

Die Algenbotschafterin

„Algen sind cool, Algen sind toll.
Mit den Strahlen der Sonne tanken sie sich voll“,
sagt Herr Rochen in „Findet Nemo“.
Kirstin Knufmann sammelt solche Zitate.
Die Unternehmerin entwickelt Rohkost-Lebensmittel
und -Rezepte – besonders gerne aus Algen.
„Unternehmen Region“ hat sie einen Tag lang begleitet.

Food-Magazine berichten mit wachsender Begeisterung über den Ernährungstrend zu pflanzlicher Rohkost. Aber auch „Stern“ und „Spiegel“ recherchieren zu diesem Thema – und stoßen dabei irgendwann auf Kirstin Knufmann. Die 37-jährige Kölnerin hatte vor acht Jahren den „RawFood Award“ ins Leben gerufen. Europas bislang höchste Auszeichnung für raffinierte Ideen aus der Rohkost-Küche wird jährlich von einer hochkarätigen Jury verliehen. Kirstin Knufmanns eigene Rezepte sind auch als Buch erschienen und lassen ihren Bekanntheitsgrad weiter nach oben schnellen. TV- und Printmagazine besuchen sie. Nein, nicht in Köln, sondern im Norden Sachsen-Anhalts. Kilometerweit fährt man hier vorbei an Feldern, Wäldern und durch Dörfer bis zum Ortsschild „Klötze“. Der

Name mutet gar nicht so fein an wie die filigran geschwungenen Buchstaben in der Knufmann-Marke „PureRaw – Natürlich-Roh-Vegan“. Die regionale Tourismusbranche wirbt auch eher mit „Altmärkischen Bauernwochen“ als mit roher Kost. Dennoch: Vor zwei Jahren war Kirstin Knufmann ein Gesicht der Imagekampagne „Die Altmark – Grüne Wiese mit Zukunft“. Ein Zeichen, dass Powerfoods nun auch hier Land und Leute erobern? Vor allem wohl eine Anerkennung ihrer zukunftsweisenden Existenzgründeridee, die bislang zehn Arbeitsplätze geschaffen hat.

Erst in die Welt, dann in die Altmark

Was sie in die Altmark verschlagen habe, wird Kirstin Knufmann häufig gefragt. „Die niedrigen Mietpreise für Stellflächen und Büroräume“, ist ihre verschmitzte Antwort. „Im Ernst: Tatsächlich haben mich die guten Rahmenbedingungen bewogen, mit meinem Start-up nicht

nach Köln, Berlin oder Hamburg zu gehen.“ Dabei schmunzelt sie in sich hinein. Vielleicht denkt sie gerade an die mentalen Unterschiede zwischen den Frohnaturen am Rhein und den bodenständigen Altmärkern. Die „Alte Mark“ ist die Keimzelle der Mark Brandenburg und wird auch als „Wiege Preußens“ bezeichnet. Dass sie hier leben und arbeiten werde, hatte die junge Frau überhaupt nicht auf ihrem Plan. Das lässt eine spannende Geschichte erahnen. Vorher mixt uns Kirstin Knufmann einen köstlichen Vitaldrink aus Cashewkernen, Reishi-Pilzpulver und der Steinfrucht Lucuma. In ihrem Regal stehen noch viele andere Mischungen aus Frucht-, Wurzel- und Pilzpulver, deren Namen kaum jemand kennt, der sich nicht mit roh-veganer Ernährung beschäftigt.





Kirstin Knufmann hat sich ein neues roh-veganes Rezept ausgedacht. Beim ersten Ausprobieren ist „PureRaw“-Mitarbeiterin Andrea Wilhelm mit dabei.

