

**FABIO
ZIEMSEN**

**VORDENKER
UND
VERNETZER**

DER DEUTSCHEN
FOOD-TECH-SZENE



**Irgendwann wird es nicht mehr
nur darum gehen, wo wir etwas bestellen.**

» Stattdessen werden wir uns fragen: «
Wo wird das Produkt für mich hergestellt?
Oder sogar: Wie produziere ich es selbst?

FABIO ZIEMSEN



IDEEN FÜR DAS FOOD-SYSTEM VON MORGEN

FABIO ZIEMSEN beschäftigt sich als Head of Food Innovation und Food-Tech für die METRO GROUP mit Fragen rund um das gegenwärtige und zukünftige Food-System. Seine Mission: gemeinsam mit Start-ups, Wissenschaftlern und anderen Visionären innovative Technologien zu finden, um Herausforderungen wie der Nahrungssicherung für eine wachsende Weltbevölkerung begegnen zu können. Dialog und Lösungsfindung treibt Fabio Ziemßen auf seinem Blog efood-blog.com ebenso aktiv voran wie als Mitorganisator von Veranstaltungen wie dem Next Generation Food Kongress 2016.

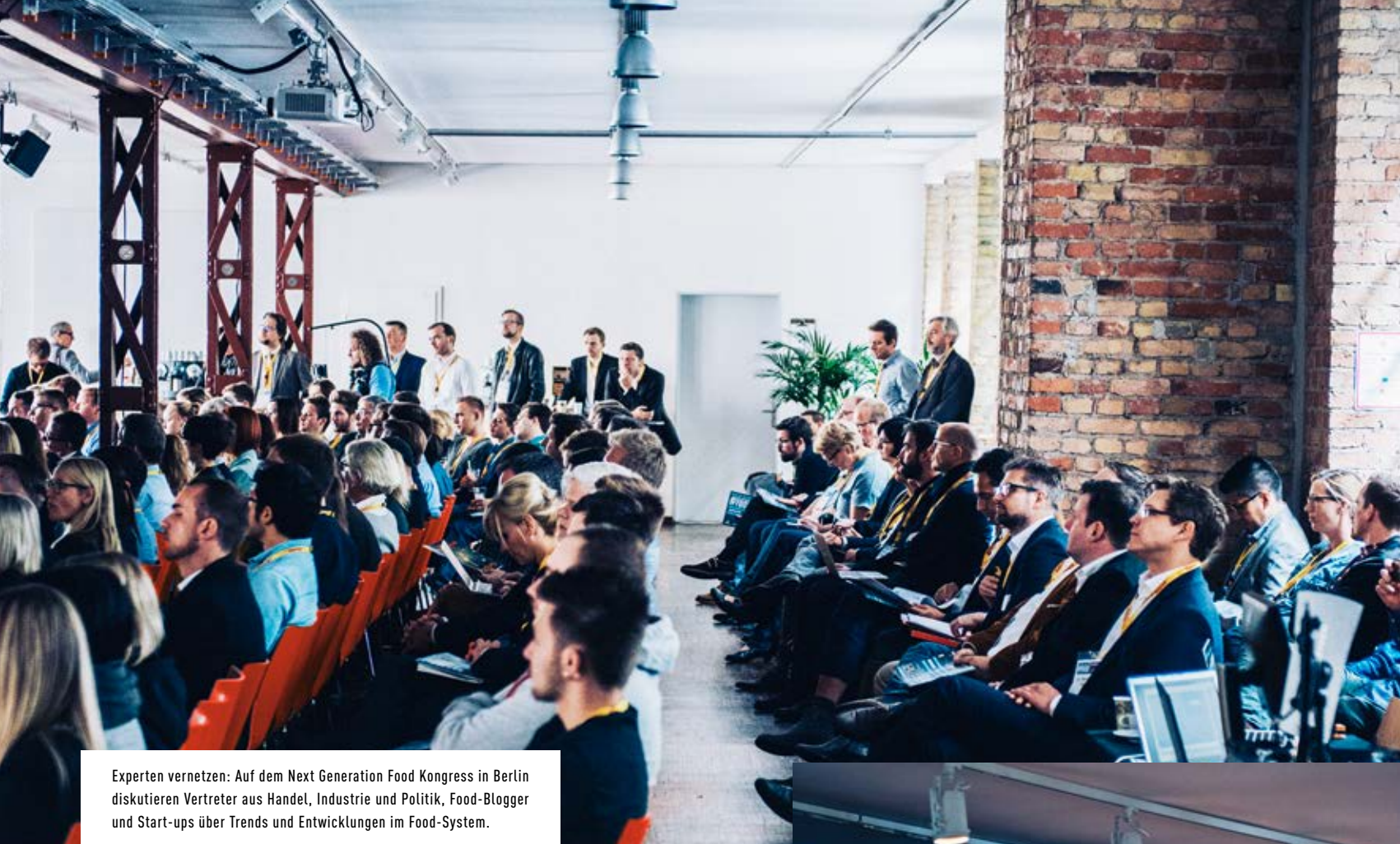
Wenn Fabio Ziemßen über Essen nachdenkt, dann geht es nur selten um seine eigene Mittagspause. Vielmehr setzt er sich im Auftrag der METRO GROUP mit Themen und Trends auseinander, die weit über seinen Tellerrand hinausreichen. Und doch beginnen viele Fragen für ihn sozusagen direkt am Esstisch: Wie ernähren wir uns heute? Wie in Zukunft? Wie können wir die Ressourcen unseres Planeten so nachhaltig nutzen, dass sie langfristig für Milliarden Menschen ausreichen? Und inwiefern können innovative Technologien dabei unterstützen?

