



Freude über die Preise: Die Gewinner(-Teams) und die Vertreter der unterstützenden Institutionen bei der Prämierungsfeier am Mittwoch in Ingolstadt. Fotos: Schwarz

Fassade in Brand geraten

Ingolstadt – In Ingolstadt hat am Mittwochnachmittag die Fassade eines Geschäftsgebäudes gebrannt. Die Feuerwehr rückte mit 50 Einsatzkräften inklusive Atemschutztrupps an. Wie die Berufsfeuerwehr Ingolstadt berichtet, wurden gegen 17 Uhr der Löschzug der Berufsfeuerwehr sowie die Freiwilligen Feuerwehren aus Unsernherrn, Ringsee und Rottenturm zu einem Geschäftsgebäude in der Manchinger Straße 119 gerufen. Dort stellten die Einsatzkräfte eine leichte Rauchentwicklung im Fassadenbereich des Anbaus fest. Zwei Trupps unter Atemschutz kontrollierten den Bereich. Dabei stellten sie fest, dass anscheinend durch Dacharbeiten am Nachmittage die unterliegende Konstruktion der Blechfassade in Brand geraten war. Die Einsatzkräfte der Feuerwehr löschte diesen ab und kontrollierte das Gebäude. Beteiligt waren etwa 50 Kräfte der Feuerwehr sowie die Polizei und der Rettungsdienst. **DK**

Gewinner und Sieger

Virtuelle Welten, Ähren zählen mit KI, mitwachsendes Spielzeug: Faszinierende Ideen beim Gründerpreis

Von Markus Schwarz

Ingolstadt – Wie sagte Jörg Tiedt von der Sparkasse so richtig: „Nach dem Gründerpreis ist vor dem Gründerpreis.“ Ab sofort läuft unter www.gruenderpreis.de die Bewerbungsphase für die Saison 2024/25 – Ende: 31. März 2025. Doch am Mittwochabend standen erst einmal die Gewinner und Sieger der Saison 2023/24 im Mittelpunkt: die Gewinner der sieben Preise und als Sieger alle 30 Teilnehmer(-gruppen), weil sie sich auf den Weg einer Unternehmensgründung gemacht und beim Gründerpreiswettbewerb mitgemacht haben, wie ebenfalls Tiedt bei der Prämierungsfeier in Ingolstädter Kongress-Zentrum anmerkte.

Tiedt moderierte den Abend zusammen mit Maika Weiland von der Ingolstädter Wirtschaftsförderungsgesellschaft IFG. Als „Saalreporter“ komplettierte Prof. Michael Jünger von der Technischen Hochschule Ingolstadt das Team – ein Trio, das auch eine Samstag-

abendfernsehshow in den Griff bekommen würde. Bei dem seit 2011 jährlich vergebenen Gründerpreis der Region 10 konnten sich wieder Personen oder Teams aus Ingolstadt und den Landkreisen Eichstätt, Pfaffenhofen und Neuburg-Schrobenhausen beteiligen, die mit besonders pfliffigen oder erfolgversprechenden Ideen den Schritt in Selbstständigkeit oder zur Unternehmensgründung wagen. Vergeben wurden diesmal sieben Preise.

„Die Zukunft unserer Ernährung“

Den mit 2000 Euro dotierten Publikumspreis, für den nach einer Vorstellung der Kandidaten im DONAUKURIER und seinen Heimatzeitungen, jeder und jede abstimmen konnte, erhielt Philipp Flauger mit seiner Firma Myco – ein „leuchtendes Beispiel dafür, wie man die Entwicklung der Zukunft unserer Ernährung steuern kann“, wie Laudator Franz Glatz, Leiter des Digitalen Gründerzentrums In-

golstadt, lobte. Myco entwickelt mittels Myzelium-Technologie Fleischersatzprodukte (siehe Interview).

