

Liebe Schüler*innen und Auszubildende, sehr geehrte Lehrkräfte und Schulleiter*innen,

das innovative Feld der **Bioökonomie liegt momentan voll im Trend**. Bei der BioResQ gGmbH entwickeln wir seit Jahren zusammen mit unseren Partnern aus Lehre, Forschung und Wirtschaft neue Ideen und setzen sie um:

- Extrakt aus der fleischfressenden Pflanze Sonnentau zu neuen Arzneimitteln
- Apfeltrester zu Pilzmycelprotein als Nahrungsergänzung
- Zuckerrüben zu reinstem Bioethanol

Dafür beteiligen sich **Menschen aus den verschiedensten Disziplinen**: Biologie, Chemie, grüne/blaue/weiße Biotechnologie, Wirtschaft, Gesundheit, Lebensmitteltechnologie, Pharmazie, Landwirtschaftsplanung, Naturschutz, Nutztierhaltung, Energie, Digitalisierung und KI.

Wir möchten Ihnen gerne die Bioökonomie näher vorstellen und **gemeinsam mit Ihnen neue Ideen entwickeln**. Vielleicht werden **Sie ja auch mal ein Biopionier**?









E-Mail: pagels@BioResQ.eu

Tel.: 03834 - 515 615

BioResQ

Web: https://www.bioresq.eu/projekte

Unser Projekt BÖ@all 2.0 "BioÖkonomie Region Vorpommern – alle gemeinsam" wird von BioResQ gGmbH veranstaltet und zu 55% im Rahmen des ESF Plus Programms 2021 bis 2027 des Landes Mecklenburg-Vorpommern aus Mitteln des Europäischen Sozialfonds Plus der Europäischen Union, sowie zu 45% vom Landkreis Mecklenburg-Vorpommern gefördert.

Wie können Sie mitmachen und was bieten wir Ihnen?

- 1. Unser Projekt empfehlen wir für:
- Interessierte der Klassenstufe 10 und aufwärts
- eine Gruppengröße von 5-30 Schüler*innen pro Idee
- Gruppenmitglieder mit unterschiedlichen Interessen: Biologie, Chemie, Wirtschaft etc.
- 2. Im Anhang finden Sie unser **Formular zum Einreichen Ihrer Idee** als Word-Datei. Bitte füllen Sie es mit ihrer Schulklasse direkt oder mit unserer Unterstützung aus und senden Sie es an uns per E-Mail **bis Ende November 2025** zurück. Wir geben Ihnen dann Feedback. Am Ende des Jahres werden wir eine öffentliche **Siegerehrung für diverse Kategorien** mit Sachpreisen abhalten. Die Siegerehrung findet im Bioökonomiezentrum BÖZ Anklam statt, mit der Möglichkeit, sich per Videokonferenz zuzuschalten. Auf unserer Website veröffentlichen wir die Sieger und eine Kurzbeschreibung Ihrer Idee (bspw. "Herstellung grüner Malfarbe aus Kleeblättern").
- 3. Wir möchten Ihnen gerne einen **3-stündigen Workshop zur Unterstützung** anbieten (siehe Seite 5). In unserem Bioökonomiezentrum Anklam oder soweit für uns möglich mit einem Besuch an Ihrer Schule vor Ort. Wir unterstützen Sie auch gerne beim Finden von **passenden Studiengängen, Berufspraktika und Arbeitsplätzen**. Leider können wir nur eine begrenzte Anzahl an Workshops ausrichten, zeitlich begrenzt auf das Jahr 2025. Sprechen Sie deshalb bitte **möglichst zeitnah einen Termin** mit uns ab.
- 4. Als Begleitung bieten wir für besonders Interessierte, natürlich auch für Lehrkräfte, online eine **Webinar-Reihe** an (siehe Seite 6). Mit unseren Gastrednern haben wir abgesprochen, dass zumindest der erste Teil des Vortrags auch für junge Zuhörer geeignet ist. Es handelt sich also in erster Linie um eine **Informationsveranstaltung über wichtige Bildungsmöglichkeiten, Forschungseinrichtungen und Betriebe in MeckPomm**.
- 6. Zur Vorbereitung im (Projekt-)Unterricht und zur Inspiration möchten wir Ihnen diese Website empfehlen. In **kurzen und verständlichen Videos** stellen dort **Biopioniere** ihre aktuellen Projekte vor. Bspw. unsere Geschäftsführerin, Leiterin des BÖZ Anklam und Dozentin an der Hochschule Neubrandenburg, Frau Prof. Dr. Beatrice Großjohann:

https://biooekonomie.de/akteure/biopioniere/die-bioregiooekonomin-beatrice-grossjohann

Projektförderung und Schutz geistigen Eigentums

Unser Projekt BÖ@all 2.0 "BioÖkonomie Region Vorpommern – alle gemeinsam" wird bis Ende Januar 2026 zu 55% im Rahmen des "ESF Plus Programms 2021 bis 2027" des Landes Mecklenburg-Vorpommern aus Mitteln des Europäischen Sozialfonds Plus der Europäischen Union, sowie zu 45% vom Landkreis Mecklenburg-Vorpommern gefördert. Das Projektziel ist die langfristige und nachhaltige Förderung der Wirtschaft in Mecklenburg-Vorpommern.

Ein essentieller Hauptbestandteil ist die Förderung von Schüler*innen und Auszubildenden. Deshalb betrachten wir unseren Innovationswettbewerb als Informationsveranstaltung und Übung, bei der wir Schüler*innen und Auszubildende mit den Themen Bioökonomie, Ideenfindung und Unternehmensgründung in Berührung bringen und dazu animieren, Eigeninitiative zu entwickeln. Nichtsdestotrotz wollen wir Sie hier vorab über geistiges Eigentum informieren:

Ein Innovationswettbewerb kann geistiges Eigentum (Intellectual Property, IP) nicht direkt schützen. Ideen sind zwar die Grundlage für Innovationen, aber sie sind nicht direkt schutzfähig. Stattdessen müssen die konkreten Ergebnisse und Ausgestaltungen einer Idee, wie z.B. Erfindungen, Designs oder Werke, durch gewerbliche Schutzrechte (Patente, Marken, Designs) oder Urheberrechte geschützt werden. Falls es sich bei Ihrer Idee um potentiell wertvolles geistiges Eigentum handeln sollte, werden wir Sie zu Schutzmöglichkeiten beraten und selbige leisten. Auf Ihren Wunsch können wir auch gerne Details in einer Vertraulichkeitserklärung vereinbaren.

Bei der Preisverleihung und auf unserer Website veröffentlichen wir die Sieger mit einer Kurzbeschreibung Ihrer Idee ohne weitere Details (bspw. "Herstellung grüner Malfarbe aus Kleeblättern"), Name der Schule, Name des Teams und Namen der Teammitglieder. Falls Sie bestimmte Veröffentlichungen nicht wünschen, teilen Sie es uns bitte vorher mit.

Formular zu unserem Innovationswettbewerb

Um an unserem Bundesland-weiten Innovationswettbewerb teilzunehmen, füllen Sie bitte

unser Formular mit Ihrer Idee aus und senden es uns per E-Mail bis Ende November 2025

zurück. Wir bieten Ihnen unsere Unterstützung an, bevorzugt in einem 3-stündigen Workshop

im BÖZ Anklam oder wenn es sich für uns einrichten lässt an Ihrer Schule vor Ort. Für Fragen,

Ratschläge und Feedback stehen wir Ihnen auch per Telefon oder E-Mail-Kontakt jeder Zeit

gerne zur Verfügung.

Wir haben unser Formular in 3 Teile unterteilt. Da unser Hauptziel ist, Schüler*innen

und Auszubildende mit diesen Themen vertraut zu machen, möchten wir Sie bitten, alle 3 Teile

zu bedienen. Falls ein Teil kürzer ausfallen sollte, ist das natürlich kein Problem. Bei der finalen

Bewertung belohnen wir in erster Linie Ihr Engagement und Ihre Kreativität.