„Es ist für den Handel unverzichtbar, sich mit diesen Fragen auseinanderzusetzen und die eigene Rolle neu zu definieren“, sagt Fabio Ziemßen. „Denn unser Food-System und unsere Wertschöpfungsketten, so wie wir sie heute kennen, wird es in Zukunft nicht mehr geben.“ Herausforderungen wie das globale Bevölkerungswachstum, die Urbanisierung und der übermäßige Ressourcenverbrauch bringen das System schon jetzt an seine Grenzen. „Food-Tech – also die Verschmelzung von Lebensmitteln und Technologien in den verschiedensten Bereichen der Wertschöpfungskette – kann hier neue, nachhaltigere Wege aufzeigen und zugleich das gesamte Ernährungssystem auf den Kopf stellen.“

Beispielhaft hierfür sind etwa Indoor-Farming-Konzepte, die den Konsumenten zum autarken Produzenten von Nahrungsmitteln machen. „Das ist definitiv einer der großen Trends im Food-Tech-Bereich“, erklärt Ziemßen. „Mit dieser Technologie kann jeder von uns Nahrungsmittel direkt am Ort des Verzehrs anbauen, bei geringem Ressourceneinsatz und mit 100 Prozent Transparenz in puncto Herkunft. Das ist ein zukunftsweisender Ansatz, um Millionen Menschen vor allem in Megacities gesund zu ernähren.“

Ebenfalls vielversprechend sind aus seiner Sicht Ideen und Modelle zur Kreislaufwirtschaft: „Dabei geht es zum Beispiel darum, organische Abfälle zu nutzen, um neue Produkte zu gewinnen, beispielsweise Pilze, Algen oder Insekten, aber auch Verpackungen.“ Und auch der 3D-Druck von Nahrungsmitteln auf Basis sensorischer Messungen des individuellen Nährstoffbedarfs zählt für Fabio Ziemßen zu den Zukunftstechnologien mit Potenzial.

Noch ist der Markt relativ überschaubar. Vor allem in den Vereinigten Staaten, in Israel, Italien, den Niederlanden und auch in Deutschland beschäftigen sich Start-ups und Visionäre mit Zukunftsideen für unser Food-System. Sie zu vernetzen, Dialogmöglichkeiten zu schaffen, Wissen zu teilen und Ideen gezielt im Handel zu nutzen – das wird auch weiter die spannende Aufgabe von Fabio Ziemßen bleiben.