Ebenfalls eine faszinierende Technologie hat das Team der Firma Feldschau AI entwickelt: Mittels Drohnen und Künstlicher Intelligenz wird das Wachstum von Feldfrüchten überprüft; dabei werden beispielsweise die Ähren auf einem Feld bis zum letzten Halm genau gezählt. „Ein maßgeblicher Beitrag zur Modernisierung der Landwirtschaft“, fand Laudator Hannes Schlee, Geschäftsführer des Existenzgründerzentrums Ingolstadt. Für das „Business Modell Canvas“, die Variante, bei der man noch keinen exakt ausgearbeiteten Businessplan einreichen muss, gab es 1500 Euro.

In der Kategorie Businessplan wurde die Unware GmbH ausgezeichnet, ein Entwickler virtueller Welten, die man ohne zusätzliche Ausrüstung am eigenen Körper wie Brillen oder ähnliches begehen kann – und dabei „ein Team, das sich ge-

sucht und gefunden hat“, wie Laudator Michael Hörmann von der Sparkasse feststellte. Der Preis: kostenlose Beratungstage der Firma Bayernconsult und ein Imagefilm von der B3-Mediagroup.

Arbeitssicherheit und mentale Gesundheit

Ebenfalls einen Imagefilm und zusätzlich 2000 Euro erhalten das Freiraum Institut und Synginity. Freiraum unterstützt Firmen beim Arbeitsschutz und gleichzeitig bei der Erhaltung der mentalen Gesundheit der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter – eine Kombination, in der großes Potenzial liegt, wie Cathrine Schrenk, die Leiterin der IHK-Geschäftsstelle Ingolstadt, in ihrer Laudatio betonte. Synginity kümmert sich auch um IT-Sicherheit und hat hier eine eigene Strategie und einige Alleinstellungsmerkmale erarbeitet, so Laudator Georg Rosenfeld, Wirtschaftsreferent der Stadt Ingolstadt und Geschäftsführer der IFG.

Den Sonderpreis der Regionalmarketinggesellschaft IRMA schließlich erhielt Maria Mittermüller mit ihrer Gründung Leuli. Sie vermarktet so ein von ihr entwickeltes nachhaltiges Spielzeugsystem, das mit dem Kind mitwächst und für jedes Alter passende Spielmöglichkeiten bietet – eine Idee, die nicht nur originell ist, sondern auch den Geist der Zeit trifft, so Eva-Maria Lill von der IRMA in ihrer Laudatio. Preisgeld: 2500 Euro.

In diesem Jahr wieder verliehen wurde auch der mit 2000 Euro dotierte Klimapreis der Stadt Ingolstadt. Er geht an Jonas Galdiers mit seiner Firma CO₂-Regio: Hier werden Klimakompensationsgelder zur Renaturierung heimischer Moore verwendet – „und nicht für Baumpflanzungen irgendwo in Bolivien, wo man schon nach drei Jahren nicht mehr weiß, was daraus geworden ist“, so Thomas Schneider von der Stadt Ingolstadt in seiner Laudatio. Auf der Dachterrasse des Kongresszentrums schließlich klang der Abend aus. **DK**

Betrunkene Fahrer erwischt

Ingolstadt – Zwei betrunkene Fahrer sind am Mittwoch von der Polizei erwischt worden. Demnach wurde ein E-Scooter-Fahrer gegen 1.15 Uhr in der Heppstraße kontrolliert. Der 37-Jährige stand mit annähernd 2 Promille deutlich unter Alkoholeinfluss. Um 21 Uhr haben Beamte dann einen betrunkenen 48-jährigen Pkw-Fahrer in der Münchener Straße aus dem Verkehr gezogen. Laut Polizeibericht ergab ein Alkotest einen Wert von über 1,3 Promille. Beide Männer mussten eine Blutentnahme über sich ergehen lassen, laut Polizei wurde gegen sie ein Verfahren wegen Trunkenheit im Verkehr eingeleitet. **DK**

Findiger Plan für eine Firmengründung: Fleischersatz aus Pilzen

Interview mit dem Publikumspreisgewinner

Herr Flauger, Glückwunsch zum Publikumspreis! Als Gründer der Firma Myco wollen Sie aus Pilzen Fleisch machen, habe ich das richtig verstanden?

