

Die Molke, ein Nebenprodukt, wird dank Wissenschaftlern und Käsern aus der Großregion zu einer Ressource: einem innovativen und gesundheitsfördernden Nahrungsergänzungsmittel.



Zusammenfassung und Ziele

ALAFERM ist ein innovatives grenzüberschreitendes Projekt, das ein Nebenprodukt der Käseherstellung – die Molke – in eine wertvolle Ressource für Gesundheit und Umwelt verwandelt. Noch immer wird diese nährstoffreiche Flüssigkeit zu häufig als Abfall betrachtet, obwohl sie ein großes Potenzial besitzt.

Durch die Zusammenarbeit von Forschenden und Käsereien aus der Großregion entwickelt ALAFERM ein natürliches Nahrungsergänzungsmittel auf Basis fermentierter Molke. Dieses ist reich an Präbiotika und Probiotika, die zur Balance des Darmmikrobioms beitragen.

Ein weiterer Schwerpunkt des Projekts liegt auf der Sensibilisierung und Schulung der Käserinnen und Käser. Informationsmaßnahmen und praxisnahe Schulungen ermöglichen es ihnen, die Herausforderungen und Vorteile der Molkeverwertung besser zu verstehen und diese Innovationen in ihre berufliche Praxis zu integrieren.

ALAFERM leistet damit einen Beitrag zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung, zur Förderung der Kreislaufwirtschaft und zur Stärkung der Kompetenzen der Akteure der Milchwirtschaft – im Sinne einer nachhaltigeren und verantwortungsvolleren Ernährung.

Für eine grünere Großregion

Daten des Projekts	01.01.2026 – 31.12.2028
Gesamtbudget	4.258.596,80€
Kofinanzierung der Europäischen Union (EFRE)	60% 2.555.158,08€

Die Partnerschaft

Finanzielle Partner	5
Federführender Partner:	CECOTEPE
Strategische Partner	16

EFRE: Europäischer Fonds für regionale Entwicklung | Mehr erfahren: www.interreg-gr.eu

Datum des Plakates: 02.2026