Experten vernetzen: Auf dem Next Generation Food Kongress in Berlin diskutieren Vertreter aus Handel, Industrie und Politik, Food-Blogger und Start-ups über Trends und Entwicklungen im Food-System.





Innovative Ideengeber: Beim E-Food-Pitch überzeugt das Berliner Start-up cantinio, eine Plattform für tägliche Mittagstisch-Updates.





Austausch fördern: Fabio Ziemßen treibt den Diskurs in der Community voran – unter anderem als Initiator von efood-blog.com sowie als Moderator und Mitorganisator des Next Generation Food Kongresses.





METRO CASH & CARRY hat 2015 als erster Großhändler in Europa eine vertikale Hightech-Anbaufläche im Großmarkt Berlin-Friedrichshain installiert. Auch im Antwerpener Großmarkt wird das innovative Instore-Farming-Konzept mittlerweile umgesetzt. In futuristisch anmutenden vertikalen Anlagen wachsen Kräuter, Sprossen und Gemüse auf einer dünnen, nährstoffreichen Wasserschicht – ganz ohne Pestizide und mit 70 Prozent weniger Dünger und 90 Prozent weniger Wasser. METRO Cash & Carry kooperiert mit dem Berliner Start-up Infarm, das die Technik bereitstellt und die Anlagen betreibt.



OSNAT MICHAELI
Co-Gründerin und
Geschäftsführerin von Infarm

STADTFARMERIN



Wir wollen Städte dabei unterstützen,
in ihrer Nahrungsmittelproduktion autark zu werden.



A full-page portrait of Moritz Zyrewitz, a man with glasses, wearing a dark jacket and grey trousers, standing on a concrete ledge outdoors. He is holding a smartphone in his hands. The background is filled with lush green trees and foliage, with a building visible in the distance. The lighting is bright, suggesting a sunny day.

**MORITZ
ZYREWITZ**

**GRÜNDER
KAPUTT.DE**

» **Für uns bedeutet Wesentlichkeit:
Ursachenbekämpfung
statt Auswirkungsbekämpfung.** «

MORITZ ZYREWITZ



» Reparatur an sich ist schon nachhaltig. «

MORITZ ZYREWITZ ist einer der Gründer von kaputt.de. Das von ihm und zwei Freunden 2014 entwickelte Portal bietet Informationen und Services im Bereich Elektronik, Reparatur und Entsorgung. Es zeigt dabei drei Möglichkeiten auf: nach Anleitung selbst reparieren, einen Reparaturdienst beauftragen oder sich für den Neukauf inklusive Verkauf oder Entsorgung des Altgeräts entscheiden. kaputt.de war Teilnehmer des Tech Accelerator Spacelab von Media-Saturn und kooperiert mittlerweile mit mehr als 100 Standorten von Media Markt und Saturn.

Herr Zyrewitz, wie ist die Idee für das Start-up kaputt.de entstanden?

Wer sein Handy selbst reparieren möchte, findet im Internet zahlreiche Videos und Anleitungen. Wir wollten dieses Wissen bündeln in einer Art Wikipedia für Anleitungen. Damit haben wir einen Preis gewonnen und konnten unser Konzept verfeinern. Und da nicht jeder das Händchen oder die Zeit zum Reparieren hat, bieten wir Besuchern unserer Plattform auch Infos zu Reparaturdiensten.

Ihr Motto lautet „Einfach reparieren“. Aber warum sollten wir das überhaupt tun?

Für unsere Nutzer gibt es drei Gründe: Es ist erstens ökonomisch sinnvoll, weil ich mir so die Kosten für ein neues Gerät sparen kann. Zweitens ist es ökologisch wertvoll, weil ich durch die Reparatur den Produktlebenszyklus meines Handys verlängere und Elektroschrott vermeide. Der dritte Grund ist die Neugierde, ein Produkt, das ich tagtäglich ganz selbstverständlich benutze, auch etwas besser zu verstehen.

