

## ProtFuture

Proteine der Zukunft – nach Fleisch kommt Pflanze

<b>Programm / Ausschreibung</b>	FoKo, Qualifizierungsseminare, Qualifizierungsseminare 7. AS	<b>Status</b>	abgeschlossen
<b>Projektstart</b>	01.01.2021	<b>Projektende</b>	31.12.2021
<b>Zeitraum</b>	2021 - 2021	<b>Projektlaufzeit</b>	12 Monate
<b>Keywords</b>	Proteine, Fleischersatz		

### Projektbeschreibung

Das Qualifizierungsseminar „ProtFuture -Alternative Proteinquellen aus Pflanzen, Pilzen und Algen für den Einsatz in Lebensmitteln“ befasst sich mit der ganzheitlichen Betrachtung von Nicht-tierischen Rohstoffen entlang deren Wertschöpfungskette.

Beginnend mit züchterischen Aspekten und deren Adaption auf Klimaveränderung über Bodengesundheit bis zum biologischen Pflanzenschutz.

Das FiBL gewährt darüber hinaus einen Einblick in die Berechnung von Ökobilanzen und beurteilt gemeinsam mit den Unternehmenspartnern den Grad der Nachhaltigkeit verschiedener Urproduktionssysteme (Life Circle Assessment, LCA). Zentrales Element des Qualifizierungsvorhabens ist die lebensmitteltechnologische und in Folge sensorische Entwicklung innovativer Produkte in Kombination mit rechtskonformen Kennzeichnung der Produkte.

Ein vertiefende Einheit befasst sich abschließend mit der Ernährungskommunikation hin zu den (End)-Konsument\*innen.

### Projektkoordinator

- Universität für Bodenkultur Wien

### Projektpartner

- soja mich e.U.
- Genusskoarl e.U.
- Wurth Wolfgang
- Evergreen Agrarprodukte Vertriebsgesellschaft m.b.H.
- Estyria Naturprodukte GmbH
- VeggieMeat GmbH
- Landgarten GmbH & Co KG
- Rebel Meat GmbH
- FERMENTUM e.U.
- Gutscher Mühle Traismauer GmbH