Wir genießen den Reishi-Latte. „Man muss ja nicht strenger Rohköstler sein. Vegane Speisen und Getränke können auch vereinzelt in die Ernährung eingebaut werden – nicht nur, weil sie gesund sind, sondern weil sie auch super schmecken“, sagt die Expertin. Während ihres beruflichen Aufenthaltes in den USA lernte sie die Rohkost-Küche kennen und lieben. In Deutschland, sagt sie, sei im Grunde aus dem Mangel an guten Produkten ihre Geschäftsidee entstanden: Kirstin Knufmann ging auf die Suche nach hochqualitativen und rein pflanzlichen Rohstoffen, um sie so schonend wie möglich weiterzuverarbeiten –

erst für sich selbst, dann für Freunde und die Freunde von Freunden ... Die „Experimentierstube“ war ein Zimmer im elterlichen Haus bei Köln. Dort häuften sich die Bestellungen ihrer „rohköstlichen“ Kreationen und wuchsen die Warenbestände, während sie zwischen München, New York und Los Angeles unterwegs war. „Ich wollte raus in die Welt“, sagt Kirstin Knufmann. „Darum habe ich eine Lehre zur Kauffrau der Grundstücks- und Wohnungswirtschaft absolviert.“ Sie lacht auf die fragenden Blicke hin. „Mit diesem Abschluss würde ich überall etwas anfangen können, war mein Hintergedanke. Mein Vater war

damit sehr zufrieden.“ Was Mietpreise angeht, ist sie also vom Fach. Aber auch der kreativen Seite in ihr gab sie Nahrung und begann in Köln ein Fotografie-studium, das sie in Barcelona fortsetzte. Aufträge hatte sie dann nicht als Immobilienmaklerin, sondern als Fotografin.

Nicht nur ein Augenschmaus

Während des Erzählens hat Kirstin Knufmann Mixer und Reispapier vorbereitet, Früchte kunstvoll zerteilt. Sie will ein neues Rezept ausprobieren. Die Sommerrollen werden mit einer süßen Masse aus Quinoa, Kokosmilch, Obst



„Mein Anspruch ist es, hochwertige, gesunde und auch faire Lebensmittel auf den Markt zu bringen.“

und Kräutern gefüllt. Ihre Mitarbeiterinnen freuen sich auf die Verkostung. Andrea Wilhelm möchte schon bei der Herstellung dabei sein. Seit einem Jahr arbeitet die Altmärkerin bei der „PureRaw“ Knufmann GmbH, nimmt so manche Anregung mit nach Hause und empfiehlt weiter. Andrea Wilhelm ist für die Konfektionierung und für Kundenbestellungen verantwortlich. Es muss immer auf Lager sein, was hier vor Ort für den Online-Shop sowie für den Fach- und Einzelhandel abgefüllt und gemischt wird. Über 240 verschiedene roh-vegane Lebensmittel vertreibt die „PureRaw“ Knufmann GmbH. „Mein Anspruch ist es, hochwertige, gesunde und auch faire Lebensmittel auf den Markt zu bringen“, sagt die Inhaberin. Nicht jede Zutat dafür könne man gleich um die Ecke bekommen, dennoch seien ihr kurze Wege sehr wichtig.

Aber doch gleich um die Ecke auf der „Grünen Wiese mit Zukunft“ wächst ein Powerfood, das diesen Namen verdient. Am Waldrand vor den Toren der Stadt steht eine der weltweit größten Mikroalgenfarmen, die Roquette Klötze GmbH und Co KG. „Die Alge wird als Lebensmittel der Zukunft gehandelt. Allerdings seit 30 Jahren schon. Jetzt ist es wirklich an der Zeit, sie aus ihrem Nischendasein herauszuholen“, sagt Kirstin Knufmann. Sie weiß aber auch: Ein Einzelner kann das nicht schaffen. Darum verfolgt sie die Idee von einem Algen-Netzwerk, in dem sich das Fachwissen und die Kompetenzen aus verschiedensten Bereichen – von der Herstellung bis zum Verkauf von Algenprodukten – verknüpfen. Das Bundesforschungsministerium ließ sich vom Zukunftspotenzial dieser Idee überzeugen und unterstützte ihren „AlgaeFood“-Kongress im Rahmen der





„Sie enthalten alle wichtigen Vitamine und Aufbaustoffe, die ein kleiner Blaubär zum Wachstum braucht.“