Erster Teil: Unsere Idee

Zweiter Teil: Wissenschaftliche Umsetzung

Dritter Teil: Wirtschaftliche Umsetzung

Zur Starthilfe haben wir im Formular für jeden Teil mehrere Unterpunkte aufgeführt. Sie

können natürlich weitere ergänzen. Außerdem haben wir eine Beispielidee ausgearbeitet und Ihnen einige Anregungen vorgelegt. Sie können sich gerne daran orientieren und für Ihre

eigene Idee ausführlicher werden.

Für den Beginn empfehlen wir Ihnen, eine Liste zusammenzustellen mit allen

biologischen nachwachsenden Rohstoffen in unserer Region, Abfällen aus der Industrie und

schützenswerten Lebewesen und Biotopen. Danach können Sie sich überlegen, welches

Produkt oder Dienstleistung Sie daraus entwickeln wollen.

Da unser Projekt Ende Januar 2026 ausläuft, bitten wir Sie Ihre Ideen bis Ende November 2025

bei uns einzureichen. Schließlich wollen wir Ihnen Feedback geben und eine Abschlussveranstaltung mit Siegerehrung und Sachpreisen abhalten. Falls Sie Fragen haben

oder Unterstützung benötigen, kontaktieren Sie uns gerne:

Dr. Martin Pagels

Leiter Consulting

Tel.: 03834 - 515 615

E-Mail: pagels@BioResQ.eu

Und nun wünscht Ihnen das BioResQ-Team viel Erfolg und Spaß beim

Entwickeln Ihrer eigenen Idee! Auf gehts!

4

Unser Workshop-Programm:

BÖ@all 2.0 Workshop mit Innovationswettbewerb für Schulen

Wir laden ihre Schule herzlich zu unserem Workshop mit Innovationswettbewerb ein. Unter der Leitung von Frau Prof. Dr. Beatrice Großjohann betreut unser BioResQ-Team seit Jahren Schulklassen und unterstützt bei der Vorbereitung auf das Leben nach dem Schulabschluss. In unseren Forschungsprojekten wandeln wir biologische Rohstoffe und Abfälle zu hochwertigen Nahrungsmitteln, Medikamenten und Chemikalien um. Bspw. die fleischfressende Pflanze Sonnentau zu Antimykotikum. Aber unsere wichtigste biologische "Ressource" sind immer noch wir Menschen selbst. Deshalb wollen wir ihre Schüler*innen informieren und im Rahmen unseres Innovationswettbewerbs dabei unterstützen, ihre eigenen Ideen zu entwickeln und umzusetzen.



Website: https://www.bioresq.eu/projekte



Halbtägiger Workshop, individuelle Termine, bis Ende 2025. Wir halten Vorträge, interagieren mit den Schüler*innen und zeigen ihnen wie man sich selbstständig informiert.

Welche biologischen Rohstoffe und Abfälle gibt es in Mecklenburg-Vorpommern und wie können wir sie nutzen?



In unserem Innovationswettbewerb entwickeln die Schüler*innen dann mit unserer Begleitung eigene Ideen und lernen wie man sie umsetzt.

Wir helfen bei der Vermittlung von Schülerpraktika in Betrieben und Hochschulen und informieren über passende Studiengänge.



Die Workshops finden im BÖZ Anklam statt, für weiter entfernte Schulen können wir auch vorbeikommen und den Workshop in Ihrer Schule vor Ort veranstalten.

Besichtigung des Bioökonomie-Zentrum Anklam, mit 14 dort angesiedelten Firmen. Wir informieren Sie gerne über die Anreise mit öffentlichen Verkehrsmitteln und das Mittagsangebot der Kantine vor Ort.

Ihr BioResQ-Team BIORESQ



Das Projekt BÖ@all 2.0 wird von BioResQ gGmbH veranstaltet und im Rahmen des ESF Plus Programms 2021 bis 2027 des Landes Mecklenburg-Vorpommern aus Mitteln des Europäischen Sozialfonds Plus der Europäischen Union, sowie des Landkreis Mecklenburg-Vorpommern gefördert.

