



Das Grundnahrungsmittel der Zukunft wird in Berlin entwickelt

Das Startup KULT FARM verbindet Biotechnologie, Kochkunst und Nachhaltigkeit, um ein Grundnahrungsmittel der Zukunft zu schaffen – proteinreich, ressourcenschonend und alltagstauglich.

Als Bruno Scocozza und Hendrik Kaye Ende 2022 ihr Startup gründeten, hieß es noch Esencia Foods. Der Schutz maritimer Ökosysteme stand im Mittelpunkt und bildete die Grundlage der Förderinitiative „Preserve the Oceans“. Während der Weiterentwicklung zeigte sich, dass der zentrale Hebel weniger im Produkt selbst als im Zusammenspiel von Produktidee und Herstellungsverfahren liegt. Daraus entstand der Anspruch, ein fermentationsbasiertes Grundnahrungsmittel zu entwickeln, das ernährungsphysiologisch überzeugt und ökologische Belastungen reduziert. Das Land Berlin und die EU fördern das Projekt im Rahmen des Europäischen Fonds für regionale Entwicklung (EFRE).

Impulse für eine zukunftsfähige Esskultur

Seit Anfang 2026 firmiert das Unternehmen als KULT FARM. Es ist Europas erstes Startup, das Alternativen zu Fisch und anderen proteinreichen Lebensmitteln auf Basis von Pilzmyzel entwickelt – der Wurzel des Pilzes. Die Vision: Bis 2035 soll weltweit im Schnitt eine Mahlzeit pro Woche ohne Fleisch oder Fisch auskommen und stattdessen auf fermentiertem Myzelium basieren. Die veganen Alternativen sollen geschmacklich und strukturell tierischen Produkten nahekom-

men – mit wenigen, natürlichen Zutaten. Im Fokus stehen „Whole-Cut“-Alternativen wie Seebarsch, Kabeljau, Jakobsmuscheln oder Lachs, die schwer pflanzlich zu imitieren sind. Die Produkte sind proteinreich, ballaststoffreich, CO₂-ärmer und oft günstiger als tierische Pendanten.

„Durch intensive Arbeit im Labor haben wir unser Verfahren der Feststofffermentation so weit optimiert, dass wir für die Produktion unseres Produkts KULT nur ein Minimum an Flüssigkeit benötigen.“

Hendrik Kaye,
Gründer und CEO von KULT FARM

Als Farm des 21. Jahrhunderts will KULT FARM eine zukunftsfähige Esskultur mitgestalten – durch alltagstaugliche Produkte und ein Herstellungsverfahren, das insbesondere beim Süßwasserverbrauch deutlich effizienter ist. Ergebnis der Entwicklung ist eine neue Methode der Feststofffermentation, für die bereits zwei Patente angemeldet wurden. Die globale Nahrungsmittelproduktion beansprucht rund 70 Prozent des verfügbaren Süßwas-

ser, ein Drittel davon für tierische Proteine. Mit seiner Methode trägt KULT FARM dazu bei, den Wasserverbrauch zu senken und eine proteinreiche Ernährung mit weniger Massentierhaltung zu fördern. Dadurch werden auch Emissionen und landwirtschaftliche Rückstände reduziert, was sich positiv auf maritime Ökosysteme auswirkt.

„Die natürliche Basis unserer Produkte bringt genau die Eigenschaften mit, die wir von einem Grundnahrungsmittel erwarten: proteinreich, strukturbildend und gut verträglich. KULT-Produkte eignen sich damit hervorragend als Basis für eine zeitgemäße, ressourcenschonende Ernährung.“

Bruno Nicolas Scocozza,
Gründer und CTO von KULT FARM



Um die Alltagstauglichkeit ihrer Produktidee sicherzustellen, setzte das Gründerteam auf Austausch. Sie testeten Gerichte immer wieder außerhalb des Labors und integrierten das Feedback systematisch in die Weiterentwicklung.
© KULT FARM

Grundlage der Produkte ist Pilzmyzel – ein natürlich wachsender Organismus, der Protein und Struktur vereint. Seine faserige Textur entsteht biologisch und macht zusätzliche Verarbeitungsschritte überflüssig. Auf pflanzlichen Substraten wie weißen Bohnen wächst es zu einer proteinreichen Biomasse, die sich beim Kochen ähnlich verhält wie Champignons. Mit nur fünf Zutaten entsteht ein Lebensmittel, das sich leicht in den Alltag integrieren lässt.

