



# Entwicklung und Produktion eines veganen Fischersatzes (Mamy)

## Fachgebiet:

Lebensmitteltechnologie,  
Verfahrenstechnik,  
Mikroalgen, Fermentation

## Projektbeteiligte:

Koralo GmbH

## Koordinator:

Dr. Guido Albanese  
Tel.: +49 163 9144333  
E-Mail: guido@koralo-  
foods.com

## Laufzeit:

06.07.2023 – 05.07.2026

## Fördersumme:

1.272.530,14 €

## Gesamtsumme:

1.942.794,10 €

## Projektbeschreibung

Die steigende Nachfrage nach fettarmem tierischem Protein, insbesondere Fisch, trifft auf ökologische Grenzen: Über 60 % der Fischbestände gelten laut FAO als stark befischt, 30 % als überfischt. Aquakulturen bedrohen teils sensible Ökosysteme, zudem ist Deutschland stark auf Fischimporte angewiesen. Das Projekt zielt darauf ab, die natürliche **Nahrungskette nachzuahmen, von Mikroalgen bis zum Verzehr**fisch. Mikroalgen dienen als **Rohstoff für die Fermentation** mit nicht-gentechnisch veränderten Mikroorganismen. So entsteht ein **pflanzliches Fischersatz-Rohprodukt**. Daraus werden **fischfiletähnliche Produkte** für den direkten Verzehr oder die Weiterverarbeitung erzeugt. Die Produktion soll **lokal** und **ressourcenschonend** organisiert werden, etwa durch die Nutzung von Reststoffen und CO<sub>2</sub>-Quellen aus der Agrar- oder Nahrungsmittelindustrie (z.B. aus Brauereien oder Bioethanolanlagen für die Mikrolagenzucht). Durch die Verwendung von Mikroalgen entsteht ein **nährstoffreiches Produkt**, reicht an Protein und Omega-3-Fettsäuren. Die Fermentation sorgt für Geschmack und Textur. Für Verbraucher, Verarbeiter und Handel bietet es eine **nachhaltige, preisstabile Alternative zu Fleischfilets**.



- Entwicklung eines innovativen, fermentierten Fischersatzes auf Mikroalgenbasis
- Einsatz industrieller Reststoffe und CO<sub>2</sub>-Emissionen zur lokalen Mikroalgenzucht
- Entwicklung fischfiletähnlicher Strukturen aus fermentierten Mikroalgen-Rohstoffen für vielseitige Anwendungen

## Erwartete Ergebnisse und Verwertung

- Nachahmung der natürlichen Nahrungskette durch mikrobiologische Fermentation von Mikroalgen zu Fischersatzprodukten
- Etablierung eines nachhaltigen, lokalen Produktionssystems unter Nutzung industrieller Reststoffe und CO<sub>2</sub>
- Marktnahe Prototypen mit überzeugender Nährstoffzusammensetzung, Textur und Geschmack

# KORALO

Gefördert durch:



Bundesministerium  
für Landwirtschaft, Ernährung  
und Heimat

Projektträger



Bundesanstalt für  
Landwirtschaft und Ernährung

aufgrund eines Beschlusses  
des Deutschen Bundestages

Stand: 04.06.2025