Unser Webinar-Programm: (weitere Termine folgen in Kürze)

BÖ@all 2.0 Webinar-Reihe

und Workshops mit Innovationswettbewerb für Schulklassen und Studierende

Zuckerrüben zu Pharma-grade Bioethanol, Apfeltrester zu Pilzmycelprotein als Nahrungsergänzung, Extrakt aus der fleischfressenden Pflanze Sonnentau zu Antimykotikum . . . unsere wichtigste biologische "Ressource" sind immer noch wir Menschen selbst. Deshalb stellt Ihnen die BioResQ gGmbH unter der Leitung von Frau Prof. Dr. Beatrice Großjohann wichtige Akteure, Institute und Firmen der Bioökonomie in Mecklenburg-Vorpommern vor.





Den <u>Link zu unserem Webinar-Livestream</u>, aktuelle Termine und weitere Infos finden Sie hier:

Web: https://www.bioresq.eu/projekte

E-Mail: pagels@BioResQ.eu

Tel.: 03834 - 515 615



Aktueller Termin: Mittwoch, 27.08.2025, 16:00 – 17:15 Uhr, im Livestream



Cosun Beet

Anne-Kathrin Luers (Bluu GmbH, Hamburg)

"Zellbasierter Fisch – die Zukunft isst Bluu"

- Europas erste Pilotanlage für Fischfleisch aus Zellkulturen
- marine Biotechnologie
- Firmenpräsentation

Sebastian Mirchel (Zuckerfabrik, Anklam)

"Die wunderbare Welt der Zuckerrüben"

- innovative Kraftstoffherstellung
- Rübenschnitzel für Nutztiere . . . und bald auch für Menschen?
- Pharma-grade Bioethanol aus Zuckerrüben
- Firmenpräsentation

Im Laufe des Jahres werden wir für Sie weitere Webinare auf unserer Homepage hinzufügen. Bereits feststehende Termine:

24.09.2025 Mittwoch 16:00 Uhr



Dr. Rafael Meichßner

Freiberufler; vormals CRM Coastal Research & Management, Kiel

"5 Jahre in der Bioökonomie-Bubble und 5 Monate selbstständig - ein Zwischenbericht" Naturschutzfachplanung; Blaue Biotechnologie; Karrierebericht

15.10.2025 Mittwoch 16:00 Uhr



Marvin Melzer

Leibniz-Zentrum für Agrarlandschaftsforschung ZALF, Brandenburg; Koordinator des DAKIS Projekts "DAKIS – Ökosystemleistungen und Biodiversität in modernen Planungsprozessen,, Farm Management; Erosions- und Gewässerschutz; Beetle Banks

29.10.2025 Mittwoch 16:00 Uhr



Prof. Dr. h.c. Uwe Bornscheuer

Universität Greifswald, Institut für Biochemie; Ehrendoktor der KTH Stockholm weiße Biotechnologie; Enzyme und Biokatalyse; Enzym-basiertes Plastik-Recycling

12.11.2025 Mittwoch 16:00 Uhr



Prof. Dr. Udo Kragl

Universität Rostock, Institut für Chemie; Bereichsleiter am Leibniz-Institut für Katalyse LIKAT technische und analytische Chemie; Membranverfahren; Pharma-grade Bioethanol

10.12.2025 Mittwoch 16:00 Uhr



Abschlussveranstaltung mit Prof. Dr. Luzia Valentini

Hochschule Neubrandenburg: Direktorin des NIED

"Welche Eigenschaften sollen Lebensmittel zukünftig besitzen?" Lebensmittelwissenschaften; klinische Diätetik; neuer Studiengang; B.Sc. "Ernährung und Diätetik"

Das Projekt BÖ@all 2.0 wird von BioResQ gGmbH veranstaltet und zu 55% im Rahmen des ESF Plus Programms 2021 bis 2027 des Landes Mecklenburg-Vorpommern aus Mitteln des Europäischen Sozialfonds Plus der Europäischen Union, sowie zu 45% vom Landkreis Mecklenburg-Vorpommern gefördert.