

## PRESSEMITTEILUNG

**Parl. Staatssekretär beim Bundeswirtschaftsministerium besucht drei Hamburger Nachhaltigkeits-Start-ups aus der Bioökonomie-Szene und informiert sich über Potenziale und Herausforderungen.**

- **BLUU Seafood – entwickelt Lebensmittel aus Fischzellen, die im Fermenter wachsen**
- **Infinite Roots – bietet Alternativen zu Fleisch, die Geschmack und ökologische Verantwortung neu definieren**
- **traceless – stellt aus Agrarreststoffen einen natürlichen Kunststoffersatz her**

**Hamburg 09.01.2025.** Michael Kellner, parlamentarischer Staatssekretär beim Bundesministerium für Wirtschaft und Klimaschutz (BMWK) und Beauftragter der Bundesregierung für den Mittelstand, besuchte die Hamburger Start-ups-Szene. Im Fokus seiner Visite in der Hansestadt standen Bioökonomieunternehmen mit einem Nachhaltigkeitsschwerpunkt. Der Politiker wollte sich auf seiner Reise über die verschiedenen Lösungskonzepte sowie die nach wie vor bestehenden Herausforderungen der aufstrebenden Firmen informieren. Mit dabei waren unter anderem Max Kroymann, Referatsleiter für Bioökonomie, Biotech- und Lebensmittelindustrie.

Mit Bluu Seafood befand zu Beginn der Tour gleich ein Start-up im Programm, das intensiv an der Ernährungswende arbeitet. In speziellen Fermentern lässt das Team um Gründer Dr. Sebastian Rakers echte tierische Fischzellen wachsen. Ziel des Food-Biotechs ist es den Menschen durch ihre Technologie zukünftig schmackhafte Produkte wie beispielsweise Fischstäbchen ohne Tierleid und Umweltzerstörung anbieten zu können. Rakers freute sich über den hohen Besuch aus dem Ministerium, verband ihn aber gleich mit einem Wunsch nach mehr Unterstützung beim Bürokratieabbau. „Die Visite von Herrn Kellner unterstreicht die zunehmende Bedeutung der Bioökonomie. Jetzt muss nur noch die Zulassungsgeschwindigkeit bei neuartigen Lebensmitteln erhöht werden“, so der Meeresbiologe.

Auch Infinite Roots, die zweite Station auf Kellners Reise, gab dem Staatssekretär einen Einblick in die Zukunft der Lebensmittelproduktion. Das Hamburger Biotechunternehmen forscht seit 2018 an innovativen Lebensmitteln aus Myzel, dem Wurzelgeflecht essbarer Pilze. Durch den natürlichen Prozess der Fermentation entstehen Alternativen zu Fleisch und anderen Produkten wie Käse oder Karamell. Das 80-köpfige Team setzt neue Maßstäbe in der Lebensmittelbranche und beweist, dass Genuss und Nachhaltigkeit Hand in Hand gehen können. „Mit Pilzmyzel und innovativer Fermentationstechnologie sparen wir im Vergleich zur Rindfleischproduktion über 90 % der Emissionen sowie wertvolle Ressourcen wie Wasser und Land – und schaffen dabei genussvolle, nachhaltige Lebensmittel“, so Cathy Hutz, Mitgründerin.

Als drittes Unternehmen besuchte Kellner das zukünftige Produktionswerk des Biomaterial Herstellers traceless. Das preisgekrönte Start-up gewinnt aus Reststoffen der industriellen Getreideverarbeitung einen natürlichen Plastikersatz. Dieses ressourcenschonende Verfahren wird am neuen Standort in Harburg erstmals großtechnisch umgesetzt. Bei der Baustellenbesichtigung hat das Team von traceless bereits Ausblicke auf weitere geplante Wachstumsschritte auf dem Weg zur Industrialisierung gegeben. "Mit unserer Innovation wollen wir Plastikverschmutzung und Klimawandel in der Breite bekämpfen, und Deutschland an die Spitze der biobasierten Industrie bringen. Das große Interesse des BMWK, Zukunftstechnologien wie unsere strategisch zu fördern, wurde in den vertiefenden Gesprächen deutlich spürbar - was uns sehr bestärkt!", so das positive Resümee von Mitgründerin und Geschäftsführerin Johanna Baare.

