

Petrischalen-Pop aufs Ohr

Singer-Songwriterin Eva Keretic beschreibt ihr innovatives Ökosystem „Future Food Campus“ in Hamburg – und singt dazu

Berlin, 30. November 2023. In seinem neuen Podcast *Food Fak(t)* sucht Stefan Fak nach Antworten, wie wir zukünftig 10 Milliarden Menschen nachhaltig sättigen. **Am 1. Dezember** erscheint die fünfte Folge dieser kulinarischen Kolumne mit dem Gründer der veganen Feinschmeckermarke Lotao. Mit Wissen und Witz, Tempo und Neugierde beleuchtet der Host gemeinsam mit seinen Gäst:innen aus der Lebensmittelbranche vielfältige Aspekte fairer Food-Konzepte – brodelnde Meinungsvielfalt und verblüffende Verkostungen inklusive.

Folge 5: Sagt ja zur Chemie!

In der aktuellen Folge der 14-tägig erscheinenden Podcast-Reihe redet Stefan Fak mit Eva Keretic. Die amerikanische Songwriterin und engagierte Klima-Aktivistin setzte ihre Vision einer umweltfreundlichen Lebensmittelproduktion mit der Gründung des Future Food Campus um. Denn was nutzen die besten Food-Ideen kluger Start-ups, wenn Anlagen zur industriellen Fertigung fehlen? Der Hamburger Food-Dome peilt massentaugliche regenerative Lebensmittelherstellung bei minimalem Energieverbrauch an. Dazu gewann die Wahlhamburgerin Keretic Akteure aus behördlichem, industriellem und finanziellem Umfeld. Denn nur im Schulterschluss geht der Plan auf! Wer wissen möchte, wie gut ein Klimasong klingen kann, kommt bei der aktuellen Folge ebenfalls auf ihre und seine Kosten.

Leitmotiv Food Fak(t): Knorpelfisch und Myzelbulette

Wonach schmeckt Luftprotein? Schließt milchfreier Käse den Magen? Wer entscheidet über ethische Vertretbarkeit eines kultivierten Produktes und ist Fastfood automatisch Mast-Food? Gemeinsam mit Expert:innen und Vorreiter:innen aus dem Lebensmittelkosmos forscht Risolier und Genussmensch Fak nach überzeugenden Ernährungsentwürfen und tischt Überraschendes auf.

Tacheles am Tisch: Gastgeber Stefan Fak will's genau wissen

Stefan Fak ist ein kulinarisches Trüffelschwein, das sich kritisch, experimentell und leidenschaftlich mit unterschiedlichen Lebens- und Lebensmittelkonzepten auseinandersetzt. Sein Erfahrungsschatz und seine Offenheit machen ihn zum idealen Sparringpartner für einen auditiven Deep Dive.

Food Fak(t) hält für Zuhörende Informationen bereit, die sie an anderer Stelle nicht bekommen. „Ich will in meinem Podcast das Ende von Greenwashing und Blabla einläuten“, beschreibt der Wiener Berliner knapp, was ihn antreibt. „Ich forsche nach Lösungen für philanthropische Nahrungskonzepte, stelle provokante Fragen und schärfe hoffentlich das Bewusstsein für ein faires Miteinander – zu Tisch und überall sonst.“

Pressekontakt

Tanja Muhme, Julia Alpert ▪ Borgmeier Public Relations ▪ Rothenbaumchaussee 5 ▪ 20148 Hamburg
Tel.: 040/4130 96-15 und -28 ▪ Mail: muhme@borgmeier.de / alpert@borgmeier.de

Informationen zu Host und Produktion:

Food Fak(t) wird produziert von Matthias Mückshoff.

Für Redaktion und Marketing zeichnet ein crossmediales Kommunikationsteam von Borgmeier PR Hamburg und Caspering Berlin verantwortlich.

Zu hören auf allen gängigen Podcast-Kanälen wie zum Beispiel auf [Spotify](#)

Die Marke: [Lotao.com](#)

Die Welt des Reis: [Risolier.com](#)

Die Social Media Präsenz: [Food Fak\(t\) auf Instagram](#)

Über die Gästin

Die amerikanische Singer-Songwriterin und Klimaaktivistin Eva Keretic verfolgt mit dem von ihr gegründeten Leuchtturmprojekt [Future Food Campus](#) Hamburg das Ziel, die Lebensmittelproduktion weltweit zu reformieren. Vertikale Landwirtschaft, kultivierte Fleischproduktion, fermentierte Milchprodukte, Mikroalgen und Pilzmyzel-Produktion finden im FFC ihren Platz - angetrieben von konsequenten Waste-to-Energy-Konzepten. Die netzwerkstarke Wahlhamburgerin ist Mitglied des Ausschusses für Innovation und Forschung der Handelskammer Hamburg und leitet dort die Foodworks Initiative.

Pressekontakt

Tanja Muhme, Julia Alpert ▪ Borgmeier Public Relations ▪ Rothenbaumchaussee 5 ▪ 20148 Hamburg
Tel.: 040/4130 96-15 und -28 ▪ Mail: muhme@borgmeier.de / alpert@borgmeier.de