Würden Sie kaputt.de als ein nachhaltiges Unternehmen bezeichnen?

Zunächst einmal ist kaputt.de ein ganz normales Unternehmen, das durch seine Unternehmenswerte und seine Produkte korrekt und nachhaltig ist. Wir möchten

in unserem Segment den Menschen eine Alternative zum Wegwerfen bieten. Reparatur an sich ist ja schon nachhaltig. Wenn wir hochrechnen, dass in den letzten 1,5 Jahren gut 50.000 Telefone mit unserer Hilfe repariert wurden, dann konnten wir etliche Tonnen Elektroschrott vermeiden. Das ist unser Beitrag zur Nachhaltigkeit.

Was sind die nächsten Ziele und Herausforderungen für kaputt.de?

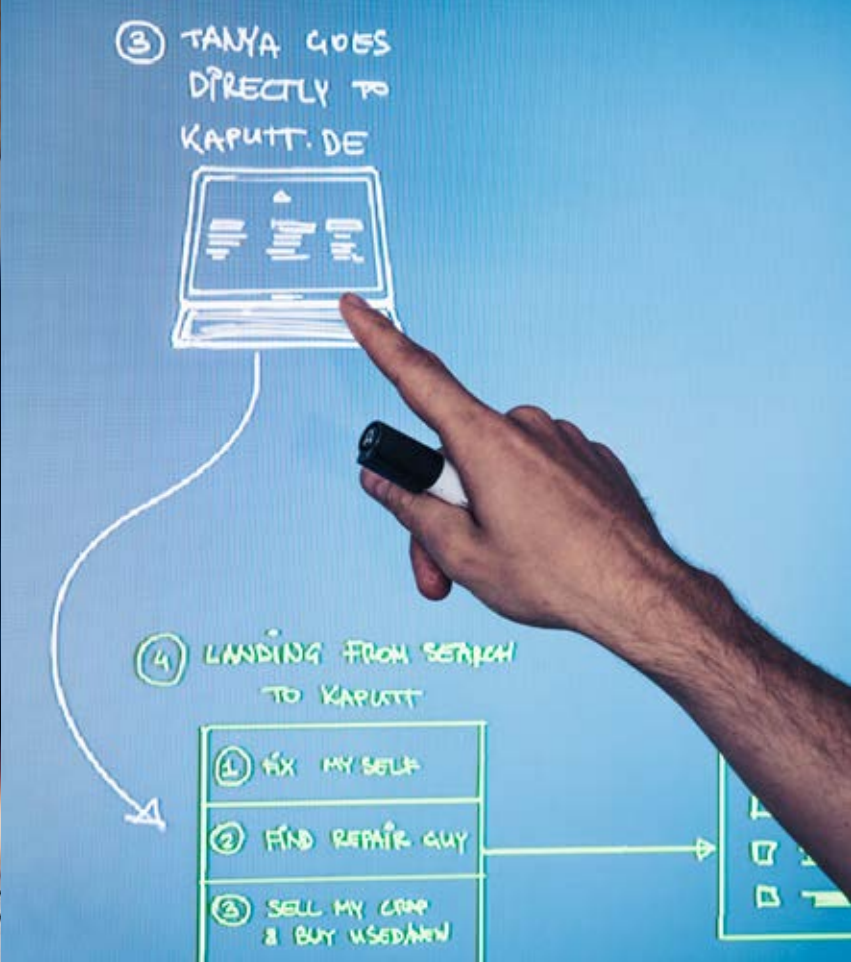
Ziel ist es, unsere Markenbekanntheit zu steigern und unsere Produktpalette zu erweitern: Wenn kaputt.de schon mein Smartphone gut repariert, warum dann nicht auch meine Kaffee- oder Waschmaschine? Wir wollen wachsen und bald schwarze Zahlen schreiben. Wachstum bringt aber auch die Herausforderung mit sich, ein größeres Team zu managen und zu schauen, dass es langfristig erfolgreich am Markt bestehen kann.

Und dabei das beizubehalten, was kaputt.de ursprünglich ausmacht ...

