



**Weitere Informationen**

**für die Redaktionen:**

MESSE BREMEN · M3B GmbH

Wolfgang Heumer, T 0421 3505 - 341

[heumer@messe-bremen.de](mailto:heumer@messe-bremen.de)

[www.messe-bremen.de](http://www.messe-bremen.de)

Thementipp 4

## Alternative Proteine: Vegan ist Trend

Der Erfolgsgeschichte veganer Produktalternativen im Fleischbereich folgend, platziert auch die Fischwirtschaft im zunehmenden Maße Zubereitungen auf dem Markt, die ausschließlich auf alternativen Proteinen aus Pflanzen basieren. Wie Produkte hergestellt, in das vorhandene Angebot integriert und erfolgreich vermarktet werden, gehört zu den Themen der fish international. Anstatt Soja, Weizen oder anderen Pflanzen aus dem großflächigen Landanbau verwenden mehrere Herstellende mittlerweile auch Meeresalgen als Basis für ihre Produkte.

### Walking Tour

Kooperationspartner der Messe sind der Verband für Alternative Proteinquellen e.V. und das GFI Good Food Institute, die an ihrem Stand 5D15 für Gespräche bereitstehen. Für einen besseren Überblick über den schnell wachsenden Markt bietet das GFI geführte Rundgänge zu Ausstellenden mit veganen Produkten an. Diese Walking Tours starten am Sonntag um 14 Uhr und am Dienstag um 12 Uhr. Treffpunkt: Seafood Business Meeting, Stand 5E39. Die Führung wird auf Englisch abgehalten.

### Fachvorträge

Am Montag, 5. September, ab 16.00 Uhr gibt es im Forum in der Halle 5 eine Reihe von Vorträgen zu Alternativen Proteinen und pflanzenbasierten Produkten:

- |           |   |
|-----------|---|
| 16.00 Uhr | Introduction on the market for alternative proteins<br>Moderation: Carlotte Lucas, Good Food Institut (GFI)   |
| 16.15 Uhr | Product Prototype 4.0 - Digital Product Development of Plant-based Alternatives to Fish<br>Florian Bark, Planteneers GmbH & Co. KG  |
| 16.30 Uhr | Green all-rounders – there is so much potential in marine algae<br>Deniz Ficicioglu, wunderfish GmbH  |
| 16.45 Uhr | Unused but useful? – Aquaculture of jellyfish as an alternative food source<br>Dr. Holger Kühnhold, AG Experimentielle Aquakultur, Leibniz-Zentrum für Marine Tropenökologie (ZMT) GmbH |
| 17.00 Uhr | Cultured fish – a sustainable alternative for future fish products<br>Dr. Sebastian Rakers, Bluu GmbH   |
| 17.15 Uhr | 3D food printing for vegan fish products<br>Dr. Robin Simsa, Revo Foods GmbH  |



**Weitere Informationen**

**für die Redaktionen:**

MESSE BREMEN · M3B GmbH

Wolfgang Heumer, T 0421 3505 - 341

[heumer@messe-bremen.de](mailto:heumer@messe-bremen.de)

[www.messe-bremen.de](http://www.messe-bremen.de)

**Unternehmen mit pflanzenbasierten Produkten & Services**

Fraunhofer-Einrichtung für Individualisierte und Zellbasierte Medizintechnik IMTE	5A01
FRoSTA Foodservice GmbH	5G21
GFI Good Food Institute	5D15
Happy Ocean Foods GmbH	5B59
Leibniz-Zentrum für Marine Tropenökologie (ZMT) GmbH	5A01
Meereskost GmbH	5G35
Nestlé Professional GmbH	5D39
Nordic Seafood A/S	5F54
Oceanfruit GmbH	5K25
Planteneers GmbH &Co. KG	5D19
PSQR	5B59
Revo Foods	5B59
Verband für Alternative Proteinquellen e. V.	5D15
Verdino Green Foods Deutschland GmbH	5G10
VG Handel GmbH	5C52
wunderfish GmbH	5K25

**Über die fish international**

Die 1988 gegründete fish international in der MESSE BREMEN ist die einzige deutsche Fachmesse für Fisch und Seafood. Im Zwei-Jahres-Rhythmus kommen dabei Fachbesucher aus der Fischindustrie, dem Fischgroßhandel, LEH und der Gastronomie zusammen. Sie treffen hier auf Lieferanten aus aller Welt und nutzen die Gelegenheit, sich zu informieren und auszutauschen.