



# PRESSE-INFORMATION

## Die Algenfarm Klötze: eine Erfolgsgeschichte aus der Altmark

**Die Algenfarm Klötze in der Altmark ist das, was man einen Hidden Champion nennt: ein mittelständisches Unternehmen, das „insgeheim“ führend ist auf einem weltweiten Nischenmarkt. In „Aquarien in Röhrenform“ werden hier Mikroalgen produziert, und das hauseigene Labor forscht an deren innovativen Einsatzmöglichkeiten. In der weltweiten Algenszene ist das Klötzer Unternehmen bestens vernetzt.**

Der Gewächshauskomplex am Waldrand der Altmarkstadt Klötze ist eine der weltweit größten Mikroalgenfarmen. In einem 500 Kilometer langen Glasröhrensystem wachsen blaue, rote, gelbe Algen, hauptsächlich aber die sattgrüne Chlorella – wenn nicht gerade Wintersaison ist. „Die Chlorella braucht 25 bis 28 Grad für ein optimales Wachstum. Die Blaualge Spirulina gedeiht bei 30 bis 35 Grad am besten“, erklärt Jörg Ullmann. Er ist nicht nur Geschäftsführer der Algenfarm Klötze GmbH & Co.KG. Der diplomierte Biologe betreibt selbst aktiv Algenforschung und hat auf diesem Innovationsfeld einen Leuchtturm gebaut, der über Sachsen-Anhalt hinaus in die Welt strahlt. „In der Algenszene“, er meint damit Algen-Farmer, Produktentwickler und -hersteller, Wissenschaftler, Anlagenbauer, Marketingexperten und Vertreter aus Branchen, die neue Produktideen verfolgen, „haben wir uns einen Namen gemacht.“ Jörg Ullmann betont, dass die Erfolgsgeschichte seines Unternehmens – im vergangenen Jahr hat es 25-jähriges Jubiläum gefeiert – auf der Kombination von langjähriger Erfahrung mit neuesten Erkenntnissen aus der Algenforschung fußt. Seit Jahren kooperiert er zum Beispiel mit dem Competence Center Algal Biotech der Hochschule Anhalt. Das CAB in Köthen beschäftigt sich mit der Entwicklung von Technologien zur Gewinnung von Wert- und Wirkstoffen aus Algen. Eines der gemeinsamen Forschungsprojekte untersucht den Effekt eines Algenproduktes mit hohem Vitamin B12-Gehalt und bringt es in eine klinische Studie.

### Von der ersten zu einer der größten Algenfarmen Europas

„Mir ist es wichtig, die positive Wirkung unserer Algen wissenschaftlich zu belegen“, betont Ullmann. Für Biologie interessiert er sich, soweit er zurückdenken kann. Urwaldforscher werden – das war ein Kindheitstraum des 1973 in der DDR geborenen. In den 1990er Jahren studierte er an der Universität Leipzig Biologie, war später wissenschaftlicher Mitarbeiter an der Philipps-Universität Marburg. „Mich trieben allerdings zu jener Zeit Überlegungen um, wo ich denn als Wissenschaftler in der kritischen Arbeitsmarktsituation Anfang der 2000er Jahre einen Job finden sollte“, Jörg Ullmann ist ehrlich: „Einen Werdegang als Professor konnte ich mir nicht so recht vorstellen.“ 2004 fiel ihm eine Stellenanzeige auf: Ein Produktionsleiter wurde gesucht in Europas erster Mikroalgenfarm in Klötze; erbaut 1999 aus Glasröhren-Fotobioreaktoren. Die waren damals eine Neuheit. Beim Vorstellungsgespräch 2004 erfuhr er allerdings, dass sich die moderne Mikroalgenfarm das dritte Jahr ein einem Insolvenzverfahren befand. „Ihre Erbauer waren Visionäre, waren ihrer Zeit voraus“, meint Ullmann. „In der Fachliteratur waren Algen zwar beschrieben als Nahrungsmittel der Zukunft.



Im Vergleich zu Landpflanzen ist ihr Proteingehalt um ein Vielfaches höher, sie wachsen zehn- bis dreißigmal schneller, brauchen weniger Fläche und weniger Wasser. Im realen Leben aber waren Algen nicht bekannt.“

## **Algenzucht auf wissenschaftlicher Basis**

Für seinen Kopf seien dies gute Gründe gewesen, den Job nicht anzunehmen. „Aber als ich unter den lichtdurchfluteten grüengefüllten Glasröhren stand, muss sich wohl mein Bauchgefühl an den Kindheitstraum vom Urwald erinnert haben.“ Jörg Ullmann schmunzelt. Mittlerweile ist er hier seit über 20 Jahren Herr der Algen. Für die Noah-Unternehmensgruppe führt er die Geschäfte der Algenfarm Klötze und ist inzwischen auch ein Marketingexperte. „Zwangsläufig“, wie er sagt: „Mit der reinen Algenproduktion ohne Endprodukte, ohne Kunden, ohne Markt wären wir bald in die nächste Insolvenz geschlittert.“ Allen Absatzmärkten voran beobachtet er die Gesundheitsbranche. Der Biologe weiß, an welchen Mangelerscheinungen die Menschen leiden, welche Anforderungen an ihren Körper sie stellen oder welche kosmetischen Bedürfnisse sie haben. „Ich untersuche unsere Algen nach bioaktiven Substanzen, die entsprechende Lösungen anbieten könnten“, er berichtet vom hohen Gehalt an Vitamin B12 und K, an Eisen, Omega-3 und Spermidin. Im hauseigenen Labor werden die Verfahren zur aufwändigen Extraktion entwickelt.

