

## **Auf den Pilz gekommen!**

**Im Podcast *Food Fak(t)* erklärt Fermentationsexpertin Cathy Hutz, was Pilzwurzeln aus dem Nährstoff-Tank besser machen als herkömmlicher Fleischersatz und warum das Zauberwort Umami heißt.**

**Berlin, 16. November 2023.** In seinem neuen Podcast *Food Fak(t)* sucht Stefan Fak nach Antworten, wie wir zukünftig 10 Milliarden Menschen nachhaltig sättigen. **Am 17. November** erscheint die vierte Folge dieser kulinarischen Kolumne mit dem Gründer der veganen Feinschmeckermarke Lotao. Mit Wissen und Witz, Tempo und Neugierde beleuchtet der Host gemeinsam mit seinen Gäst:innen aus der Lebensmittelbranche vielfältige Aspekte fairer Food-Konzepte – brodelnde Meinungsvielfalt und verblüffende Verkostungen inklusive.

### **Folge 4: Von Schoki bis Wein: Alles, was uns schmeckt, ist fermentiert!**

In der aktuellen Folge der 14-tägig erscheinenden Podcast-Reihe redet Stefan Fak mit Cathy Hutz. In Luxusrestaurants sorgte die Fermento-Liebhaberin für laborgemachte Geschmacksexplosionen auf Basis saisonal-regionaler Lebensmittel. Doch die studierte Food-Entwicklerin wollte mehr Menschen erreichen als einen kleinen elitären Personenkreis. Mit Myzel, dem unbekanntem Wurzelwerk unserer Speisepilze, kriegen wir Viele nachhaltig satt – davon ist sie überzeugt.

Als Co-Gründerin des Hamburger Biotech-Unternehmens Mushlabs ergründet sie seit fünf Jahren nährstoffreiche Myzel-Mikroorganismen. Farbstoffe, Hitze oder Druck bei der Verarbeitung, wie bei der Produktion von Fleischersatz üblich, kommen ihr dabei nicht an den Pilz.

Wann es Mushlabs-Produkte im Handel gibt? Die Frage geht weiter zur EU nach Brüssel ...

### **Leitmotiv Food Fak(t): Knorpelfisch und Myzelbulette**

Wonach schmeckt Luftprotein? Schließt milchfreier Käse den Magen? Wer entscheidet über ethische Vertretbarkeit eines kultivierten Produktes und ist Fastfood automatisch Mast-Food? Gemeinsam mit Expert:innen und Vorreiter:innen aus dem Lebensmittelkosmos forscht Risolier und Genussmensch Fak nach überzeugenden Ernährungsentwürfen und tischt Überraschendes auf.

### **Tacheles am Tisch: Gastgeber Stefan Fak will`s genau wissen**

Stefan Fak ist ein kulinarisches Trüffelschwein, das sich kritisch, experimentell und leidenschaftlich mit unterschiedlichen Lebens- und Lebensmittelkonzepten auseinandersetzt. Sein Erfahrungsschatz und seine Offenheit machen ihn zum idealen Sparringpartner für einen auditiven Deep Dive.

Food Fak(t) hält für Zuhörende Informationen bereit, die sie an anderer Stelle nicht bekommen. „Ich will in meinem Podcast das Ende von Greenwashing und Blabla einläuten“, beschreibt der Wiener Berliner knapp, was ihn antreibt. „Ich forsche nach Lösungen für philanthropische

#### **Pressekontakt**

Tanja Muhme, Julia Alpert ▪ Borgmeier Public Relations ▪ Rothenbaumchaussee 5 ▪ 20148 Hamburg  
Tel.: 040/4130 96-15 und -23 ▪ Mail: [muhme@borgmeier.de](mailto:muhme@borgmeier.de) / [alpert@borgmeier.de](mailto:alpert@borgmeier.de)

Nahrungskonzepte, stelle provokante Fragen und schärfe hoffentlich das Bewusstsein für ein faires Miteinander – zu Tisch und überall sonst.“

### **Informationen zu Host und Produktion:**

*Food Fak(t)* wird produziert von Matthias Mückshoff. Für Redaktion und Marketing zeichnet ein crossmediales Kommunikationsteam von Borgmeier PR Hamburg und Caspering Berlin verantwortlich.

Zu hören auf allen gängigen Podcast-Kanälen wie zum Beispiel auf [Spotify](#)

Die Marke: [Lotao.com](#)

Die Welt des Reis: [Risolier.com](#)

Die Social Media Präsenz: [Food Fak\(t\) auf Instagram](#)

### **Über die Gästin**

Cathy Hutz studierte Wirtschaftspsychologie und Lebensmittelproduktentwicklung. Nach dem Studium arbeitet sie im Fermentation Lab von zwei der besten Restaurants der Welt: im Geranium und später im Noma. Als Co-Gründerin und VP of Product des Hamburger Biotech-Unternehmens [Mushlabs](#) erforscht sie die Aromenvielfalt und Verarbeitung von Pilz-Mikroorganismen.

### **Pressekontakt**

Tanja Muhme, Julia Alpert ▪ Borgmeier Public Relations ▪ Rothenbaumchaussee 5 ▪ 20148 Hamburg  
Tel.: 040/4130 96-15 und -23 ▪ Mail: [muhme@borgmeier.de](mailto:muhme@borgmeier.de) / [alpert@borgmeier.de](mailto:alpert@borgmeier.de)