

Alicia Hattler + Julika Schwarz

Lokale Nebenströme rund um Halle / Leipzig

KONZEPT-VORSTELLUNG

Das Duo möchte lokale Nebenströme aus kleinen Unternehmen und Manufakturen in und um Leipzig und Halle bearbeiten – explizit solche, die aktuell noch keine Weiterverwertung ihrer Reststoffe betreiben. Nach einer ersten Phase, die stärker auf industrielle Abfälle ausgerichtet war, hat sich der Fokus auf lokale, urbane Quellen verschoben.

Erste Materialexperimente wurden bereits mit Rotkohl und Apfeltrester durchgeführt. Als potenzielle Kooperationspartner wurden identifiziert: Lösenreich (Kichererbsen-Snacks, Hülsenreste), Edelsauer (Rotkraut), Liptse (Fruchtschorle, Quittentrester) sowie Kern und Stein (Chutneys, Obsttrester und -steine).

Das Projektszenario: Welche Reststoffe fallen an? Materialexperimente durchführen, daraus Produktvorschläge entwickeln. Ein Beispiel am Rotkohl demonstriert den Ablauf – von der Fragestellung über das Experiment bis zum Produktvorschlag, etwa ein essbares Verpackungsetikett oder ein Produkt, das den Fermentationsprozess verbessert.

Wichtig ist dem Duo: keine Konkurrenz zu bestehenden Nutzungsszenarien. Große Unternehmen haben meist schon eine Resteverwertung – deshalb liegt der Fokus auf kleinen Produzenten, denen Visionen aufgezeigt werden sollen. Wissensvermittlung und Übertragbarkeit auf andere Unternehmen sind dabei zentrale Ziele.

FEEDBACK AUS DEM 1+2 SPEED DATING

Der regionale Bezug und der Schritt von Industrie zu lokalen Quellen wurden als positiv hervorgehoben. Auch der Ansatz, bestehende Unternehmen anzuzapfen statt ein eigenes Szenario zu erfinden, kam gut an.

Die Etikettenidee wurde als interessant bewertet, da sie von industrieller zu lokaler Produktion führen könnte. Vorgeschlagen wurde, einen QR-Code auf der Verpackung zur Wissensvermittlung zu nutzen, da die Zeit in Workshops oft zu knapp für umfangreiche Inhalte ist.

Als weitere Anregungen wurden genannt: Gastronomien als potenzielle Partner, andere Anwendungsfelder wie Nahrungsergänzungsmittel, Gewürzblätter oder Brotbeutel sowie praktische Herausforderungen wie Lagerung, Lebensmittelechtheit und Haltbarkeit.

Empfohlen wurde, sich auf ein Unternehmen zu spezialisieren, um die verfügbaren Kapazitäten nicht zu überdehnen.