„Innovationsforen Mittelstand“. Auf der zweitägigen Veranstaltung im Juni 2018 kamen in Magdeburg Algen-Farmer, Produktentwickler und -hersteller, Wissenschaftler, Anlagenbauer und Marketingexperten zusammen. Inzwischen treffen sich regelmäßig jene, die an einem engen Bündnis interessiert sind. „Vertriebler von großen Handelsketten sind leider noch nicht dabei“, sagt Kirstin Knufmann und wird sich auch an diesem Tag wieder ans Telefon hängen, um Aufklärungsarbeit zu leisten. „Einerseits“, sagt sie, „weckt die mediale Aufmerksamkeit das Interesse gegenüber dem Algen-Thema, andererseits ist da noch eine große Hemmschwelle, vor allem auch bei den Händlern. Wir wollen die gesamte Bevölkerung mitreißen mit unserer Begeisterung für dieses geniale, vielfältig verwendbare Gemüse. Das schmeckt so toll, wenn es richtig zubereitet wird. Und es wird bezahlbar sein, wenn es einen großen Absatz findet.“

Während Kirstin Knufmann von diesem Lebensmittel der Zukunft schwärmt, färbt sie ihre Sommerrollen mit dem blauen Farbstoff aus der Spirulina-Alge. Dann drapiert sie mit dem Blick der Fotografin alles zu einem wahren Augenschmaus, den alle Welt genießen darf und soll. Wenig später stehen die Aufnahmen mit dem Rezept dazu im Internet.

Käpt'n Blaubär isst Algen

Ihre Bewunderung für die Algen teilt Kirstin Knufmann mit dem Geschäftsführer der Klötzer Algenfarm. Sie hatte Jörg Ullmann auf der BIOFACH-Lebensmittelmesse kennengelernt und Lager Räume von ihm angemietet. Logisch, dass eine Rohkost-Expertin in räumlicher Nähe zu Algen auch neue Produktideen entwickelt. Es brauchte dann nicht viel Zeit bis zu einem gemeinsamen großen Projekt. Das heißt „Lebenspartnerschaft“. Die scheint auch immer irgend-

wie mit der Alge verknüpft zu sein. Das kann man als Geschenk betrachten. Kirstin Knufmann erzählt nämlich, dass in China getrocknete Algen als Schleifenband verwendet werden, wenn man eine besondere Wertschätzung ausdrücken will. In Klötze tun das die wunderschön gestalteten Zitate aus der Welt der Algen. Die Postkarten – zunächst für den Algae-Food-Kongress – entstanden, bringen Grußbotschaften auf den Weg wie die der Kunstfigur Käpt'n Blaubär: „Man kann gegen Algen sagen, was man will: Sie enthalten alle wichtigen Vitamine und Aufbaustoffe, die ein kleiner Blaubär zum Wachstum braucht.“ Eine kleine Blaubärin wächst seit vier Jahren in Klötze auf und malt ihren Eltern Bilder. Oft sind Algen drauf.

Ihr Algenpulver bekommt Kirstin Knufmann erntefrisch. Wir fahren mit ihr ein paar Kilometer an den Stadtrand. In einem 500 Kilometer langen Glasröhren-



Ihre Bewunderung für die Algen teilt Kirstin Knufmann mit ihrem Lebenspartner Jörg Ullmann. Der Biologe ist Geschäftsführer der Klötzer Mikroalgenfarm. In einem 500 Kilometer langen Glasröhrensystem wachsen hier blaue, rote und gelbe Algen, hauptsächlich aber die sattgrüne Chlorella.



Kirstin Knufmann ist im Gespräch mit Tilo Motschall. Vor allem die Qualität ihrer eigenen Mischungen lässt sie vom Laborleiter der Algenfarm kontrollieren.



„Die Zeit der Eiche ist vorbei, jetzt ist die Zeit der Alge!“

system wachsen hier blaue, rote, gelbe Algen, hauptsächlich aber die sattgrüne Chlorella. Seit zehn Jahren gehört die Mikroalgenfarm der französischen Roquette-Gruppe. Biologe Jörg Ullmann ist nicht nur Geschäftsführer, er betreibt auch aktiv Algenforschung. „Sachsen-Anhalt hat die Chance, auf diesem Innovationsfeld einen Leuchtturm zu bauen“, sagt er und fügt hinzu, dass das Zeitfenster dafür gerade weit offen stehe. Anders als vor 17 Jahren, als die Anlage errichtet wurde. Damals schlitterte die reine Algenproduktion ohne Endprodukt und ohne Kunden in die Insolvenz. Inzwischen wird aus den effektiven Mikroorganismen weitaus mehr hergestellt als Nahrungsergänzungsmittel. Salate, Nudeln, Getränke, Eis, Kuchen, Kosmetik, das alles hatten einige Produkthersteller zur AlgaeFood-Konferenz mitgebracht. „Im Vergleich zu Landpflanzen ist der Pro-

