



Alternative Proteine: Sehen aus wie Spiegeleier, riechen wie Spiegeleier, sind aber keine. Die Firma Neggst, ein Spin-out aus dem Fraunhofer-Institut hat das erste pflanzliche Ei mit Schale entwickelt. Das Unternehmen wird auch vom Green Generation Fund von Manon Sarah Littek finanziert.

Manon Sarah Littek, Co-Gründerin des Green Generation Fund und erste Gewinnerin des neuen KfW Capital Awards als „Best Female Investor“, über Food Tech, angemessene Renditeerwartungen und pflanzliche Eier.

INTERVIEW Sonja Höpfner

„Food Tech schafft Lösungen“



Frau Littek, Sie haben in diesem Sommer mit ihrer Geschäftspartnerin Janna Ersthaller den Green Generation Fund aufgelegt – mit einem Fondsvolumen von 100 Millionen Euro, was im Markt als großer Erfolg gewertet wurde. Wie sieht Ihr Investmentfokus aus?

MANON SARAH LITTEK Wir konzentrieren uns auf die Kategorien Food Tech und Green Tech. Das 1,5-Grad-Klimaziel werden wir nicht mehr erreichen und laut Experten ist das 2-Grad-Klimaziel bereits in Gefahr. Auch im Bereich Ressourcenverbrauch und Biodiversität müssen wir handeln. Wir sind davon überzeugt, dass Innovationen in den Bereichen Green Tech und Food Tech hier maßgebliche Lösungen schaffen können und daher die wichtigsten Themen unserer Zeit sind.

Muss man heute noch Abstriche bei der Rendite hinnehmen, wenn man in Green Tech oder Food Tech investiert?

LITTEK Nein, im Gegenteil. Lösungen in Food Tech und Green Tech beeinflussen die entscheidendsten Ökosysteme unserer Zeit. Denken Sie an den Klimawandel, die Endlichkeit der natürlichen Ressourcen, aber auch an Lieferketten- und Ernährungssicherheit bei steigender Weltbevölkerung: Um hier positiv Einfluss zu nehmen, bedarf es extremer Fortschritte in beiden Bereichen. Im Gegensatz zu den meisten generalistischen Impact Funds inves-

tieren wir fokussiert und erwarten Renditen vergleichbar mit den etablierten Tech-Fonds.

Sie investieren in Amerika, aber immer mit Blick auf Deutschland. Ihr Sitz ist in Berlin. Wie bewerten Sie die Gründerszene in Deutschland?

LITTEK Im Food Tech gilt Deutschland international als Motor für Innovation und Fortschritt, was wir starken Universitäten wie der TU München, der RWTH Aachen und Kooperationen mit Forschungsinstituten wie dem Fraunhofer-Institut verdanken. Wir sehen gerade bei Deep-Tech- und Bio-Tech-Ansätzen frühphasig deutlich mehr Tiefe in der Entwicklung. Zudem hat sich hier eine starke Szene an Angel- und Frühphasen-Investoren etabliert. Im Vergleich zu Asien und den USA hinken wir kapitalseitig jedoch noch immer deutlich hinterher. Es mangelt in Deutschland noch immer an Wachstumskapital.

Sie interessieren sich schon seit Jahrzehnten für gesundes Essen, sind selbst Vegetarierin. Auch beruflich sind Sie fest mit dem Thema Food Tech verbunden. Warum haben Sie gerade dieses Thema zu Ihrem Beruf gemacht?

LITTEK Angefangen hat meine Überzeugung von rein pflanzlichen Produkten beim Thema Tierwohl, später ging es mir vor allem um einen gesunden Lebensstil, dann kamen Themen wie Klima und Ernährung hinzu. Als Investorin sehe ich, dass Food der größte Markt der Welt ist. Gleichzeitig wächst unsere Bevölkerung, und die meisten Ressourcen auf unserer Erde werden irgendwann erschöpft sein. Es gibt in diesem Bereich viele spannende Innovationen und Technologien mit echtem Impact.

