Pressemitteilung

Die wundervolle Fischvermehrung

* BLUU Seafood GmbH, Berlin: Nominiert für den Deutschen Gründerpreis 2024 in der Kategorie StartUp
* Mit „kultiviertem Fisch“ revolutioniert das Food Biotech BLUU Seafood die Lebensmittelproduktion
* Deutscher Gründerpreis: Verleihung am 24. September 2024 im ZDF Hauptstadtstudio in Berlin

**Einladung für Medienschaffende:** Möchten Sie am 24. September 2024 vor Ort aus dem ZDF Hauptstadtstudio über die Verleihung des Deutschen Gründerpreises berichten? Akkreditieren Sie sich bis 10.09.2024 online unter **tmdl.de/dgp24**.

Fisch, der an Land gezüchtet wird – ein wenig hört sich das wie Science Fiction an. Genau genommen ist es Fischfleisch, so genannter „kultivierter Fisch“, mit dem das Food Biotech BLUU Seafood die Lebensmittelproduktion revolutioniert. Drei Milliarden Menschen sind weltweit vom Fisch abhängig –ein enormer Bedarf mit enormem Potenzial. BLUU hat mit innovativer Biotechnologie eine nachhaltige Alternative zur industriellen Fischerei geschaffen. Welcher der Finalisten in den Kategorien „Aufsteiger“ und „StartUp“ die begehrte Trophäe gewinnt, erfahren die Kandidaten bei der Preisverleihung am 24. September 2024 im ZDF-Hauptstadtstudio in Berlin.



**Dr. Sebastian Rakers, Mitgründer der BLUU Seafood GmbH, nominiert in der Kategorie StartUp.**

Foto: Dirk Bruniecki für Deutscher Gründerpreis

Foto-Download: tmdl.de/DGPfoto

Kultivierte Fischzellen von atlantischem Lachs und der Regenbogenforelle nutzt BLUU, um Fischprodukte herzustellen, die sowohl in Geschmack als auch den Nährwerten konkurrieren können. Es ist eine tierethische Alternative für Konsumenten, ohne die natürlichen Ressourcen zu überlasten. 90 Prozent der weltweiten Fischbestände gelten als maximal befischt oder überfischt, sagen die Vereinten Nationen. Aber angesichts der wachsenden Weltbevölkerung sind immer mehr Menschen auf Fisch als Proteinquelle angewiesen. Die Methoden, die BLUU zum Einsatz bringt, sind keineswegs neu. Sie basieren auf jahrzehntelanger Forschung und Entwicklung. „Wir isolieren die Zellen aus dem Fisch und das Einzige, das sich ändert, ist der Ort, wo diese Zelle weiterwächst und wie sie gefüttert wird – nämlich in vitro und nicht mehr im Organismus“, beschreibt BLUU-Gründer Dr. Sebastian Rakers (43) die wundervolle Fisch-(Zellen-)Vermehrung, möglich gemacht durch innovative Biotechnologie: „Unsere Zellen sind echter Fisch.“

Dr. Rakers, ausgebildeter Zell- und Meeresbiologe, verfügt über mehr als sechzehn Jahre Erfahrung in der Entwicklung von Zellkulturen aus verschiedenen Fischarten. Er war stellvertretender Abteilungsleiter des Bereichs Marine Biotechnologie am Fraunhofer Entwicklungszentrum für Marine und Zelluläre Biotechnologie (EMB, heute Fraunhofer IMTE) in Lübeck. Sein Mitgründer Simon Fabich (40) hat einen betriebswirtschaftlichen Hintergrund. Nach dem Studium in St. Gallen sammelte Fabich Erfahrungen in der Unternehmensberatung und gründete mehrere eigene Unternehmen. Während eines Aufenthalts in China erkannte er, dass die steigende Nachfrage nach Fleisch und Fisch in der wachsenden Mittelschicht nicht nachhaltig bedient werden kann. Dies motivierte ihn, gemeinsam mit einem Impact Investor, Wissenschaftler wie Sebastian Rakers zu unterstützen.

