

Skalierung neuartiger Lebensmittel beschleunigen

GEA investiert 18 Millionen Euro in Technologiezentrum für alternative Proteine in den USA

- GEA errichtet 18-Millionen-Euro-Technologiezentrum für nachhaltige Alternativen zu Fleisch, Milch, Meeresfrüchte und Ei in den USA
- Die USA sind Wachstumsmarkt für New Food mit großer Technologienachfrage
- Spatenstich erfolgt im Frühjahr 2024, Eröffnung für 2025 geplant

Düsseldorf, 14. Februar 2024 – GEA investiert 18 Millionen Euro in ein Technologiezentrum für alternative Proteine im US-Bundestaat Wisconsin. Im neuen Foodtech-Hub werden Lebensmittel auf pflanzlicher, mikrobieller oder Zellbasis pilotiert. GEA-Technologien und ein Team von Biotechnologen bilden die Grundlage für die Skalierung von New Food für die industrielle Produktion, die in den USA zusehends nachgefragt wird. Der Spatenstich auf dem neuen GEA-Campus in Janesville ist im Frühjahr 2024 geplant, die Eröffnung folgt ein Jahr später.

Technologieschub für den New-Food-Markt USA

Die USA gehören zu den Nationen, die Entwicklungen nachhaltiger Ernährungsoptionen durch wohlwollende Regulierung und Offenheit gegenüber Foodtech-Innovationen fördern. So hatte die zuständige Behörde FDA (Food and Drug Administration) bereits im Jahr 2022 die Kultivierung von Hühnerfleisch zugelassen und 2023 die Unbedenklichkeit von präzisionsfermentierten Milchproteinen in Nahrungsmitteln bestätigt.

„In den USA schreiben einige New-Food-Pioniere bereits Innovationsgeschichte. In Sachen industrielle Produktion steht der Markt noch am Anfang. GEA schließt mit dem New-Food-Zentrum eine Lücke in der Innovationslandschaft, in dem wir die Weiterentwicklung komplementärer Proteine technologisch voranbringen“, sagt Dr. Reimar Gutte, Senior Vice President Liquid and Fermentation Technologies, der New Food bei GEA verantwortet.

„Die meisten New-Food-Unternehmen sind in Nordamerika angesiedelt. Zudem fließt auch ein Großteil der Investitionen in alternative Proteine dorthin. Skalierungsanlagen wie unsere werden dringend benötigt“, ergänzt Arpad Csay, der GEAs New-Food-Aktivitäten in Nordamerika leitet. „Wir stellen in Janesville eine GEA-Plattform zur Verfügung, die Herstellern Skalierungs- und Testarbeit erlaubt, ohne in eigene, kapitalintensive Infrastruktur investieren zu müssen. So helfen wir, die Skalierungshürden zu überwinden und beschleunigen die Entwicklung der Branche.“

Biologisierung der Nahrungsmittelindustrie erfordert Ausbildung für New Food

Neben dem Erproben und Validieren von Prozessen möchte GEA in dem 10.000 Quadratmeter großen Gebäude auch die Qualifizierung von Fachleuten für Biotechnologie fördern. Angeschlossen

an den im Dezember 2023 eröffneten GEA-Standort für Homogenisatoren, Separatoren, Pumpen und Ventile werden die New-Food-Experten den Wissensaustausch mit anderen Disziplinen stärken.

Mit diesem Vorhaben investiert GEA bereits in seinen zweiten New-Food-Hub, der Innovationen auf dem Weg vom Labor zur kommerziellen Herstellung vorantreibt. Im Juni 2023 hatte GEA in sein Technologiezentrum in Hildesheim mit Schwerpunkt Zellzüchtung und Fermentation eingeweiht.

New Food ist Wachstumshebel für GEA und die Nahrungsmittelindustrie

Als eines der führenden Technologieunternehmen für die Nahrungsmittelindustrie ist GEA Vorreiter der New-Food-Bewegung, die sich mit den Herausforderungen aus den Megatrends Klimawandel, Ernährungssicherheit und -ethik sowie gesunde Ernährung auseinandersetzt. GEA hat New Food deshalb als einen der Wachstumshebel in der Strategie Mission 26 identifiziert. Eine Business Linie arbeitet an Technologien und vollständigen Produktionslinien für mikrobiell oder in Bioreaktoren kultivierte Proteine, Lebensmittel auf Pflanzen- oder Pilzbasis genauso wie innovative Hybride, die pflanzliche Produkte mit durch Biotechnologie hergestellten Proteinen kombinieren.

