

## HOTELS

### ACHAT Hotel Corbin

Wippenhauser Straße 7, 85354 Freising  
Tel. +49 8161 8869-0  
www.achat-hotels.com

### Hotel Bayerischer Hof

Untere Hauptstraße 3, 85354 Freising  
Tel. +49 8161 5383-00  
www.bayerischerhof-freising.de

### Hotel Lerner

Vöttinger Straße 60, 85354 Freising  
Tel. +49 8161 916-46  
www.gasthof-lerner.de

### Gästehaus Pflügler

Weihenstephaner Steig 1, 85354 Freising  
Tel. +49 8161 5384-40  
www.pension-pfluegler.de

### Isar Hotel Freising

Isarstr. 4, 85354 Freising  
Tel. +49 8161 8650  
www.isarhotel.de

### Hotel Am Klostergarten

Alte Poststr. 97, 85356 Freising  
Tel. +49 8161 23920  
www.am-klostergarten.com

## ABENDVERANSTALTUNG

### Freisinger Augustiner

Obere Hauptstr. 24  
85354 Freising  
www.freisinger-augustiner.de

## INFORMATIONEN

### Fachlicher Ansprechpartner

Christian Zacherl  
Fraunhofer-Institut für Verfahrenstechnik  
und Verpackung IVV  
Telefon: +49 8161 491-426  
christian.zacherl@ivv.fraunhofer.de

### Gebühren (inkl. Abendveranstaltung)

Seminarplatz: 850,00 €  
Mitglieder der IVLV: 300,00 €  
Die Rechnungsstellung erfolgt durch das Fraunhofer IVV.

### Stornierung

Kostenlose Stornierung bis zum Anmeldeschluss.  
Bei späterer Stornierung oder No-Show fallen  
Stornogebühren an.  
Nichtmitglieder: 290,00 €  
Mitglieder der IVLV: 100,00 €

### Anmeldung und Organisation

Geschäftsstelle der IVLV e.V.  
Telefon: +49 8161 247 316-0  
office@ivlv.org  
Die Teilnehmerzahl ist begrenzt.

Onlineanmeldung auf [www.ivlv.org/termine](http://www.ivlv.org/termine)

Anmeldeschluss: 10. September 2025



## TAGUNGSORT

Fraunhofer-Institut für  
Verfahrenstechnik und  
Verpackung IVV  
Giggenhauser Str. 35  
85354 Freising



Fraunhofer-Institut  
für Verfahrenstechnik und  
Verpackung IVV  
Giggenhauser Str. 35  
85354 Freising  
Telefon +49 8161 491-0  
[www.ivv.fraunhofer.de](http://www.ivv.fraunhofer.de)



Industrievereinigung  
für Lebensmitteltechnologie  
und Verpackung e.V.  
Giggenhauser Str. 35  
85354 Freising  
Telefon +49 8161 247 316-0

### Informationen online:

Aktuelles, Veranstaltungstermine,  
Arbeitsgruppen der IVLV, Projektdatenbank der  
abgeschlossenen und laufenden Forschungsvorhaben,  
sowie Informationen zu Ansprechpartnern und  
Mitgliedschaft in der IVLV e.V.  
[www.ivlv.org](http://www.ivlv.org)



KOOPERATION



ZUKUNFTSTAGE:  
**Pflanzliche  
Lebensmittel 2025**  
Freising

17./18.  
September  
2025



**Mittwoch, 17. September 2025**

Ab 11:00 Uhr **Möglichkeit zum CHECK-IN**  
im Fraunhofer IVV mit MITTAGSIMBISS

12:00 Uhr **Begrüßung**  
Prof. Dr. Peter Eisner, Fraunhofer-Institut für  
Verfahrenstechnik und Verpackung IVV und  
Dr. Alexander Stephan, Freelance Food  
Technology Consulting, Obmann der IVLV  
AG Pflanzliche Lebensmittel

**Lebensmittelrecht**

12:15 Uhr **Kennzeichnung von und Werbung  
für Alternativprodukte**  
Prof. Dr. Alfred Hagen Meyer,  
meyer.rechtsanwalts-gesellschaft mbH  
und Honorarprofessor der TU München  
für Lebensmittelrecht

**Fermentation & Milchprodukt-Alternativen**

12:45 Uhr **Pulse2Cheese: Einfluss von Protein und  
Stärke auf die Schmelzeigenschaften  
von veganen Käsealternativen;**  
Cornet-Vorhaben 01IF00372C  
Johannes Zuber, Fraunhofer IVV