... absolut. Die Leute sollen auch künftig sagen: Hey, kaputt.de ist eine echte Entscheidungshilfe – kann ich mein Elektrogerät selbst reparieren, soll ich es reparieren lassen oder muss ich mir ein neues kaufen? kaputt.de ist eben ein ehrlicher Vermittler und transparenter Verbraucherschützer, mit dem ich Zeit und Geld spare.

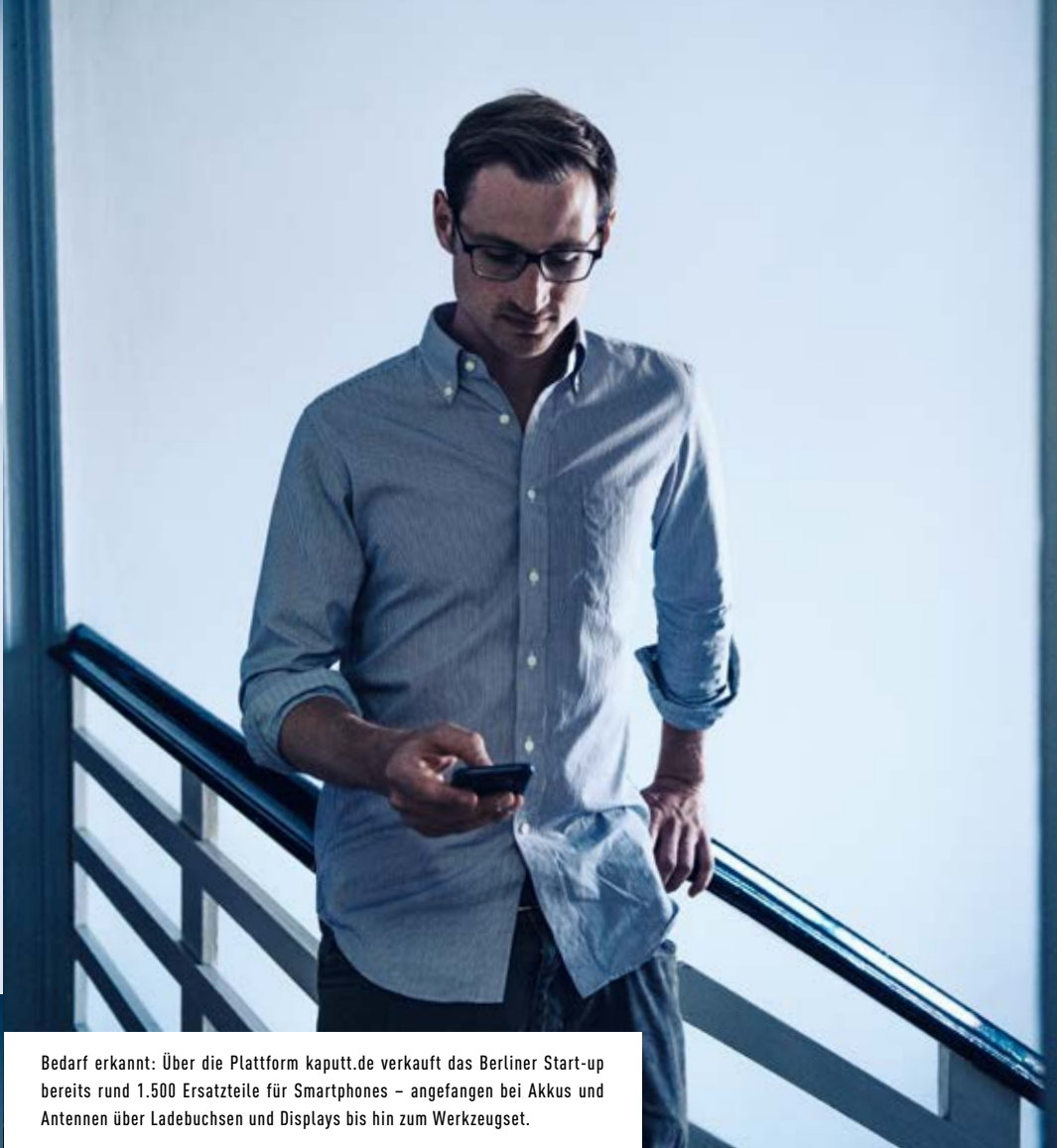


Einfach reparieren lassen: Nutzer, die ihr Smartphone nicht selbst reparieren wollen, finden auf der Plattform kaputt.de eine Übersicht über lokale Reparaturdienste.