Wir erwarten Renditen vergleichbar mit den etablierten Tech Fonds.

Manon Sarah Littek, Green Generation Fund

Können Sie uns erklären, was genau im Bereich Food Tech momentan besonders spannend ist?

LITTEK Ein großer Fokus im Markt liegt derzeit weiterhin – völlig zu Recht – auf alternativen Proteinquellen. Denn Massentierhaltung und traditionelle Landwirtschaft sind für ein Drittel der Klimakrise verantwortlich, sie verbrauchen 70 Prozent des Frischwassers und 40 Prozent des Landes. Bei steigender Weltbevölkerung von acht auf zehn Milliarden Menschen müssen wir die klassische Landwirtschaft massiv transformieren, wenn wir alle ernähren und trotzdem den Planeten erhalten wollen. Die größten Hebel sind alternative Proteine, die nicht vom Tier stammen – und eine Transformation in der Landwirtschaft in nachhaltiger und regenerativer Form. Unsere Portfoliofirma Neggst entwickelt das erste pflanzliche Ei mit Schale. Neggst ist übrigens ein Spin Out aus dem Fraunhofer-Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung. Beim Thema New Protein gibt es auch spannende neue Technologieentwicklungen im Bereich Precision Fermentation und Mycelium. Milchproteine werden etwa in Stahlcontainern durch Mikroorganismen als „Muttermilch“ hergestellt, wie bei unserer Portfoliofirma Change Foods. Diese Produktionsform bekommt in der Krise starke Bedeutung, weil sie eine unabhängige regionale Lieferkette darstellt und gegen Weiterimporte resistent ist. Viele Staatsfonds im Mittleren Osten und Asien investieren gerade massiv in diesen Bereich. Ansonsten betrachte ich Themen wie Food-as-a-Medicine, regenerative Landwirtschaft und Lösungen für die Bioökonomie als zentral für die nächsten Jahre.

Impressum

Herausgeber
KfW Bankengruppe
Konzernkommunikation
Palmengartenstraße 5–9
60325 Frankfurt

Verantwortlich
Alia Begisheva (V.i.S.d.P.)

Verlag
Axel Springer Corporate Solutions
GmbH & Co. KG
Axel-Springer-Straße 65
10888 Berlin
Tel.: +49 30 259174539
Web: as-corporate-solutions.de

Geschäftsleitung Axel Springer Corporate Solutions GmbH & Co. KG
Frank Parlow, Lutz Thalmann

Projektmanagement
Katrín Meyer

Redaktionsleitung
Rüdiger Schmitz-Normann

Autorinnen / Autoren
Alia Begisheva, Rüdiger Schmitz-Normann,
Sonja Höpfner

Art-Direktion
Jennifer David

Bildredaktion
Sibel Soycecin, Alexander Kempf

Lektorat
Reiner Klähn

Auflage
43.500 Exemplare

Kontakt: stories@kfw.de

Bildnachweise / Copyright

Cover: KfW/Thomas Meyer/Ostkreuz
Inhalt: KfW/Alex Habermehl, KfW/Thomas Meyer/Ostkreuz, KfW/Jonas Wresch, rebuy (PR), Clara Philippitz (Illustration)

Seite 4–5: stock.adobe.com/anatolij_ajleb, stock.adobe.com, KfW/Bernhard Schürjan, MFD Rail

Seite 6–9: KfW/Thomas Meyer/Ostkreuz

Seite 10–11: Clara Philippitz (Illustration)

Seite 12–17: KfW/Jonas Wresch, KfW/Thorsten Thor, KfW/Daniel Rosengren, Finance In Motion, KfW/Gaby Gerster

Seite 18–19: KfW/Thomas Meyer/Ostkreuz

Seite 20–21: rebuy (PR)
Seite 22–23: KfW/Thomas Meyer/Ostkreuz, Neggst (PR)



www.klaener-engel.de/197195
• ressourcenschonend und umweltfreundlich hergestellt
• emissionsfrei gedruckt
• überwiegend aus Altpapier

DDO