13:15 Uhr **Neue Möglichkeiten für pflanzliche  
Lebensmittel dank Biosolutions**  
Jonathan Herrmann, Novonosis

13:45 Uhr PAUSE

14:00 Uhr **KäromaVeg: Identifizierung in-situ  
erzeugter Käsearomen mittels  
Fermentation rein pflanzlicher Rohstoffe;**  
IGF-Vorhaben 01IF22883N  
Daniel Kolesnik, Fraunhofer IVV

14:30 Uhr **Von der Bohne zum Käse:  
Technologische Entwicklung pflanzlicher  
Käsealternativen bei Viva la Faba**  
Jan Haberzettl, Viva la Faba GmbH

15:00 Uhr **„Der Käse der Zukunft“: Wie neue  
Wertschöpfungsketten und bewährte  
Methoden die Käse-Tradition revolutionieren**  
Freddy Hunziker, New Roots AG

15:30 Uhr KAFFEEPAUSE mit Produktverkostung

**Texturierung**

16:00 Uhr **ProTEXtrusion: Wie rheologische  
Offline-Charakterisierungsmethoden die  
Texturierbarkeit unterschiedlicher  
Pflanzenproteine mittels Trockenextrusion  
vorhersagen können; IVLV Projekt 2024**  
Kristin Jahn, Fraunhofer IVV

16:30 Uhr **Flow-Textured Plants: Fleisch neu denken –  
zwischen Tradition und Innovation**  
PD Dr.-Ing. M. Azad Emin, nexoa GmbH

**Forschungsaktivitäten**

17:00 Uhr **Eigenforschung und Forschungsplanung**  
Christian Zacherl, Fraunhofer IVV

17:30 Uhr ENDE Tag 1

19:00 Uhr **ABENDVERANSTALTUNG**  
im Freisinger Augustiner

**Donnerstag, 18. September 2025**

09:00 Uhr **Begrüßung, Administratives und  
Neuigkeiten von der IVLV**  
Dr.-Ing. Tobias Voigt, Industrievereinigung für  
Lebensmitteltechnologie und Verpackung e.V.

**Ingredients**

09:15 Uhr **CreaMix: Texturentwicklung in pflanzlichen  
Verbundgelen: Analyse rheologischer  
und mikrostruktureller Eigenschaften;**  
IVLV Projekt 2025  
Laura Ignatzy, Fraunhofer IVV

09:45 Uhr **Fermentation von Hülsenfrüchten mit  
funktionellen Mikroorganismen zur  
Herstellung gesunder und nachhaltiger  
proteinreicher Lebensmittel**  
Prof. Dr. Susanne Miescher Schwenninger,  
Zürcher Hochschule für angewandte  
Wissenschaften ZHAW

10:15 Uhr **ProtInnov: Modifikation und Funktionalisierung  
von Pflanzenproteinen für  
den gezielten Einsatz in Lebensmitteln;**  
Cornet-Vorhaben 11F00321C  
Dr. Melanie Marx, Fraunhofer IVV

10:45 Uhr KAFFEEPAUSE

**Gesundheit**

11:15 Uhr **Building bridges between habit and health –  
An investigation into the nutritional value  
of plant-based meat and milk alternatives**  
Valentina Gallani, ProVeg International e.V.

**Sensorik**

11:45 Uhr **AI meets food – Smarte Sensoren  
für Prozessüberwachung und  
Produktentwicklung**  
Dr. Tilman Sauerwald, Fraunhofer IVV

12:15 Uhr MITTAGSIMBISS

**Qualität**

13:00 Uhr **Qualitätsparameter für Nebenströme aus  
Perspektive bioökonomischer Veredelung,  
gegeben Food:First**  
Dr. Evelyn Reinmuth, Universität Hohenheim

13:30 Uhr **Haltbarkeitsabschätzung bei pflanzlichen  
Lebensmitteln: praktische und kosten-  
günstige Ansätze zur Qualitätsbewertung**  
Dr.-Ing. Peter Muranyi, Fraunhofer IVV

14:00 Uhr ENDE Tag 2

14:15 Uhr **optional: Führung durchs Ingredient- und  
Lebensmitteltechnikum des Fraunhofer IVV,**  
Dauer ca. 60 min.

