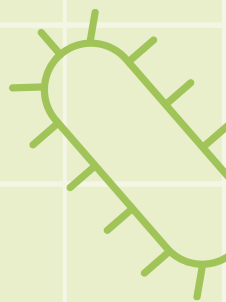
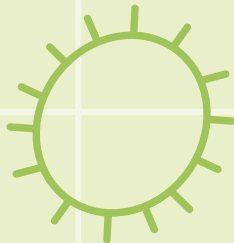
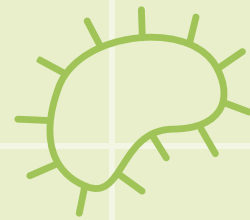
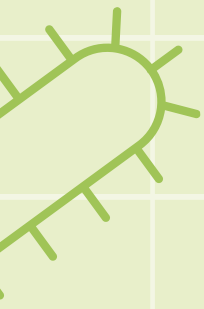


Styrian Food Hub

# 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)*

*Fermentation macht nachhaltige Kreislaufwirtschaft immer realistischer. Nebenprodukte lassen sich hochwertig verwerten, Produktionsprozesse werden unabhängiger von Standortfaktoren und nachhaltiger Konsum gelingt ganz ohne Verzicht. Die breite Anwendungsvielfalt eröffnet neue Chancen für innovative Geschäftsmodelle sowie für Wirtschaft und Innovationsstandorte.*

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)*

*Fermentation ist eine der ältesten Kulturtechniken der Menschheit – von den ersten Töpferkulturen zum Bioreaktor. Doch ist wirklich alles Fermentierte ausnahmslos gesund, wo liegen die Grenzen und wo wird zu viel versprochen? Ein Überblick über Fermentationsmethoden in Ost und West – Historie, Praxis, Forschung & Bedeutung für nachhaltige, gesunde Ernährung.*

14:20 – 14:45 Uhr | Networking-Break – Kaffee & Brainfood





---

## 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)*

*Fermentation gilt als zukunftsweisend für die Lebensmittelbranche. Doch warum ist Fermentation gerade jetzt relevant? Erfahren Sie, welches Potenzial Fermentation bietet, wie Konsumpräferenzen Marktentwicklungen beeinflussen und wo neue Wertschöpfung entstehen kann. Praxisbeispiele aus dem DACH-Raum zeigen eindrucksvoll, wie unterschiedlich Unternehmen Fermentation nutzen.*



### 15:15 – 15:30 Uhr | Start-up Case

Vom Nebenprodukt zum Premium-Produkt – Fermentfreude als skalierbares Geschäftsmodell

*David Haider (Fermentationsexperte & Co-Founder Fermentfreude OG)*

*Das Grazer Start-up Fermentfreude veranstaltet nicht nur praxisnahe Fermentationsworkshops, sondern verwandelt auch Nebenprodukte regionaler Hülsenfrüchte, wie steirische Käferbohnen, in protein- und ballaststoffreiches Tempeh. Fermentation wird hier zur Schnittstelle von Innovation, Tradition, Gesundheit und Nachhaltigkeit.*

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

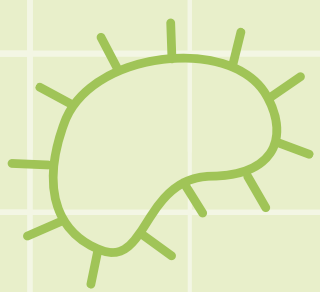

Innovative Getränkealternativen jenseits von Alkohol und klassischer Limonade

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

*Fermentierte Getränke als moderne Genussoptionen mit komplexen Aromen, natürlicher Herstellung und neuen Impulsen für zeitgemäße Trinkkultur – zwischen Handwerk, Innovation und bewusstem Konsum.*

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

Kuratierte Verkostung fermentierter Produkte – Austausch mit ProduzentInnen, AusstellerInnen 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 Präzisionsfermentation

*Anton Glieder (GF & CSO der bisy GmbH)*

*Was ist mithilfe von Biotechnologie in der Lebensmittelproduktion bereits möglich? Welche regulatorischen Herausforderungen bestehen? Wo liegen die Schwierigkeiten beim Upscaling und bei der Markteinführung und wie ist die industrielle Fermentation wirtschaftlich im Vergleich zu bereits etablierten Produkten zu bewerten?*

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

Fermenter & Bioreaktoren als Produktionsfaktor – Anforderungen, Investitionen, Qualität

*Reinhard Heber (Business Development Manager, ZETA GmbH)*

*Von standardisierten Fermentationssystemen bis zu hochkomplexen Bioprozessanlagen: Ein praxisnaher Einblick in die Kriterien für Auslegung, Betrieb und Qualitätssicherung moderner Fermenter und Bioreaktoren in der Lebensmittelindustrie.*

## 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)*

*Yflavour entwickelt mithilfe von Biomassefermentation natürliche, geschmacksintensive Zutaten direkt aus dem Bioreaktor und verbindet dabei Genuss mit funktionalem Mehrwert. Das Unternehmen beherrscht den Weg vom Prozess-Scaling bis zur marktfähigen Zutat und erschließt damit neue Anwendungen und Märkte für innovative Food-Produkte.*

## 17:30 – 18:00 Uhr | Success-Story

Innovation trifft Markt: Wie Revo Foods pflanzenbasierte Produkte erfolgreich skaliert

*Kostyantyn Matsekh (Sales Manager, Revo Foods GmbH)*

*Die Revo Foods GmbH zeigt, wie pflanzenbasierte Lebensmittel durch technologische Innovation, industrielle Herstellbarkeit und klare Marktausrichtung erfolgreich vom Konzept in den Markt skaliert werden. Mittels 3D-Lebensmitteldruck werden neue Möglichkeiten für komplexe Produktstrukturen, individualisierte Texturen und neuartige Geschmackserlebnisse mit hohem Marktpotenzial hergestellt.*

## 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-minütiger 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- bucha & 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

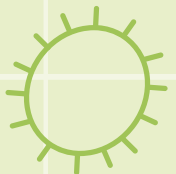
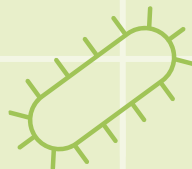
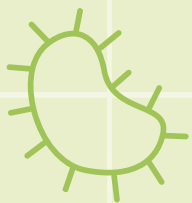
Wenn Gemüse, Gewürze und Mikroorganismen aufeinandertreffen, entstehen Geschmacksbooster: Erfahren Sie in diesem Workshop wie Sie Kimchi, Salzzitronen, Knoblauchpaste & Co produzieren und wie Sie diese in Ihrer Küche kreativ und schmackhaft integrieren.

*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)*



**Herzlichen Dank an unsere Sponsoren:**

**Raiffeisen-Landesbank  
Steiermark**



**bartelt**   
IHR LABOR AUSSTATTER

**BIORAMA**

**bisy**

 **ZETA**

# AUSSTELLER

**bartelt**   
IHR LABOR AUSSTATTER

**FERMENTFREUDE**

  
FFoQSI

*Fischerbauer*®

*fleck's*  
Bio  
Reactor  
Systems

  
**GUTBEHÜTET**  
Pilzmanufaktur im Vulkanland



 **Saphium** | Plant  
Partners



**WINKLER-HERMADEN**

 **ZETA**

**FANCY**  
BY NATURE