Start-up-Team mit Ambitionen: Frederico dos Reis, Moritz Zyrewitz, Tobias Kronawitter und Joseph Hufnagl sind die Köpfe hinter kaputt.de





Bedarf erkannt: Über die Plattform kaputt.de verkauft das Berliner Start-up bereits rund 1.500 Ersatzteile für Smartphones – angefangen bei Akkus und Antennen über Ladebuchsen und Displays bis hin zum Werkzeugset.





Weiter wachsen: Das kaputt.de-Team plant, die Serviceleistungen mittelfristig auf Weiße Ware wie Laptops, Kaffeevollautomaten und Waschmaschinen auszuweiten.



MEDIA-SATURN sieht sich als Partner, täglicher Begleiter und Navigator seiner Kunden in einer immer digitaler werdenden Welt. Um diesem Anspruch gerecht zu werden, baut das Unternehmen sein Serviceangebot kontinuierlich aus und investiert gezielt in innovative Start-ups aus allen Bereichen entlang der Wertschöpfungskette. Exemplarisch hierfür steht die Kooperation mit dem Berliner Jungunternehmen kaputt.de: Die Plattform für Reparaturdienstleistungen bietet Informationen, Vergleichsmöglichkeiten und Reparaturhilfen für defekte Smartphones – und ist damit eine perfekte Ergänzung für das Portfolio von Media-Saturn.

Wir investieren in Start-ups mit innovativen
Geschäftsideen – um Kunden sinnvolle
Services und echten Mehrwert zu bieten.
Genau das zeichnet kaputt.de aus.

MARTIN SINNER
CEO Electronics Online Group (EOG) und
des SPACELAB Accelerators von Media-Saturn

START-UP-ENTDECKER

A photograph of Friedrich Lehmann, a man with short grey hair, wearing a light blue button-down shirt and white cargo pants. He is standing in a paved courtyard in front of a white building with a blue door and a blue bench. To the left of the door are two framed signs for 'AGRICULTURA ECOLOGICA'. To the right is a large bush of roses. The scene is brightly lit with shadows from a wooden pergola overhead.

**FRIEDRICH
LEHMANN**

**PERMAKULTUR
VISIONÄR**

» Ich bin überzeugt, dass wir mit Permakultur
und organischer Landwirtschaft zwölf Milliarden
Menschen ernähren können. Denn wenn wir
die Natur achten, produziert sie im Überfluss. «

FRIEDRICH LEHMANN



EIN SYSTEM MIT ZUKUNFT

FRIEDRICH LEHMANN ist vom Konzept der Permakultur fasziniert. Seit mehr als 20 Jahren beschäftigt sich der Großhändler für Bioobst und -gemüse mit diesem Ansatz und realisiert ihn auf seinen Anbauflächen in Spanien – mit viel Geduld, großer Begeisterung und beeindruckendem Idealismus. Das Obst und Gemüse von seinen Fincas liefert er über sein Unternehmen „Lehmann Natur“ an Real.

