

## **Fortbildungsveranstaltung der Lebensmittelkontrolleure des Landes Niedersachsen am 10.09.2024 im Landhotel Heeßer Krug in Heeßen, Landkreis Schaumburg**

**Themenschwerpunkte waren Betriebsbesichtigungen und Fachvorträge sowie Neuwahlen des Vorstandes.**

Zur Fortbildungsveranstaltung kamen über 120 Lebensmittelkontrolleure und Gäste. Aufgeteilt in zwei Gruppen wurden Betriebsbesichtigungen durchgeführt. Ziele waren der Getränkehersteller riha WeserGold in Rinteln und das Fleischwerk Bauerngut in Bückeburg.



Der alte Vorstand: v. l. Wilhelm Andrees, Petra Bischof, Klaus Kopischke, Sascha Kroll

Die Firma riha WeserGold in Rinteln gewährte den niedersächsischen Lebensmittelkontrolleuren einen kleinen Einblick in die Getränkeherstellung. Die Firma produziert hier die gesamte Palette von nichtalkoholischen Getränken mit rund 600 verschiedenen Produkten.

Aufgrund einer eigenen Quelle wird hier auch das Extaler Mineralquell abgefüllt, das seit 1980 auch als Heilwasser anerkannt ist. Ein vollautomatisches Hochregallager mit 40.000 Paletten-Stellplätzen erleichtert die Arbeit.



Teilnehmer der Fortbildungsveranstaltung

Als Produzent von Fleisch- und Wurstspezialitäten wurde im zweiten Schritt die Firma Bauerngut in Bückeberg besichtigt. Am Standort werden nach über 100 traditionellen Rezepturen täglich durchschnittlich 200 Tonnen vielfältige saisonale Fleischartikel hergestellt, vor allem Wurstartikel wie Brüh-, Koch- und Rohwurst sowie Roh- und Kochschinken. Von Bückeberg werden dann die vielfältigen Fleisch- und Wurstprodukte sowie fleischlose Artikel an die Einzelhändler im Geschäftsgebiet der EDEKA Minden-Hannover geliefert.

### **Besten Dank an das Orga-Team!**



v. l. Jeremy Knickmeier, Kai Drachenberg, Dr. Kerstin Kuhn, Klaus Kopischke (es fehlt: Saskia Hahne)

Einen Ausblick in die Zukunft der Fleischproduktion gab Christian Struck vom Chemischen und Veterinäruntersuchungsamt Münsterland-Emscher-Lippe-AöR Münster mit seinem Fachvortrag „Clean Meat – das Fleisch aus der Petrischale als eierlegende Wollmilchsau“.

Schon im Jahr 2013 wurde von Prof. Mark Post von der Universität Maastricht in London der erste Burger aus der Petrischale vorgestellt. Kostenpunkt damals: 250.000 Euro für einen Burger. 2018 präsentierte das israelische Unternehmen Aleph Farms das erste Steak (= dreidimensionales Stück Fleisch) aus Zellkulturen. Im Dezember 2020 bot das Restaurant „1880“ in Singapur das weltweit erste zugelassene zellkultivierte Hühnchenfleisch der Firma Eat Just für 23 US-Dollar an. Ein weiterer Meilenstein sind die Zulassungen für Fleisch aus Zellkulturen im Jahr 2023 in den USA. Auch Israel befindet sich in der Finalisierung des Zulassungsprozesses. In Qatar werden die ersten Produktionsstätten zugelassen. Die Cultivated B leitet den Voreinreichungsprozess für die EFSA-Zertifizierung für kultivierte Wurst ein (Antrag für eine Art Hot Dog aus veganen Zutaten und Schweinefleisch aus Zellkulturen – „Hybrides Wurstprodukt“). 2024 hat das französische Start-up „Gourmey“ als erstes Unternehmen in der EU eine

Vorabzulassung für im Labor gezüchtete Gänsestopfleber (Foie Gras) beantragt. Eine Prozessschätzung von Mosa Meat (Niederlande) besagt, dass für jede Probe frisches Rindfleisch (0,5 g), die genommen wird, bis zu 80.000 Hamburger produziert werden können.

Aufgrund von Ressourcenknappheit, wachsender Weltbevölkerung, Klimawandel und zunehmendem Fleischverzehr lautet die Prognose, dass im Jahr 2040 über 60 % des verzehrten „Fleisches“ nicht mehr von geschlachteten Tieren stammen, sondern als Fleisch aus der Petrischale heranwachsen.

**„Die Gier nach Fleisch steckt (noch) in den Genen der Menschheit“.**



v. I. Klaus Kopischke und Christian Struck

Den vollständigen Vortrag finden Sie auf der Homepage des Verbandes ([www.lmk-nds.de](http://www.lmk-nds.de)).

Bei der anschließenden Mitgliederversammlung begrüßte Klaus Kopischke die Mitglieder, den Ehrenvorsitzenden Karl-Heinz Kauczor, die ehemaligen Vorsitzenden Klaus-Dieter Bischoff und Rainer Blömer, das Ehrenmitglied Michael Abend, den Landesvorsitzenden NRW Hans-Peter Riedmiller sowie den Landesvorsitzenden HB Martin Maue und eröffnete die Versammlung.



v. l. Rainer Blömer, Klaus-Dieter Bischoff, Klaus Kopischke, Karl-Heinz Kauczor

### **Neuwahlen des Vorstandes**

Bei der anschließenden Wahl auf der Mitgliederversammlung konnten 78 Mitglieder abstimmen.

Zum ersten Vorsitzenden wurde einstimmig Klaus Kopischke vom Landkreis Leer wiedergewählt. Als stellvertretender Vorsitzender wurde einstimmig Sascha Kroll vom Landkreis Gifhorn wiedergewählt. Als Kassenführer wurde einstimmig Torben Ehlers vom Landkreis Nienburg neu gewählt. Als Schriftführerin wurde einstimmig Dana Peters vom Landkreis Gifhorn neu gewählt.

Ausgeschieden sind Petra Bischof vom Zweckverband Jade-Weser und Wilhelm Andrees vom Landkreis Emsland.

Klaus Kopischke bedankte sich bei seinen ehemaligen Vorstandskollegen Petra Bischof und Wilhelm Andrees und beglückwünschte die neuen Mitglieder im Vorstand Torben Ehlers und Dana Peters und wünscht eine gute Zusammenarbeit.

Für 40 Jahre Mitgliedschaft wurden Frerich Heyken, Willi Thran, Detlef Prinz, Uwe Rudolph, Hans-Henning Viedt und Detlef Pohl geehrt.

Für 25 Jahre Mitgliedschaft wurden Barbara Kisser, Frank Thöle, Niels Perschon, Werner Arno Steinwender und Klaus Kopischke geehrt.

**Niedersachsen hat gewählt. Der neue Vorstand des Verbandes:**



v. l. Torben Ehlers, Sascha Kroll, Dana Peters, Klaus Kopischke

*Wilhelm Andrees*  
*Schriftführer*