

Cluster Info Ernährung

04/2013 Thema **Biogas**

Cluster Ernährung beteiligt sich an EU-Projekt

In Zusammenarbeit mit der Universität für Bodenkultur Wien (BOKU) hat der Cluster Ernährung am Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn) mit vier weiteren europäischen Nationen (Tschechische Republik, Polen, Italien und Frankreich) den Zuschlag für das EU-Projekt FABbiogas (Biogasproduction from organic waste in European Food and beverage industry) von der Europäischen Union erhalten.

Das am 1. April 2013 gestartete Projekt wird über die Dauer von 30 Monaten mit einer Summe von ca. 1,1 Mio. Euro von der Europäischen Union gefördert.

Ziel des EU-Projektes ist es, organische Abfälle aus der Lebensmittel- und Getränkeindustrie als eine neue und erneuerbare Energiequelle zu erschließen. Insgesamt soll ein Umdenken aller Beteiligten entlang der Wertschöpfungskette erreicht werden, um energetisches Potential von Lebensmittelabfällen effizient zu nutzen.

Das Projekt wird vor dem Hintergrund der „Europa 2020-Strategie“ der Europäischen Union durchgeführt.

„Europa 2020“

Wichtige Ziele der Wachstumsstrategie „Europa 2020“ der europäischen Union betreffen den Klimawandel und die nachhaltige Energiewirtschaft. So sollen beispielsweise die Treibhausgasemissionen im Vergleich zum Jahr 1990 um 20% ver-



**I N T E L L I G E N T
E N E R G Y
E U R O P E**

FOR A SUSTAINABLE FUTURE



ringert werden. Parallel soll der Anteil der erneuerbaren Energien ebenfalls um 20% erhöht werden um eine Steigerung der Energieeffizienz zu erreichen.

Die anhaltende Debatte um Verfügbarkeit nachwachsender Rohstoffe und die „Teller oder Tank“-Diskussion zeigen die Notwendigkeit bisher nicht genutzte bio-energetische Ressourcen zu erschließen. Hier bietet die anaerobe Vergärung von Industrieabfällen der Lebensmittelwirtschaft erfolversprechende Ansätze.

Enormes energetisches Potential

Die Produktion von Biogas ist ein komplexes System. Unter Sauerstoffabschluss entsteht aus organischer Masse ein Gasgemisch. Dieses besteht zu zwei

Dritteln aus Methan und zu einem Drittel aus Kohlendioxid. Bei der Produktion kann man zwei Fermentationsprozesse unterscheiden: Die Trocken- und die Nassfermentation. Bislang werden in industriellen Anlagen größtenteils Substrate aus der Landwirtschaft verwendet. Substrate aus der weiterverarbeitenden Agroindustrie werden derzeit zu wenig beachtet. Jährlich fallen in der Lebensmittelwirtschaft große Menge an unvermeidbaren Resten an, welche für die Biogas-Produktion ein enormes Potential darstellen. Hier setzt das Projekt an: Die Reststoffe sollen als alternative Energiequelle für die Biogas-Produktion verwendet werden. Entsprechende Prognosen zufolge könnten durch diesen Einsatz jährlich etwa 183.000 Tonnen CO₂ eingespart werden.



Ziele des Projektes

Wichtig ist es, den Fokus auf diese alternative Energiequelle zu lenken und deren Vorzüge einer breiten Masse an Interessierten zugänglich zu machen. Hauptaufgabe soll die Beratung in Fragen der Finanzierung und Förderung für den Einsatz von Lebensmittelabfällen in Biogasanlagen sein. Während der gesamten Projektlaufzeit ist geplant etwa 120 geleitete Beratungsgespräche durchzuführen, welche zu 18 neuen Abfallverwertungsinitiativen führen sollen.

Die Vision, die hinter diesem Projekt steht, ist die Etablierung und Positionierung von Abfällen aus der Lebensmittel- und Getränkeindustrie als eine wertvolle und nachhaltige Ressource für die Biogasproduktion. Durch die erwarteten Projektergebnisse soll eine möglichst effiziente Anwendung dieser Substrate in Biogasprojekten über ganz Europa erfolgen.

Das Projekt könnte auch eine Antwort sein auf die lauter werdende Kritik an Biogasanlagen, welche vornehmlich mit Energiepflanzen betrieben werden, da diese zunehmend in Flächenkonkurrenz zur Nahrungs- und Futtermittelherzeugung treten.

Cluster als wichtiger Partner

Das Projekt gliedert sich in insgesamt sieben Arbeitspakete, bei denen jeder Projektpartner mit spezifischen Aufgaben involviert ist.

Der Cluster Ernährung ist u. a. verantwortlich für:

- Die Durchführung einer nationalen Erhebung aller mit Abfällen arbeitenden Biogasanlagen und eine Darstellung der bisher ungenutzten Abfallströme in der Lebensmittelwirtschaft.
- Auswahl von Best-Practice-Beispielen, Datensammlung und Experteninterviews zur Evaluierung der Schlüsselfaktoren erfolgreicher FABbiogas-Produktion.
- Organisation und Abhaltung von Seminaren und Workshops, um die Aufmerksamkeit der FAB-Zielgruppen zu erreichen.
- Einrichtung einer nationalen Beratungsstelle.
- Lokalisierung von möglichen Standorten der FAB-Biogasanlagen.
- Mitarbeit an der Erstellung eines Handbuchs zum Thema Biogasproduktion aus FAB-Residuen.

- Kommunikation und Öffentlichkeitsarbeit in Form von Präsentationen, Newslettern, Flyern und Fachbeiträgen.

Kick-off Meeting in Wien

Im April trafen sich die beteiligten Projektpartner erstmals an der Universität für Bodenkultur in Wien (BOKU) zu einem direkten Austausch. Die internationalen Partner konnten ihre jeweiligen Tätigkeitsbereiche vorstellen und sich auch persönlich kennenlernen. Vor allem aber wurde das weitere Arbeitsvorgehen durchgesprochen und aufeinander abstimmt sowie Formalitäten, Details und Rahmenbedingungen des Projektes geklärt. Den Abschluss des zweitägigen Meetings bildete die Besichtigung einer FAB-Biogasanlage, ein Best-Practice-Beispiel, welches den Teilnehmern anschaulich die Unterschiede und Vorteile solcher Anlagen verdeutlichte.



Die Teilnehmer/-innen des Kick-off Meetings in Wien

Quelle: BOKU Wien/Gabauer

Ansprechpartner und Impressum

Trägerorganisation: Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn)

Cluster-Geschäftsführer: Dr. Michael Lüdke, E-Mail: michael.luedke@kern.bayern.de

Kontakt: Cluster Ernährung im Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn),
Hofer Str. 20, 95326 Kulmbach, Tel.: +49 (0) 9221 40782-31, Fax: +49 (0) 9221 40782-99,
E-Mail: michael.luedke@kern.bayern.de, Internet: www.cluster-bayern-ernaehrung.de,
www.ernaehrungscluster.bayern.de

Redaktion: Dr. Michael Lüdke, Dr. Simon Reitmeier, Stephan Haase, Isabella Walcher

Layout: KASTNER AG - das medienhaus, 85283 Wolnzach und Cluster Ernährung