Ein früher Morgen im Spätsommer. Über den Feldern der Finca Jelanisol im andalusischen Gibralfaro geht die Sonne auf. Obwohl es seit fast fünf Monaten nicht mehr ergiebig geregnet hat, stehen Bäume und Sträucher in kräftigem Grün. Statt eintöniger Monokultur, wie sie in Andalusien häufig zu sehen ist, herrscht hier botanische Vielfalt: Granatapfelsträucher und Orangenbäume, Kräuter und Blumen, Sukkulente und hohe Hecken – auf Jelanisol ist Diversität Programm. Das war nicht immer so. „Als wir die Finca vor 20 Jahren übernommen haben, wurden hier Monokulturen in konventionellem Landbau bewirtschaftet“, erzählt Friedrich Lehmann, der Besitzer der Finca. „Uns ist irgendwann klar geworden, dass dies nicht der Weg für die Zukunft sein kann. Deshalb haben wir angefangen, den Betrieb auf permakulturellen Anbau umzustellen.“

Permakultur ist eine Form des biologischen Landbaus, bei der Anbauflächen geschaffen werden, ohne Ressourcen zu verschwenden oder Lebensräume zu verdrängen. Der sparsame Umgang mit Wasser sowie der Verzicht auf künstliche Dünger, Pestizide, Herbizide und Fungizide sind wichtige Prinzipien dieses Ansatzes. So weit die Theorie. Wer das ganzheitliche Konzept wirklich verstehen will, kommt am besten nach Jelanisol. Beim Rundgang über die 52 Hektar große Finca wird schnell deutlich, wie das System funktioniert. Ein ent-

scheidender Faktor ist der Boden – genauer gesagt: die Humusschicht, die hier sorgfältig aufgebaut wird. Sie enthält Mikroorganismen sowie Nährstoffe und ist ein wichtiger Wasserspeicher. Gräser, Blumen, wilde Minze und Fenchel wachsen ungestört zwischen den Obst- und Gemüsepflanzen und schützen den Boden vor dem Austrocknen. Geschwungen angelegte Felder verhindern, dass das Wasser zu schnell abläuft und der Boden erodiert. Terrassenartige Hecken dienen als Windschutz und „Tierhotel“.

„Für uns steht außer Zweifel, dass Permakultur mit organischer Landwirtschaft langfristig der einzige Weg sein wird, die Weltbevölkerung zu ernähren“, betont Friedrich Lehmann. Dass sich das Konzept auch wirtschaftlich auszahlt, hat er längst unter Beweis gestellt: Zwischen 600 und 750 Tonnen Obst und Gemüse pro Jahr erntet er mit seinem saisonal auf rund 30 Mitarbeiter anwachsenden Team. „Je stärker wir den Boden aufbauen und je besser wir die Natur verstehen, desto höher wird der Mengenertrag. Aber uns interessiert nicht primär die Menge, sondern vor allem die Qualität.“ Und wie gut die ist, davon kann sich jeder Verbraucher in Deutschland selbst überzeugen. Denn den Großteil der Ernte – vor allem Granatäpfel, Kumquats, Mangos und Avocados – liefert Friedrich Lehmann direkt nach Deutschland an die Real Hypermärkte.



Sattgrüne Vielfalt: „Die harmonische Sprache der Natur zu erkennen – das ist Permakultur!“





Essenzielle Basis: Fincachef Manolo Báez ist stolz auf die gesunde Humusschicht des Bodens. Sie wird auf Jelanisol sorgfältig aufgebaut und gepflegt.





Erfahrene Landwirte: Zehn Mitarbeiter arbeiten auf der 52 Hektar großen Finca. Zur Erntezeit werden sie von rund 20 Helfern unterstützt.

