

Styrian Food Hub

FERMENTATIONS 20 KONGRESS 26

Steiermark



23.–24. April 2026

ZIB Nikolai | St. Veit i. d. Südsteiermark

Programm

Neue Wertschöpfung für die Lebensmittelwirtschaft

TAG 1



12:30 Uhr | Registrierung, Aperitif und leichter Business-Snack

13:00 – 13:10 Uhr | Offizielle Eröffnung

Begrüßung durch Wirtschaftslandesrat DI Willibald Ehrenhöfer & SFG GF Mag. Christoph Ludwig. Moderation: Dr. Susanne Urschler, Leiterin Styrian Food Hub

FERMENTATION ZWISCHEN TRADITION UND ZUKUNFTSPROTEIN AUS DEM BIOREAKTOR

13:10 – 13:50 Uhr | Executive Keynote

Revolution aus dem Mikrokosmos: Fermentation als Wachstumstreiber für Kreislaufwirtschaft und neue Lebensmittelzutaten
Martin Reich (Biologe, Buchautor, Experte für Bioökonomie)

13:50 – 14:20 Uhr | Strategischer Ausblick

Eine Reise durch die vielfältige Welt der Fermentation, von der Tradition zur Innovation – vom Tongefäß zum Bioreaktor
Fritz Treiber (Mikro- u. Molekularbiologe, Buchautor, Ernährungsexperte)

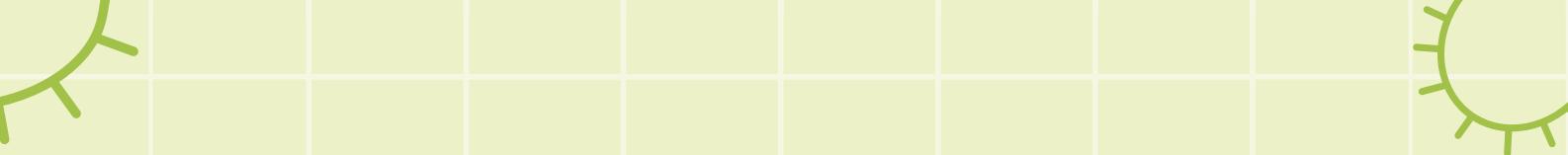
14:20 – 14:45 Uhr | Networking

MARKT, TRENDS & GESCHÄFTSMODELLE: WAS UNTERNEHMERINNEN JETZT WISSEN MÜSSEN

14:45 – 15:15 Uhr | Marktanalyse

Trends und wirtschaftliche Perspektiven fermentierter Lebensmittel – Marktpotenziale, Konsumtrends und Business Cases im DACH-Raum
Cyriacus W. Schultze (Strategie- & Marktexperte für die Lebensmittel und Getränkeindustrie, GF der CLATU Gruppe)





15:15 – 15:30 Uhr | Start-up Case

Vom Nebenprodukt zum Premium-Produkt – Fermentfreude als skalierbares Geschäftsmodell

David Haider (Fermentationsexperte & Co-Founder Fermentfreude OG)

15:30 – 15:45 Uhr | Fermentierte Getränke neu gedacht

Innovative Getränkealternativen jenseits von Alkohol und klassischer Limonade

Christoph Winkler-Hermaden (Betriebsleitender Oenologe, Weingut Winkler-Hermaden und GF der Saphium Biotechnology GmbH)

15:45 – 16:30 Uhr | Tasting & Business Networking

Kuratierte Verkostung fermentierter Produkte – Austausch mit ProduzentInnen, AustellerInnen und Keynote Speakern.

ZUKUNFTSPRODUKTE AUS DEM BIOREAKTOR – VON DER IDEE ZUR INDUSTRIELLEN UMSETZUNG

16:30 – 17:00 Uhr | Industrie Keynote

Zukunftstechnologien der Proteingewinnung, Biomassefermentation und Präzisions-fermentation

Anton Glieder (GF & CSO der bisy GmbH)

17:00 – 17:15 Uhr | Technology Deep Dive

Fermenter & Bioreaktoren als Produktionsfaktor – Anforderungen, Investitionen, Qualität

Reinhard Heber (Business Development Manager, ZETA GmbH)

17:15 – 17:30 Uhr | Scale-up Insight

Gschmackig und Gsund aus dem Bioreaktor: Vom Prozess Scaling zur Markteinführung

Astrid Radkohl (GF & Co-Founder, Yflavour FlexCo)

17:30 – 18:00 Uhr | Success-Story

Innovation trifft Markt: Wie Revo Foods pflanzenbasierte Produkte erfolgreich skaliert

David Petuzzi (GF Revo Foods GmbH)

18:00 – 21:00 Uhr | Executive Networking

Eine sensorische Reise durch die Welt der Fermentation – Flying Dinner mit regionalen, fermentierten Produkten beim exklusiven Networking.





TAG 2

PRAXISORIENTIERTE WORKSHOPS FÜR UNTERNEHMERINNEN, PRODUKTENTWICKLERINNEN UND INNOVATIONSMANAGERINNEN

09:15 | Registrierung

09:30 – 13:00 Uhr | Workshops inkl. 30 Min. Networking-Pause

1 Bier & Brot

Fermentation schließt den Kreislauf zwischen Bier und Brot. In diesem Workshop lernen Sie, wie Sie auch zuhause aus Biertreber schmackhaftes Brot herstellen können und wie sich gebackenes Brot wieder für aromatisches Bier weiterverwerten lässt.

Michael Frieß (Bäckermeister, Bäckerei Altenburger) & Renè Rehorska (Dozent für Nachhaltiges Lebensmittelmanagement FH Joanneum)

2 Essig & Senf

Essig und Senf selbstgemacht: Sie erhalten Einblick in Herstellung, Qualität und Geschmack dieser vielseitigen Würzmittel. Fermentieren Sie Essig selbst und veredeln Sie ihn mit Kräutern, Früchten oder Gewürzen zu aromatischen Spezialitäten. Zusätzlich erfahren Sie, wie Sie Essig zur Senfzubereitung richtig einsetzen.

Andreas Fischerauer (Essigexperte & GF – Fischerauer Feinstes GmbH)

3 Kom- buchा & Co

Kombucha, Kefir & Co überzeugen nicht nur geschmacklich, sondern sind auch für ihre gesundheitsfördernde Wirkung bekannt. In diesem Workshop stellen Sie selbst Erst- und Zweitfermente der erfrischenden, alkoholfreien Getränke her. Sie nehmen zudem vier Produkte mit nach Hause und erhalten wertvolle Tipps, wie Sie diese vielfältig genießen können.

Marcel Raunnigger & David Haider (Fermentationsexperten & Gründer – Fermentfreude OG)

TAG 2



4 Kimchi & Würze

Wenn Gemüse, Gewürze und Mikroorganismen aufeinandertreffen, entstehen Geschmacksbooster: Erfahren Sie in diesem Workshop wie Sie Kimchi, Salzzitronen, Knoblauchpaste & Co produzieren und wie Sie diese in Ihrer Küche kreativ und schmackhaft integrieren.

Andrea Bierwolf

(Fermentationsexpertin & GF, Fermentista Andrea)

5 Neue Proteine

In diesem Workshop werden die Grundlagen der Proteinerzeugung mit Hefen vermittelt. Im Fokus steht das sterile Arbeiten und der zentrale Unterschied zur Weinherstellung: Was dort vermieden wird, ist in der Proteinproduktion gezielt notwendig.

Anton Glieder (GF & CSO, bisy GmbH)

