



Abschlussveranstaltung:

Blaulichtbasierte Desinfektion von Lebensmitteln (BlaubaD)

Ein Projekt der Europäischen Innovationspartnerschaft „Produktivität und Nachhaltigkeit in der Landwirtschaft“ (EIP Agri)

08. Oktober 2026, 10:00-14:00 Uhr, Laser Zentrum Hannover e. V.

Das Ausmaß der weltweiten Lebensmittelverschwendung stellt ein zentrales Problem für die Ernährung einer wachsenden Bevölkerung dar. Einer der Gründe ist die geringe Haltbarkeit von Frischeprodukten und der daraus resultierende Abfall. Die Ursache hierfür liegt häufig in mikrobiellem Verderb, der auf der Oberfläche des Lebensmittels zum Beispiel als Schimmelpilz oder Faulstelle sichtbar wird.

Genau hier setzt das Projekt „BlaubaD“ an. Im Rahmen dieses Vorhabens wurde geprüft, inwiefern durch eine Bestrahlung mit Blaulicht die Haltbarkeit von Frischeprodukten verlängert werden kann. Hierzu hat das Laser Zentrum Hannover e. V. (LZH) ein praxisfähiges Desinfektionsmodul entwickelt und gemeinsam mit Praxisbetrieben getestet.

Im Rahmen der Abschlussveranstaltung am LZH erhalten Sie einen Einblick in die bisherigen Ergebnisse und Sie haben die Gelegenheit, das Desinfektionsmodul im Praxiseinsatz zu erleben.

Programm

Ab 09:30 Uhr **Ankunft**

- 10:00 Uhr **Begrüßung und Eröffnung der Veranstaltung**
Dr. Merve Wollweber (LZH), Hilmar Freiherr von Münchhausen (NAN)
- 10:15 Uhr **Vorstellung und Fazit der Projektbetriebe „Obsthof Rieke“ und „Permakultur Kirchhorst“**
Birga Mazur-Rodak (Permakultur Kirchhorst), Jochen Rieke (Obsthof Rieke)
- 10:45 Uhr **Vorstellung des Projektes „BlaubaD“ und der erzielten Ergebnisse**
Alina Rahtz und Yannik Meißner (LZH)
- 11:40 Uhr **Vorstellung des LZH und weiterer lichtbasierter Aktivitäten im Bereich „Food and Farming“**
Dr. Merve Wollweber (LZH)
- 12:00 Uhr **Get-Together und Mittagssnack**
- 12:30 Uhr **„Lebensmittelabfälle und -verluste im Fokus: Vermeidung, Haltbarkeit und innovative Lösungsansätze für Frischelebensmittel“**
Thekla-Karina Niehoff, Kompetenzstelle zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen und -verlusten (KLAV)
- 13:00 Uhr **(Blau-) Lichtbehandlung bei Lebensmitteln – eine Einordnung unter Qualitätssicherungs- und Nachhaltigkeitsaspekten (vorläufiger Titel)**
Prof. Dr. Stephanie Krieger-Güss, Hochschule Osnabrück
- 13:30 Uhr **Vorführung des Blaulichtdemonstrators mit Q & A**
Fragen und Antworten rund um Projekt, Blaulichtmodul und Praxiseinsatz
- 13:50 Uhr **Schlusswort**
- 14:00 Uhr **Führung durch Labor, Halle und Gewächshaus des LZH**
Bei Interesse bitte bei der Anmeldung angeben

Organisatorisches

Anmeldung bis zum **01.10.2026** per E-Mail an: alexandra.spahn@netzwerk-ackerbau.de

Weitere Informationen: www.netzwerk-ackerbau.de/blaubad/



Niedersachsen