

RUBIN MaltFungiProtein

Das Bündnis MaltFungiProtein hat sich zur Aufgabe gemacht, im Rahmen eines Bioökonomie Projekts die Nebenströme der Brauereierzeugnisse der Störtebeker Braumanufaktur in nahrhafte und bekömmliche Lebensmittel um zu wandeln. Hierfür arbeiten Standorte in ganz MV miteinander an einer Lösung, den von Prof. Dr. Holger Zorn der Justus-Liebig-Universität Gießen entwickelten Ansatz in die Anlagen der Brauerei um zu setzen. Der Nebenstrom des Biertreibers soll dabei mittels ausgewählten Pilzen zu einem Grundstoff für Fleisch- und Wurstwaren umgesetzt werden, welche dann von der ROSTOCKER Wurst- und Schinkenspezialitäten GmbH zur Marktreife entwickelt werden. Begleitet werden diese Unternehmungen durch die wissenschaftliche Zusammenarbeit mit der Hochschule Neubrandenburg und dem Zentrum für Ernährung und Lebensmitteltechnologie gGmbH, sowie dem technologischen Know-How der TAB Technologie und Anlagenbau GmbH, der Visutronik GmbH und der FoodProduction Neubrandenburg.

Für das Projekt Arbeiten die Mitarbeiter der Firmen in verschiedenen Arbeitsgruppen zusammen und bearbeiten, Anzucht der Pilzkulturen, die Fermentation in zunehmend größeren Ansätzen, die anschließende Ernte und die Entwicklung von Rohstoffen für ein zufriedenstellendes, innovatives Produkt.