Vor allem mit eigenen Produkten unter dem Namen „Algomed“ hat sich die Algenfarm Klötze einen starken Markt aufgebaut. Und der Bekanntheitsgrad der Algenfarm wächst stetig, ihr Netzwerk spannt sich über Europa bis nach Nord- und Südamerika und nach Asien.

Der Biologe Ullmann schreibt Fachbeiträge über die Algenzucht und -verarbeitung und wird weltweit als Referent eingeladen, etwa zu Fragen der künftigen Ernährungssicherheit wie kürzlich vom Globalen Forum für Ernährung und Landwirtschaft GFFA. Denn der Algen-Farmer unterstützt auch soziale Projekte wie eine Nichtregierungsorganisation aus Kolumbien, die Mangelernährung bei Kindern mit Hilfe von Algen erfolgreich bekämpft.

## **KI übernimmt die Produktionsüberwachung**

Noch ist Winterruhe in den Gewächshäusern der Algenfarm, die Glasröhren liegen trocken. Ende März, wenn die Sonne die Gewächshäuser erwärmt, startet hier die Algenproduktion. Die Startkulturen von Chlorella und Spirulina werden derzeit im Labor herangezogen. Und hier wird geforscht – auch an anderen Mikroalgenarten, die namhafte Kunden für breitgefächerte Anwendungen einsetzen wollen – vom Pizzateig bis zum Kunststoff für Sneaker.

Auch die PBR-Anlage (PBR steht für Photobioreaktor) wird stetig modernisiert, um den Anbauprozess zu optimieren. „Der PBR der nächsten Generation arbeitet mit KI“, Jörg Ullmann erklärt: Modernste Sensortechnik soll das Algenwachstum überwachen und die Live-Daten über die Qualität der Kultur an die KI schicken. Die wertet die Daten in Echtzeit aus, um Fütterung und Ernte der Algenkulturen auf den Punkt zu bringen. Bei Optimierung der Erntezeit könne Energie gespart und die Produktivität gesteigert werden, sagt Ullmann.



## Multiplikation von Algen-Wissen

Alles in allem sichert die Algenfarm Klötze Arbeitsplätze für 19 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter: Chemiker, Lebensmitteltechnologe, Techniker, Anlagenfahrer. Derzeit werden hier eine Kauffrau für Büromanagement und eine für E-Commerce ausgebildet.

Geschäftsführer Ullmann hält E-Commerce für unerlässlich im digitalen Zeitalter: „Wir bauen ein zielgruppen- und produktspezifisches Onlinemarketing auf und wollen einen virtuellen Rundgang durch unsere Gewächshäuser anbieten.“

„Real“ geführte Rundgänge gibt es längst. Schulklassen kommen zur Algensafari, an Girls- und Boys-Days öffnet die Algenfarm ihr Tor, und sie stellt Praktika-Plätze zur Verfügung. Auch „Ein Tag Chef“ sein kann man hier.

Ein Produkt der regionalen Zusammenarbeit hatte beim diesjährigen Klötzer Karneval seine Premiere und soll im Sommer im Kunrauer Naturbad „in aller Munde sein“: eine Bratwurst mit Meeresalgen. Fleischermeister Ronny Bratke hat sie gemeinsam mit der Klötzer Algenfarm kreiert. Ideengeber und Mitentwickler ist der Förderverein „Schwimmbad Kunrau“.

Aus all dem ist zu schließen: In der Altmark wissen die Menschen gut Bescheid über Algen. Jörg Ullmann sorgt dafür, dass sich dieses „Algen-Wissen“ multipliziert. Sein Unternehmen engagiert sich u.a. im Ausschuss New Feed and Food der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft DLG. Und gemeinsam mit der Industrie- und Handelskammer hat er einen zertifizierten Kurs zur Ausbildung von Algen-Sommeliers entwickelt. Unter den ersten Absolventen sind Hoteliers und Köche. „Auch jemand, der die sogenannte Gemeinschaftsverpflegung verantwortet“, hebt Ullmann hervor. Der wolle nun mit Algen gegen Mangelernährung bei alten Menschen angehen. „Ob hier in der Altmark oder in der ganzen Welt – die Frage, wie man gesund leben und altern kann, bewegt alle Menschen“, weiß der Biologe. Seine Algen sollen Antworten darauf geben.

**Autorin: Kathrain Graubaum**