

Bericht über den Preis der Ulrich Florin Stiftung

Reise zum ITF-Kongress nach Chicago, USA

In den Jahren 2019, 2020 und 2021 ging der Nachwuchsförderpreis der Ulrich Florin Stiftung jeweils an die Hochschule Neubrandenburg. Wir sind Nino Beisler, Sven Wehlen, Sebastian Michel und Sonja Donhauser und haben in Neubrandenburg im Fachbereich Lebensmittelwissenschaften im Bachelor- bzw. Masterstudiengang studiert. Bedingt durch die Pandemie hatten wir erst im Juli 2022 die Gelegenheit, den Preis einzulösen und am IFT-Kongress und der Food Expo in Chicago (Illinois, USA) teilzunehmen. Somit konnten wir gemeinsam als Gruppe die Reise in die USA antreten. Der Kongress fand unter dem Titel „IFT FIRST“ vom 10.07.-13.07.2022 statt. Hinter dem Kürzel „IFT“ verbirgt sich das Institute of Food Technologists und das Akronym „FIRST“ steht für „Food Improved by Research, Science and Technology“, das Leitmotto der Veranstaltung. Entsprechend des Leitmottos waren vor Ort nicht nur Stände von Unternehmen und Start-ups zu finden, sondern auch zahlreiche wissenschaftliche Poster zu aktuellen Forschungsprojekten ausgestellt. Auch der interaktive Austausch in Form von Fachvorträgen, Podiumsdiskussionen oder Live-Cooking-Sessions war gegeben. Bei dem gesamten Kongress waren insbesondere die Themen Zuckerersatz, Fleischersatz und nachhaltige Verpackung auffällig präsent.

Selbstverständlich gab es auf dieser Leitmesse der Lebensmittelindustrie auch ausreichend Gelegenheit verschiedenste Produkte und zahlreiche Neuentwicklungen selbst einmal zu probieren. Zu diesen Produkten zählten beispielsweise diverse Kreationen mit Zusatz von Mono-Natriumglutamat (MSG), welches ein intensiveres „Umami“-Geschmackserlebnis zum Ziel hatte und gezielt charakteristische Aromenbereiche von Lebensmitteln herausstechen sollte – sogar in Bier, um z.B. die fruchtigen und erdigen Aromen des Hopfens zu verstärken – mit Erfolg! Neuheiten, wie vegane Fleischersatzprodukte in den Texturen von „Fleischbällchen“ oder „Pulled Pork“ aus Faba-Bohnen, begeisterten die Besucher gleichermaßen wie diverse Käsekreationen eingelegt in Merlot oder Rosmarin. Auch für die süßen „Schleckermäulchen“ war einiges geboten, denn verschiedenste Back- und Eiskreationen zauberten stets ein breites Lächeln ins Gesicht. Das besondere hierbei war der Einsatz von Zuckerersatzstoffen wie Stevia und Allulose. Während beide in den USA stetig an Beliebtheit gewinnen, ist letzterer in der EU noch nicht als Lebensmittelzusatzstoff zugelassen. Auch in der Welt der Brotaufstriche konnte das kulinarische Spektrum immens erweitert werden. Neben der klassischen Erdnussbutter stellten die Aussteller zudem Cremes aus anderen Nüssen wie der Cashew, Pistazie oder Mandel vor. Auch Aufstrichvarianten aus Sonnenblumen- und Kürbiskernen befanden sich im Aufgebot, wobei letzterer als unser persönlicher Favorit hervorging.

Die Food Expo hatte jedoch nicht nur für die Geschmacksknospen etwas zu bieten. Ein großräumig abgesteckter Bereich wurde für die Exposition von preisgekrönten Projekten genutzt. Hier konnten die Verfasser – ein paar von ihnen sogar anwesend vor Ort – ihre Ergebnisse zur Schau stellen und interessierten Zuschauern präsentieren. Inhaltlich waren auch diese breit gestreut: von der Trocknung von Granny Smith Äpfeln per CO₂-Laser, über die Nutzung von Citrus- oder Orangenschalen in biologisch abbaubarem

Verpackungsmaterial, oder die Entwicklung von 3D gedrucktem Hähnchenfleisch für dysphagische Diäten, war für das neugierige Wissenschaftlerherz alles dabei. Diese Themen wurden dann teilweise wieder in Fachvorträgen und Diskussionen aufgegriffen, sogar mit Fokus auf die extraterrestrische Bedeutung dieser Entdeckungen. Die Rede ist hier von der NASA, die in einem Fachvortrag die Möglichkeiten des 3D-Drucks von Lebensmitteln und das Verdichten von Vitaminen in einer solch kompakten Matrix für die Zukunft zu nutzen weiß. Die freundliche und offene Atmosphäre unter Ausstellern und Besuchern zeigte sich auch nach dem offiziellen Teil, als wir auf dem Hilton Hotel zur Afterparty eingeladen wurden – bei bestem Wetter, kühlen Getränken und guten Gesprächen ging somit ein kulinarischer und ereignisreicher Tag zu Ende.

Am letzten Tag der Messe hatten wir zudem das Glück, den Abend mit einigen der Aussteller in einer der unzähligen Bars Chicagos zu verbringen, wo wir die vielen neu gewonnenen Eindrücke verarbeiten und den dreitägigen Messeaufenthalt Revue passieren lassen konnten. Eine kleine Sightseeingtour durch Chicago ließen wir uns auch nicht nehmen, was den Gesamtaufenthalt komplettierte.

Die Messe bot für uns neben dem Kennenlernen vieler neuer Lebensmittelstrukturen, Möglichkeiten und Projekte im Lebensmittelbereich auch die Chance, berufliche Netzwerke international zu erweitern. Wir sind glücklich und sehr dankbar, diese Reise in die USA gemacht haben zu dürfen und von dort nun viele neue Erkenntnisse und Eindrücke mitheimnehmen zu können. Wir werden uns sicher noch sehr lange an unsere gemeinsame Amerikareise erinnern.

Nino Beisler, Sven Wehlen, Sebastian Michel und Sonja Donhause