teingehalt der Alge um ein Vielfaches höher, und sie wächst zehn- bis 30-mal schneller. Die Anlagen brauchen weniger Fläche und verbrauchen weniger Wasser als die Landwirtschaft“, zählt Ullmann die Vorteile auf. Und: Neben den weiterentwickelten Technologien zur Algenzucht sei man inzwischen auch klüger, was eine zielgruppenspezifische Produktvermarktung betrifft. Algenkochbücher seien da ebenso wichtig wie populärwissenschaftliche Vorträge und Artikel sowie die Nutzung multimedialer Kommunikationskanäle.

„Algen-Stadt Klötze“ – eine Vision

Kirstin Knufmann und ihre Ernährungswissenschaftlerin Cristina Könemann sind auf dem Weg ins betriebseigene Labor. Vor allem ihre eigenen Mischungen durchlaufen hier die Quali-

tätskontrolle. Aktuell wird gerade eine pulvrige Getränkemischung aus Chlorella-Alge und Calcium-Alge auf ihre Stabilität in der Zusammensetzung überprüft. „Ab einem bestimmten Feuchtigkeitsgehalt im Produkt werden Mikroorganismen aktiv, und es kann zu unerwünschten Reaktionen kommen“, sagt Cristina Könemann. Die 30-Jährige hat in Kassel studiert und arbeitet seit ein paar Monaten bei „PureRaw“. Sie kommt aus Ecuador und ist ebenso sonnenhungrig wie die Algen. Die junge Frau gehört zur Foodie-Szene, deren Hobby es ist, neueste hochwertige Nahrungsmittel ausfindig zu machen und auszuprobieren. Da ist sie in Klötze goldrichtig. Allerdings nimmt Cristina Könemann nach Arbeitschluss die etwa 50 Kilometer Richtung VW-Stadt Wolfsburg unter die Räder. Dort arbeitet ihr Mann und beide wohnen dort.



Auch bei ihren sportlichen Aktivitäten sind Kirstin Knufmann und Jörg Ullmann ein Team. In den Ferien läuft Sohn Finn Schreiber mit durch die altmärkische Flur.

Viele Altmärker, die nicht gerade in der heimischen Landwirtschaft beschäftigt sind, pendeln nach Wolfsburg und verdienen dort gutes Geld. Jörg Ullmann sieht das mit gemischten Gefühlen. Der Unternehmer interessiert sich für die Kommunalpolitik der Region, in der er lebt und arbeitet. Er findet beispielsweise, dass viel touristisches Potenzial brachliege. Kirstin Knufmann und Jörg Ullmann zeigen privates Engagement auf diesem Gebiet und errichten eine Algen-Erlebniswelt mit Forschungslabor „zum Anfassen“, Museum, Küche, Algen-

Bar, auch die Kunst spielt mit. Just an diesem Tag beginnen die Bauarbeiten, in einem Jahr soll die Algenwelt Lehrern, Schülern und Besuchern offen stehen.

Feierabend für Kirstin Knufmann und Jörg Ullmann. Beide finden in der aktiven Erholung zur inneren Balance. Das gemeinsame Zuhause liegt direkt an ihrer Joggingstrecke mit Blick auf Feld und Wiese und weidende Ziegen. Es ist sehr ländlich hier. Ist das die Welt, in die es Kirstin Knufmann zieht? „Momentan ja“, sagt sie. „Meine Großeltern betrieben

Landwirtschaft. Es ist gut, dass unsere Tochter mit so viel Bewegungsfreiheit aufwachsen darf wie ich.“

Neben ihrem Haus stehen große Eichen. Eine der Algen-Grußkarten in unserer Tasche zitiert den Schauspieler Friedrich Liechtenstein: „Die Zeit der Eiche ist vorbei, jetzt ist die Zeit der Alge!“ Kirstin Knufmann und Jörg Ullmann lieben die Eichen vor der Tür. Deshalb interpretieren sie den Spruch auf ihre Weise: „Eine neue Zeit bricht an, wenn auf unserem Ortsschild ‚Algen-Stadt Klötze‘ steht.“ □