwaren Riesa GmbH**

Merzdorfer Str. 21-25

01591 Riesa

### AGENDA

ab 09:30 Uhr

**Eintreffen der Teilnehmer**

10:00 Uhr

**Eröffnung der simul<sup>+</sup>Werkstatt**

Peter Nothnagel, Geschäftsführer

Wirtschaftsförderung Sachsen GmbH

**Grußwort**

Raphaele Polak, Abteilungsleiterin

Staatsministerium für Umwelt und Landwirtschaft

10:15 Uhr

**Alternative pflanzliche Rohstoffe in der**

**Teigwarenherstellung - Chancen für die Ernährungswirtschaft**

Irgard Freidler, Geschäftsführerin, Teigwaren Riesa GmbH

11:00 Uhr

**Lupine - Forschung vom Samenkorn bis zum Zukunftspreis**

Christian Zacherl, Geschäftsfeldmanager Lebensmittel,

Fraunhofer Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung,

Freising

11:30 - 13:00 Uhr

**Workshops**

**Gruppe 1: Proteinpflanzen und Algen in regionalen Kreisläufen**

u. a. mit Impulsen von:

- Irene Jacob, DemoNET ErbseBohne
- Gunnar Mühlstädt, MINT Engineering GmbH
- Bernhard Probst, Vorwerk Podemus Ökologischer Landbau

Moderation: Prof. Olaf Steinhöfel, Sächsisches Landesamt für Umwelt, Landwirtschaft und Geologie

**Gruppe 2: Nutritive und funktionelle Eigenschaften pflanzlicher**

**Proteine** u. a. mit Impulsen von:

- Dr. Claudia Wiacek, nutriCARD Kompetenzcluster für Ernährung und kardiovaskuläre Gesundheit, Universität Leipzig
- Dr. Michael Heinemann, Weißenfelder Handelsgesellschaft mbH
- Frank Pudiel, Pilot Pflanzenöltechnologie Magdeburg e. V.

Moderation: Dr. Susann Zahn, TU Dresden, Lebensmitteltechnik

13:00 - 14:00 Uhr

Mittagspause mit Imbiss und Getränken

14:00 Uhr

**Vorstellung und Diskussion der Ergebnisse und Projektideen**

Prof. Olaf Steinhöfel, Sächsisches Landesamt für Umwelt,

Landwirtschaft und Geologie

14:30 Uhr

**Führung durch die Produktion und Zeit für Gespräche**