Die Produktion von kultivierten Fischzellen ist der Kernbereich von BLUU – eine nachhaltige Alternative zur industriellen Fischerei und Aquakultur. Indem Zellen in kontrollierten Umgebungen wachsen, kann BLUU Fischprodukte herstellen, die frei von Schadstoffen wie etwa Mikroplastik sind. Gleichzeitig bietet es die Möglichkeit, den ökologischen Fußabdruck beim Konsum tierischer Proteine erheblich zu reduzieren. Ein bemerkenswerter Meilenstein in der jungen Geschichte von BLUU war die Teilnahme von Dr. Oetker bereits an der ersten Finanzierungsrunde 2020 mit einer Kapitalspritze von sieben Millionen Euro – der Beginn einer überaus wertvollen Partnerschaft.

Nach der erfolgreichen Produktvorstellung von Fischbällchen und Fischstäbchen im Sommer 2022 hat BLUU im Januar 2024 den Laborstatus verlassen und an seinem neuen Standort in Hamburg auf 2.000 Quadratmetern mit der Pilotierung begonnen. Der Markteintritt ist aufgrund regulatorischer Bedingungen zunächst Ende 2024 in Singapur geplant. „Singapur hat sich das Ziel gesetzt, bis 2030 fast ein Drittel der benötigten Proteine im Land selbst zu produzieren. Das birgt riesiges Potenzial“, so Rakers. „Wir sind davon überzeugt, nicht nur als Nahrungsmittel, sondern als Zutat zugelassen zu werden. Dies würde den Markt für uns nochmals enorm erweitern.“ 2025 soll die USA erschlossen werden. Der Verkauf in der EU ist ab 2026 geplant. Rakers‘ Ziel: „Spätestens in 20 Jahren soll jeder sagen: Natürlich wähle ich kultivierten Fisch. Der hat alle Vorteile eines frisch gefangenen, er schmeckt, ist obendrein nachhaltiger und auch noch gesünder. Das ist ein Nobrainer!“

Die Finalisten in der **Kategorie StartUp**, ein- bis maximal dreijährige Unternehmen, die ihre Geschäftsidee besonders erfolgreich am Markt etabliert haben, sind:

* **BLUU Seafood GmbH, Berlin:** Fisch, der an Land gezüchtet wird! Mit innovativer Biotechnologie hat BLUU eine nachhaltige Alternative zur industriellen Fischerei geschaffen. Aus Fischzellen von atlantischem Lachs und der Regenbogenforelle werden Fischprodukte hergestellt, die sowohl in Geschmack als auch den Nährwerten konkurrieren können; eine tierethische Alternative für Konsumenten, ohne die natürlichen Ressourcen zu überlasten.
* **WeSort.AI GmbH, Würzburg:** Zerkratzt, zerdrückt, verschmutzt? Trotzdem bleibt kein Joghurt-Becher in der Abfalltrennung unerkannt. Die KI von WeSort.AI unterscheidet über sieben Millionen verschiedene Produkte, kann etwa von einer PET-Flasche die Marke auslesen, das Volumen berechnen und das Gewicht bestimmen. Die Sortierung ist schnell und fast 100 Prozent genau. Menschliche Sortierer brauchen fünf Mal länger und erreichen gerade einmal die Hälfte bei der Genauigkeit.

In der Kategorie **Aufsteiger** werden Unternehmen ausgezeichnet, die nicht älter als neun Jahre sind und bereits ein außerordentliches Wachstum erreicht haben. Nominiert sind in diesem Jahr:

