



PRESSEMITTEILUNG

Kulinaría Deutschland tagt in Erfurt:

17. Mitgliederversammlung mit Branchenwissen, regulatorischen Impulsen und neuen Ernährungsansätzen

(Bonn, 28. April 2026) Am 23. und 24. April 2026 kamen zahlreiche Vertreterinnen und Vertreter der Mitgliedsunternehmen von Kulinaría Deutschland zur 17. Mitgliederversammlung in Erfurt zusammen, um aktuelle Entwicklungen der Branche, regulatorische Rahmenbedingungen sowie zentrale Zukunftsfragen rund um Ernährung, Nachhaltigkeit und Verbrauchertrends zu diskutieren.

Im Mittelpunkt der diesjährigen Versammlung standen neben den Fachthemen der Fachgruppen Feinkost, Essig, Senf und Suppe, Backmischungen und Desserts insbesondere aktuelle politische und wirtschaftliche Entwicklungen. Dazu gehörten ein umfassendes Update zur EmpCo-Richtlinie, die neuesten Entwicklungen im Verpackungsrecht – mit besonderem Fokus auf die PPWR (Packaging and Packaging Waste Regulation) –, die Diskussion um den Industriestrompreis als bedeutender Wettbewerbsfaktor für die Lebensmittelindustrie sowie die Debatte über eine mögliche Zuckersteuer in Deutschland und deren potenzielle Auswirkungen auf Hersteller, Produktgestaltung und Verbraucher.

„Die Mitgliederversammlung zeigt jedes Jahr aufs Neue, wie wichtig der intensive Austausch innerhalb unserer Branche ist – gerade in Zeiten wachsender regulatorischer Anforderungen, wirtschaftlicher Unsicherheiten und tiefgreifender gesellschaftlicher Veränderungen“, so Dr. Markus Weck, Hauptgeschäftsführer von Kulinaría Deutschland.

Besondere Impulse setzten in diesem Jahr zwei Gastvorträge, die den Blick über branchenspezifische Themen hinaus erweiterten:

Ernährung und planetare Gesundheit

Leonie Otten, Doktorandin im Bereich Gesundheitskommunikation am Institute for Planetary Health Behaviour der Universität Erfurt, beleuchtete in ihrem Vortrag „Der Einfluss der Ernährung auf die planetare Gesundheit – Aktuelles zum Stand der Forschung“ die

Wechselwirkungen zwischen Ernährungssystemen und planetaren Belastungsgrenzen. Im Fokus standen dabei die Auswirkungen von Ernährung auf Treibhausgasemissionen, Landnutzung, Wasserverbrauch, Stickstoffüberschuss sowie den Verlust von Biodiversität. Ihr Beitrag machte deutlich, dass Ernährungssysteme eine zentrale Rolle bei der Einhaltung ökologischer Grenzen spielen.

Essen zwischen Alltag, Anspruch und Selbstoptimierung

Mit einem gesellschaftspsychologischen Blick auf Ernährung sprach Ines Imdahl, Gründerin der rheingold salon GmbH & Co. KG, zum Thema „Essen in Deutschland – Wünsche und Wirklichkeit – Gestern, heute und morgen“. Sie zeichnete die Entwicklung von der gemeinschaftlich geprägten, traditionell-sättigungsorientierten Nachkriegsernährung hin zu einer zunehmend individualisierten, gesundheits- und leistungsorientierten Esskultur nach. Im Zentrum stand dabei das Spannungsfeld zwischen Genuss und Selbstoptimierung – das von ihr beschriebene „Mind-Delight-Dilemma“ –, das heutige Konsumententscheidungen maßgeblich beeinflusst.

Die 17. Mitgliederversammlung unterstrich damit einmal mehr die Rolle von Kulinarica Deutschland als zentralen Akteur für Wissenstransfer, politische Einordnung und strategische Zukunftsgestaltung innerhalb der Branche.

Kulinarica Deutschland e.V. vertritt rund 130 mittelständische Unternehmen der Lebensmittelindustrie. Unsere Mitglieder erwirtschaften jährlich einen Umsatz von mehr als zwei Milliarden Euro und beschäftigen rund 10.000 Mitarbeiter. Damit zählt Kulinarica Deutschland zu den großen Interessenvertretungen der Branche und bündelt Erfahrung, Tradition und Kompetenz unter einem Dach.

Pressekontakt: Yasmin Soldierer | Referentin Öffentlichkeitsarbeit | **Kulinarica Deutschland e.V.**
soldierer@verbaendebuero.de | Tel. 0228/21 20 17 | Mobil: +49 159 01807591 | www.kulinarica.org