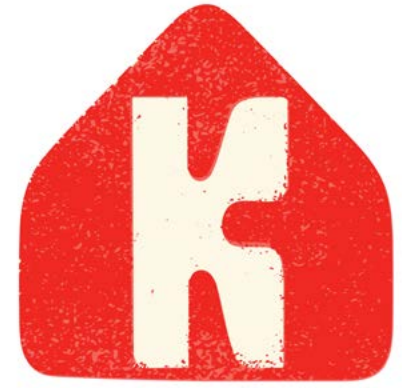
Zusammenspiel von Produktidee und Alltagstauglichkeit

Scocozzas Hintergrund als Biophysiker und Koch sorgt dafür, dass wissenschaftliche Präzision und kulinarische Praxis bei KULT FARM eng ineinandergreifen.

Bereits früh wurde die Alltagstauglichkeit kontinuierlich getestet: Die Gründer suchten gezielt Austausch, probierten Gerichte außerhalb des Labors und integrierten Feedback systematisch. Diese Strategie zahlt sich aus: Die Produkte sind inzwischen für den europäischen Markt zugelassen.

Den Markteintritt startet KULT FARM 2026 mit Fokus auf Gastronomie, Foodservice und Großhandel. Ab 2027 sollen auch Konsumentinnen und Konsumenten direkt angesprochen werden. Damit verbindet das Unternehmen ernährungsphysiologische Qualität mit Ressourceneffizienz und leistet einen Beitrag zu einer nachhaltigen Esskultur.

KULT FARM verfolgt das Ziel, eine zukunftsfähige Esskultur mitzugestalten, die auf Nachhaltigkeit und den sparsamen Einsatz von Ressourcen setzt. Grundlage der Produkte ist Pilzmyzel – ein natürlich wachsender Organismus. © KULT FARM



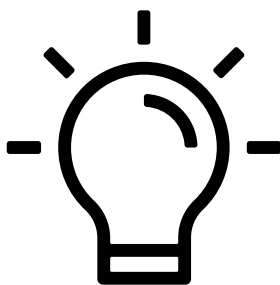
Mmmh lecker... Beim Kochen und Braten verhält sich Pilzmyzel ganz ähnlich wie Champignons. Mit insgesamt nur fünf Zutaten entsteht daraus ein Lebensmittel, das sich in alltägliche Kochprozesse integrieren lässt. © KULT FARM

Der EFRE macht Berlin fit für die Zukunft, indem er

- die Entwicklung gesunder Lebensmittel mitfinanziert,
- die Senkung des Wasserverbrauchs bei

der Herstellung von Nahrungsmitteln unterstützt,

- die Reduzierung der Treibhausgasproduktion in der Lebensmittelindustrie fördert.



Europa macht Berlin – Fit für die Zukunft

innovativ | klimabewusst | integrativ | nachhaltig

Um eine gemeinsame Entwicklung zu fördern, unterstützt der Europäische Fonds für regionale Entwicklung (EFRE) Regionen in der gesamten EU. Auch Berlin, seine Unternehmen und Menschen profitieren davon. Bis 2027 fließen 680 Mio. Euro in das Berliner EFRE-Programm.

Zusammen mit der erforderlichen nationalen Kofinanzierung beträgt die Fördersumme rund 1,7 Mrd. Euro. Die Gelder werden eingesetzt, um nachhaltiges Wachstum zu fördern, zukunftsorientierte Branchen zu stärken sowie unsere Stadt als Hotspot für hochinnovative Start-ups weiter auszubauen. Über ein Drittel des Budgets steht für Klimaschutz und Energieeffizienz bereit – mehr als jemals zuvor. Ein weiterer Schwerpunkt sind Maßnahmen zur Entwicklung benachteiligter Stadtquartiere.

Mehr Projekte entdecken Sie hier: www.berlin.de/efre

Kontakt

KULT FARM GmbH i.G.
(ehemals Esencia Foods UG)

Am Steinberg 8
13086 Berlin

www.kultfarm.com

Förder-Facts

Begünstigter KULT FARM GmbH i.G. (ehemals Esencia Foods UG)

Förderpriorität Innovationen in KMU

Förderinstrument „Programm zur Förderung von Forschung, Innovationen und Technologie (ProFIT)“, ProFIT-Darlehen

Gesamtkosten 610.000,00 €, davon 40 % EFRE