* **Dermanostic GmbH, Düsseldorf:** Die digitale Hautarztpraxis dermanostic bietet eine unkomplizierte und schnelle dermatologische Behandlung. Per Smartphone-App werden drei Fotos der Hautveränderung gemacht und einige Fragen beantwortet – die sogenannte Anamnese. Wenig später übermittelt der dermanostic-Hautarzt per App die Diagnose, nicht in „Arzt-Latein“, sondern in verständlicher Sprache. Bei Bedarf wird ein Rezept direkt an die gewünschte Apotheke oder nach Hause geschickt.
* **E-Lyte Innovations GmbH, Kaiserslautern:** Elektrolyte sind das Herzblut moderner Energiespeicher. E-Lyte Innovations setzt auf Forschung, Entwicklung und die enge Zusammenarbeit mit führenden Automobilherstellern und Zellproduzenten, hat sich so als führendes Unternehmen in der Entwicklung und Produktion von Elektrolyten etabliert. Maßgeschneiderte Elektrolyt-Lösungen und -Rezepte sind das Herzstück der Unternehmensstrategie.
* **„fobizz“ der 101 Skills GmbH, Hamburg**: Jede zweite Lehrkraft in Deutschland nutzt fobizz! Mit über 400.000 Nutzern ist es die führende deutschsprachige Plattform für Fort- und Weiterbildungen für Lehrkräfte. Als Anbieter von digitalen und KI-gestützten Tools für Lehrer:innen und Schulen setzt fobizz Maßstäbe in der digitalen Bildungslandschaft. Aktuelles Top-Thema: Künstliche Intelligenz im Klassenzimmer, sowohl als Fortbildung für Lehrkräfte als auch zur Integration in den Unterricht.

Alle Finalisten erhalten eine individuelle, auf ihre Bedürfnisse zugeschnittene Beratung durch die Porsche Consulting. Zudem übernehmen Mitglieder des Kuratoriums des Deutschen Gründerpreises über einen Zeitraum von zwei Jahren Patenschaften für jeden Finalisten und stellen ihr Know-how und ihre Erfahrungen zur Verfügung. Die Unternehmen erhalten außerdem ein Medientraining beim ZDF sowie Zugang zum Netzwerk des Deutschen Gründerpreises.

Vorgeschlagen wurden die Unternehmen von den rund 300 Experten des Deutschen Gründerpreises. Sie stammen aus renommierten Unternehmen, Technologiezentren, Ministerien, Gründungsinitiativen und der Sparkassen-Finanzgruppe. Die Experten verfügen über jahrelange Erfahrungen mit Unternehmensgründungen und sehr gute Branchenkenntnisse. Zudem hatten Unternehmen die Möglichkeit, sich initiativ zu bewerben. Das Bundesministerium für Wirtschaft und Klimaschutz unterstützt den Deutschen Gründerpreis.

Ausführliche Unternehmensporträts der Finalisten und weitere Informationen finden Sie im Internet unter www.deutscher-gruenderpreis.de.

[24316373]

Über den Deutschen Gründerpreis:

Der Deutsche Gründerpreis ist die bedeutendste Auszeichnung für herausragende Unternehmer:innen und einer der renommiertesten Wirtschaftspreise in Deutschland. Er wird 2024 bereits zum 22. Mal vergeben. Ziel der Initiative ist es, erfolgreiche Gründer:innen und ihre Unternehmen sichtbar zu machen und durch die vielfältige Unterstützung noch erfolgreicher. Der Preis wird jährlich in den Kategorien Schüler, StartUp, Aufsteiger und Lebenswerk verliehen. Außergewöhnliche Unternehmerleistungen können mit einem Sonderpreis gewürdigt werden. Ausgelobt wird der Deutsche Gründerpreis von den Partnern stern, Sparkassen, ZDF und Porsche, die sich bereits seit 1997 für die Förderung des Unternehmertums und der Gründungskultur engagieren. Der Deutsche Gründerpreis wird durch ein hochkarätiges Kuratorium unterstützt, das Patenschaften für die Finalistinnen und Finalisten und Preisträger:innen übernimmt. Förderer des Deutschen Gründerpreises sind die Bertelsmann SE & Co. KGaA, die Gruner + Jahr GmbH, die Süddeutsche Zeitung und die Versicherungen der Sparkassen. Kooperationspartner ist das Bundesministerium für Wirtschaft und Klimaschutz.

Internet & Social Media:

**deutscher-gruenderpreis.de  
instagram.com/deutscher\_gruenderpreis  
linkedin.com/company/deutscher-gründerpreis**

Foto-Download: **tmdl.de/DGPfoto**

**Veröffentlichung honorarfrei** (Fotos mit Vermerk). – Bitte senden Sie ein Beleg-Exemplar an tower media GmbH, Ketscher Landstraße 2, 68723 Schwetzingen, ma21@tower-media.de.