

04.06.2022 - 10:00 Uhr

Jenseits von Samba und Soja - Brasiliens Start-up Szene in München beim Global Food Summit



Berlin/München (ots) -

Zum Auftritt der drei größten und wichtigsten Start-ups aus Brasilien in München beim Global Food Summit, am 8. Juni 2022, erklärt der Head and Founder des Global Food Summit, Stephan Becker-Sonnenschien.

Brasilien ist auf dem besten Weg eine "Start-up-Nation" zu werden. Alleine zwischen 2020 und 2021 hat Brasilien im Durchschnitt mehr als ein Agtech oder Foodtech pro Tag gegründet. Dadurch hat sich in den letzten fünf Jahren die Gesamtzahl der brasilianischen Start-ups mehr als verdreifacht und liegt derzeit bei rund 15.000. Im Jahr 2021 wurden zehn von ihnen zu Einhörnern.

Drei der größten und bekanntesten brasilianischen Start-ups sind auch am 8. Juni 2022 auf dem Global Food Summit in München anwesend. Sie alle sind erst in den letzten vier Jahren gegründet worden - aber bereits global aufgestellt: **Future Farm** aus Rio de Janeiro, **Amazonika Mundi** aus Itaquera, und **100% livre** aus Sao Paolo.

Sie alle sind auch angetreten mit dem Ziel, etwas zu verändern: sie produzieren nachhaltig, klimaschonend und leisten einen Beitrag zur sozialen Gerechtigkeit für Kleinbauern und zum Erhalt des Amazonas.

Amazonika Mundi aus Itaquera beispielsweise, stellt aus dem Fleisch des Cashew-"Apfels" pflanzliche Burger und pflanzliche Würste her. Die Cashew-Nuss selbst reift nämlich am unteren Ende einer Art Frucht heran, die wie ein Apfel aussieht, in Wirklichkeit aber ein verdickter Fruchtstil ist. Dieser "Apfel" wird meistens nach der Ernte der Cashew-Nüsse weggeworfen. Amazonika Mundi verarbeitet nun dieses "Wegwerfprodukt" nachhaltig zu pflanzlichem Protein. Gesammelt werden diese Cashew-Äpfel von Kleinbauern und indigenen Stämmen im Amazonas. Das trägt zum Erhalt des Regenwaldes bei und gibt den Kleinbauern die Möglichkeit Einkommen zu generieren. Auch bildet Amazonika Mundi die Kleinbauern dazu aus, selbst aus dem Cashew-Apfel Burger und Pats herzustellen und sich so vor Ort eine kleine Proteinproduktion aufzubauen.

100% livre aus Sao Paolo zeigen, warum es auch in einem tropischen Land, in dem fast alles wächst, sinnvoll ist, Vertical Farming zu betreiben. Denn Gemüse und auch Kräuter sind sehr empfindlich und weder die Lagerung in tropischem Klima ohne durchgehende Kühlketten, noch die langen Transportzeiten überstehen sie gut. Deshalb hat Brasilien bei Gemüse Nach-Ernteverluste von über 50 Prozent. Das ist weder für die Nahrungsmittelversorgung des Landes, noch für die produzierenden Bauern zufriedenstellend. 100% livre schafft hier Abhilfe, vor allem in Brasiliens Mega-Citys, wo direkt und ohne lange Transportwege, Gemüse frisch bestellt werden kann. Das Start-up arbeitet eng mit **EMPRAPA** zusammen, dem staatlichen Forschungsinstitut des Landwirtschaftsministeriums.

Future Farm ist mittlerweile auch in Deutschland bekannt. Nach eigenen Angaben kommen bereits 25 Prozent aller, in Brasiliens Supermärkten verkauften pflanzlichen Burger, von Future Farm. Letztes Jahr zeichnete die US-Technologie-Zeitschrift "Fast Company" Future Farm mit dem "2020 World Changing Ideas Award" aus. Future Farm ist einer der aufsteigenden Stars des pflanzenbasierten Ökosystems in Lateinamerika, mit Niederlassungen in den USA, Chile, Mexiko, Uruguay, Schweden, Großbritannien und in den Niederlanden. Future Farm Burger sind absolut gentechnik- und glutenfrei und die Firma zielt mit ihrem Angebot nicht auf den vegetarischen oder veganen Verbraucher, sondern will Fleischesser überzeugen zu wechseln. Dafür

investiert die Firma viel in die Forschung zur Verbesserung des Geschmacks der pflanzlichen Burger.

Alle Start-ups und auch das Forschungsinstitut EMPRAPA präsentieren sich am 8. Juni 2022 ab 9.00 Uhr in München beim Global Food Summit und stellen dort ihre Firmen und Forschungen vor.

Tickets für München [gibt es hier](#)

Zum freien Live Stream [gehts hier](#).

Hier kann man die Pressekonferenz am [7. Juni, um 10.30 Uhr](#) verfolgen.

Hier finden Sie unser [gesamtes Programm](#).

Global Food Summit - Der Zukunft der Lebensmittel eine Stimme geben

In wachsenden Metropolregionen erwartet die Gesellschaft gesund älter werden zu können und fordert, entlang der Lebensmittelkette die Nachhaltigkeitsziele 2030 zu berücksichtigen. Mit neuen Methoden und Technologien können diese Ziele erreicht werden, aber sie verändern dramatisch, was und wie wir essen.

Der Global Food Summit bringt jährlich Experten aus Wissenschaft, Unternehmen, Verbände, Start-up, Politik und Medien zusammen um zu diskutieren, wie neue Technologien die Lebensmittelkette verändern werden. Eine Zusammenarbeit der University of California, Berkeley, Universität Wageningen, der Technischen Universität (TUM) München, der Deutschen Akademie der Technikwissenschaften (acatech), der Bayerischen Staatsregierung und des Global Food Summit.

Pressekontakt:

Isabella Pfaff
isabella.pfaff@globalfoodsummit.com
(+49)30 21 96 05 21
Friedrichstraße 171
DE-10117 Berlin

Medieninhalte



Vertreter der drei brasilianischen Start-ups auf dem Global Food Summit in München, und der Leiter von Embrapa Agroenergy. / Weiterer Text über ots und www.presseportal.de/nr/128584 / Die Verwendung dieses Bildes ist für redaktionelle Zwecke unter Beachtung ggf. genannter Nutzungsbedingungen honorarfrei. Veröffentlichung bitte mit Bildrechte-Hinweis.

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100084475/100890322> abgerufen werden.