Zum Abschluss seiner Reise gab sich Kellner beeindruckt: "Start-ups wie Bluu Seafood, Infinite Roots und traceless zeigen nicht nur, dass Hamburg eine Topadresse für Start-ups ist, sondern auch, dass biobasierte, innovative Produkte und Lösungen aus Deutschland erfolgreich sein können. Die Bedeutung der Bioökonomie wird global weiter wachsen. Deshalb fördert die Bundesregierung gezielt Unternehmen und Innovationen in diesem Bereich, die den Klimaschutz und die Ernährungsvielfalt und -sicherheit voranbringen."

## Bildmaterial

Begleitendes Bildmaterial zum Download finden Sie anbei. Weitere Fotos senden wir gerne auf Anfrage. Die Nutzung ist für redaktionelle Zwecke und unter Angabe der Bildquelle frei.

### Über traceless

Die traceless materials GmbH stellt aus pflanzlichen Reststoffen der Agrarindustrie einen natürlichen Kunststoffersatz her. Das Team um die beiden Gründerinnen Anne Lamp und Johanna Baare wird 2025 die erste großtechnische Produktionsanlage in Hamburg-Harburg in Betrieb nehmen. Das ressourcenschonende Verfahren wird bereits im Pilotmaßstab umgesetzt, erste Produktanwendungen werden in Kooperation mit europäischen Marken erfolgreich am Markt getestet. Das Unternehmen wird von EU und vom BMUV gefördert, und wurde bereits mit zahlreichen Preisen ausgezeichnet, unter anderem dem Deutschen Gründerpreis, Hamburger Gründerpreis und dem Nachhaltigkeitspreis (Next Economy Award).

Mehr Informationen: [www.traceless.eu](http://www.traceless.eu)

### Über Infinite Roots

Infinite Roots, ein Biotechunternehmen mit Sitz in Hamburg, steht an der Spitze nachhaltiger Lebensmittelinnovationen. Seit 2018 erforscht das 80-köpfige, diverse Team aus 25 Nationen die Nutzung von Pilzmyzel – dem Wurzelgeflecht essbarer Pilze – und modernster Technologie, um die Lebensmittelindustrie nachhaltig zu revolutionieren. Durch Fermentation entstehen innovative Lebensmittel, die Geschmack, essenzielle Nährstoffe und Nachhaltigkeit vereinen. Infinite Roots geht es nicht nur darum, Fleisch zu ersetzen, sondern auch globale Herausforderungen wie den Klimawandel, Ressourcenschonung und Ernährungssicherheit anzugehen. Das Unternehmen verkörpert die Schnittstelle von Technologie, Vielfalt und einem tiefen Engagement für eine nachhaltigere Welt.

Mehr Informationen: [www.infiniteroots.com](http://www.infiniteroots.com)

### Über BLUU Seafood

Das Food-Biotech BLUU Seafood ist das erste Unternehmen Europas, das sich auf die kommerzielle Herstellung von kultiviertem Fisch spezialisiert hat. Als Pionier an der Schnittstelle zwischen Zell- und Lebensmitteltechnologie tritt BLUU Seafood an, um gesunde, nachhaltige und gleichzeitig schmackhafte Fischprodukte aus Zellkulturen herzustellen. Ziel ist es, Fisch ohne Tierleid kosteneffizient zu produzieren, um damit einen deutlichen Beitrag zum Klima- und Artenschutz zu leisten. Darüber hinaus kann die Technologie helfen, die künftige Versorgung der Menschen mit tierischem Protein zu sichern. Das Start-up mit Standorten in Hamburg und Berlin wurde 2020 in Lübeck von Dr. Sebastian Rakers und Simon Fabich mit einem Expertenteam aus Meeres- und Zellbiologen sowie Gewebe- und Lebensmitteltechnikern gegründet. 2023 wurde Fabian Friede als Co-CEO ins C-Level-Team geholt. Chief Technical Officer ist der Molekularbiologe Dr. Christian Dammann. Für das Food-Biotech arbeiten 33 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter aus 13 verschiedenen Nationen.

Mehr Informationen: [www.bluu.bio](http://www.bluu.bio)

## Unternehmenskontakte:

### traceless

Isabel Thoma  
isabel.thoma@traceless.eu  
+49 178 1480777

### Infinite Roots

Lukas Jaworski  
lukas.interim@infiniteroots.com  
+49 176 32635299

### BLUU GmbH

Dr. Cornelius Lahme  
cornelius@bluu.bio  
+49 171 6967864