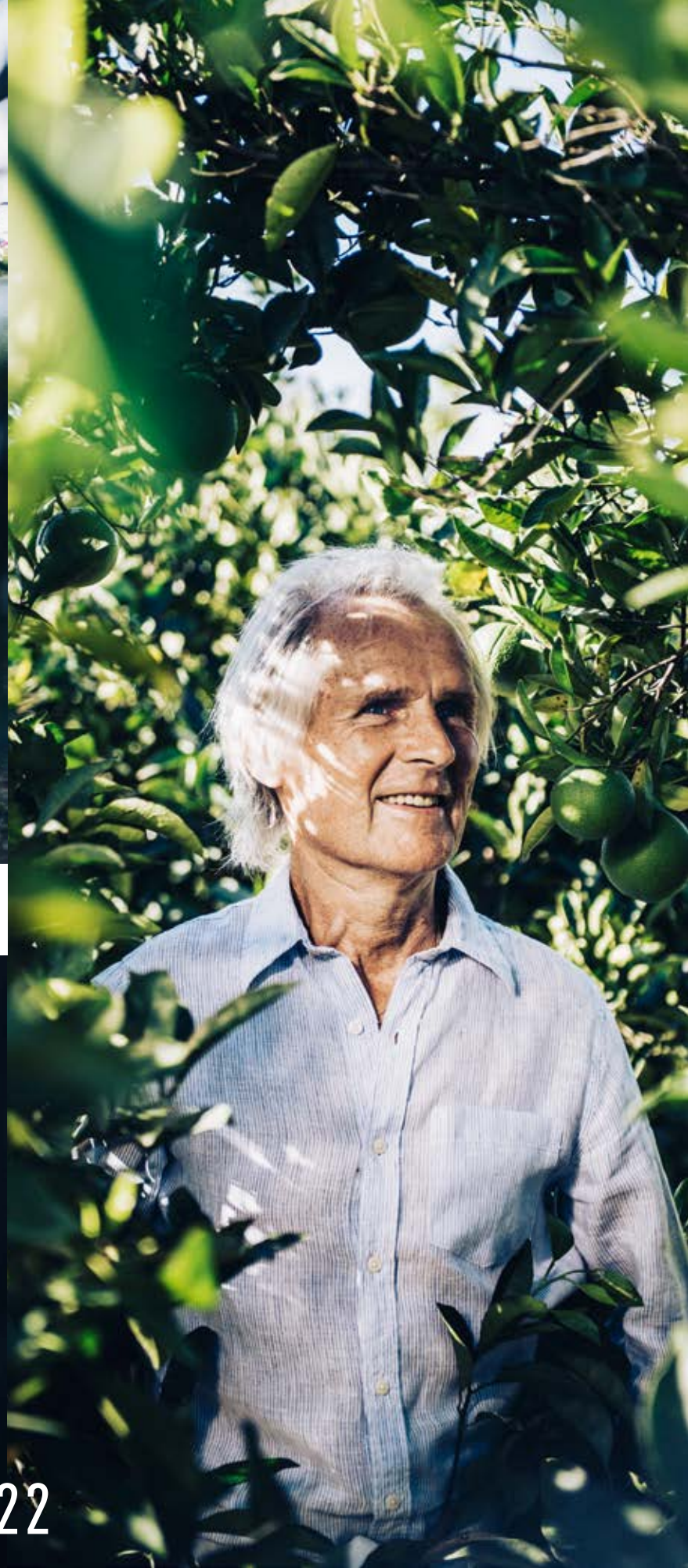


Der Boden wird mit Wasser und Mikroorganismen versorgt, die auf Jelanisol in großen Tanks vermehrt werden.





Von der Natur lernen: Besitzer Friedrich Lehmann und sein Team diskutieren viel über die Weiterentwicklung der Finca und probieren immer wieder Neues aus.



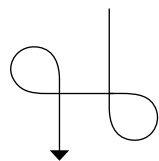


REAL bietet seit 2014 Obst und Gemüse aus permakulturellem Anbau an. In allen Hypermärkten finden Kunden – abhängig von der natürlichen Erntezeit – beispielsweise Avocados, Kumquats, Orangen und Granatäpfel, aber auch Lauchzwiebeln, Radieschen, Möhren und Feldsalat. Insgesamt umfasst das mit dem Logo „Real Permakultur“ gekennzeichnete Sortiment mittlerweile bis zu 15 verschiedene Gemüse- und Obstsorten, die Real unter anderem von Friedrich Lehmanns Finca Jelanisol im spanischen Gibralfaleón bezieht.

PETER REITZ

Bereichsteiter für Obst/Gemüse/Blumen bei Real

FOOD-LOVER & WEGBEREITER



» Wir haben uns entschieden, einen nachhaltigen Weg zu gehen. Real-Permakultur-Produkte gibt es exklusiv nur in unseren Hypermärkten. Und wir entwickeln dieses Sortiment stetig weiter. «