Download für hochauflösendes Material

<https://assets.gea.com/gea/action/viewDownloadSharedAsset?download=4b4e784d762b506142795a7a4e73534d797643392b513d3d&asset=7858655a4b6c5552785348586e2b2b444a352f4c37513d3d>



Abb. 1: Im neuen New-Food-Technologiezentrum (linker Gebäudeflügel) auf dem GEA-Campus in Janesville, USA, lassen sich Prozesse zur Herstellung neuer Lebensmittel im übertragbaren Pilotmaßstab evaluieren und die Produktion mit Hilfe von Zellkulturen und mikrobieller Fermentation testen, die mit vor- und nachgeschalteten Prozessstufen verbunden sind. Die 10.000 Quadratmeter große Anlage wird in einem Anbau an das bestehende GEA-Gebäude untergebracht sein. Rendering: GEA



Abb. 2: Erst im Juni 2023 hatte GEA das New-Food-Technologiezentrum für eine nachhaltigere Ernährungsindustrie in Hildesheim eröffnet. Quelle: GEA/Mike Henning



Abb. 3: New-Food-Kunde Imagindairy, Israel, stellt durch Präzisionsfermentation stellt Molkeproteine mit dem Geschmack, der Funktionalität, dem Mundgefühl und dem Nährwert von Milch her. Quelle: Panna Cotta, Imagindairy/ Ilya Melinkov

HINWEISE AN DIE REDAKTION

GEAs New-Food-Technologiezentrum in Janesville, Wisconsin, USA, wird Heimat einer vollständigen Prozesslinie. Dazu gehören GEAs multifunktionale Fermenter bzw. Bioreaktoren sowie Anlagen zum High-Shear-Mischen, zum Sterilisieren, zur Homogenisierung, zur Zellseparation und zum Filtrieren. Flexibel kann das System die Reihenfolge der verschiedenen Stufen ändern und Prozessschritte hinzufügen oder wiederholen, um Kultivierungs- und Fermentationsstrategien sowie die Produktgewinnung zu testen. Im ATC unterstützt GEA die Industrie, die Prozessentwicklung für ein breites Spektrum an neuen Lebensmittelanwendungen zu beschleunigen.

Das Innovationszentrum ergänzt GEAs Kompetenzzentren im Bereich New Food: die vollständige Pilotlinie in Hildesheim sowie die Technologiezentren für Bioreaktoren (Skanderborg, Dänemark), für Zellseparation (Oelde) und pflanzliche Nahrungsmittel (Bakel, Niederlande).

- Feature: **Technologie für alternativ gewonnene Proteine (gea.com)**
 - **GEA-Bericht Neuland New Food über alternative Proteinindustrie inklusive Chefkochumfrage**
-

- Weitere **Informationen** zu GEA
 - Zur GEA **Presseseite**
 - Zur GEA **Mediathek**
 - Hintergrundinformationen zu aktuellen Themen finden Sie unter **Presse | Features (gea.com)**
 - Folgen Sie GEA auf [in](#) [t](#) [v](#)
-

Media Relations

Fanny Förster
Peter-Müller-Str. 12, 40468 Düsseldorf
Tel.: +49 211 9136-1504
Fanny.foerster@gea.com

Über GEA

GEA ist weltweit einer der größten Systemanbieter für die Nahrungsmittel-, Getränke- und Pharmaindustrie. Der 1881 gegründete und international tätige Technologiekonzern fokussiert sich dabei auf Maschinen und Anlagen sowie auf anspruchsvolle Prozesstechnik, Komponenten und umfassende Servicedienstleistungen. Mit mehr als 18.000 Beschäftigten in fünf Divisionen und 62 Ländern generierte der Konzern im Geschäftsjahr 2022 einen Umsatz von über 5,1 Mrd. EUR. Weltweit verbessern die Anlagen, Prozesse und Komponenten von GEA die Effizienz und Nachhaltigkeit von Produktionsprozessen. Sie tragen erheblich dazu bei, den CO₂-Ausstoß, den Einsatz von Plastik und Lebensmittelabfall zu reduzieren. Dadurch leistet GEA einen entscheidenden Beitrag auf dem Weg in eine nachhaltige Zukunft, ganz im Sinne des Unternehmensleitbildes: „Engineering for a better world“.

GEA ist im deutschen MDAX und im STOXX® Europe 600 Index notiert und gehört zu den Unternehmen, aus denen sich die Nachhaltigkeitsindizes DAX 50 ESG, Dow Jones Sustainability World und MSCI Global Sustainability zusammensetzen.

Weitere Informationen finden Sie im Internet unter [gea.com](#).

Sollten Sie keine weiteren Mitteilungen der GEA erhalten wollen, senden Sie bitte eine E-Mail an pr@gea.com.