Philipp Flauger: Danke erstmal. Zu Ihrer Frage: Wir setzen beim Myzel an – das ist das riesige Geflecht eines Pilzes, das unter der Erde wächst. Das stimulieren wir so, dass es über der Erde wächst und als Rohstoff genutzt werden kann. Zum Beispiel für die Herstellung von Fleischersatzprodukten. Das passt sehr gut, weil das Myzel zum einen die Proteine und Aminosäuren enthält, die im Fleisch auch drin sind, und zum anderen, weil es auch diese faserige Konsistenz besitzt, die man vom Fleisch kennt.

Sie sagen „zum Beispiel“. Gibt es auch noch andere Ideen, was man mit einem Myzel machen kann?

Flauger: Freilich. Zum Beispiel Dämmstoffe. Daran arbeiten wir mit unserer Firma auch.

Wie kommt man auf so eine „pilzige“ Idee?

Flauger: Begonnen hat alles damit, dass ich eigentlich kein Gemüse mag. Während meines Studiums habe ich dann angefangen, mich mit gesunder Ernährung zu beschäftigen und festgestellt, dass es gar nicht so leicht ist, genügend Gemüse zu essen. So bin ich darauf gekommen, Micro-Greens heranzuziehen. Das sind Mini-Versionen bekannter Gemüse-Sorten, wie etwa Broccoli. Sie enthalten

aber bis zu 40-mal so viele Vitamine und Mineralien wie das Original. Also kann man sich damit mit winzigen Portionen die Nährstoffe holen, die der Körper braucht. Von da war der Schritt zur Pilzzucht nicht weit.

Und wie kam es zu dem Schritt, daraus eine Geschäftsidee zu konstruieren?

Flauger: Ich komme ursprünglich aus Ingolstadt, habe dann in München studiert, bin aber dann wieder zurück an die KU-EI gewechselt, um meinen Master in Entrepreneurship and Innovation zu machen. Dabei sollten wir im Rahmen eines Projektes eine Idee für ein Startup entwickeln. Dabei kam mir die Idee zu diesem Geschäftsmodell. Und so reifte der Plan, das auch „in echt“ zu versuchen.

Und jetzt produzieren Sie „Pilz-Fleisch“?

Flauger: Nur in kleinen Mengen. Wir bei Myco wollen nur das Know-how und die Struktur entwickeln. Die Herstellung in großen Mengen und den Vertrieb und alles, was da noch dranhängt, überlassen wir größeren Herstellern. **DK**

Die Fragen stellte Markus Schwarz.



Findiger Ingolstädter: Philipp Flauger hat Myco gegründet.

Workshop im Georgianum

Ingolstadt – Seit Ende April erfasst die KU mit dem Zukunftsbarometer Einstellungen und Einschätzungen der Bürgerinnen und Bürger zur Zukunft in der Region. Im Rahmen eines Workshops stellt das Projekt „Mensch in Bewegung“ am Donnerstag, 20. Juni, um 16 Uhr

im Georgianum erste Erkenntnisse aus den bisherigen Ergebnissen der Befragung vor. Wie können sie interpretiert werden und welche konkreten Schritte lassen sich daraus ableiten? Wie kann der Dialog in wirkungsvolle Maßnahmen umgewandelt werden? Der Workshop bietet

einen Rahmen zum Austausch über diese und weitere Fragen. Gemeinsam soll darüber nachgedacht werden, welche Orte in der Region sich für die nächsten Befragungen anbieten. Interessierte werden gebeten, sich per Mail an daniel.zacher@ku.de für den Workshop anzumelden. **DK**

ANZEIGE

PORSCHE

Performance hoch 2.

PRÄSENTATION DES NEUEN TAYCAN UND DES NEUEN PANAMERA.

Wir laden Sie ein am Samstag, den 15.06.2024, von 10.00 bis 15.00 Uhr im Porsche Zentrum Ingolstadt unsere elektrifizierenden Modellneuheiten zu entdecken. Eine Anmeldung ist nicht erforderlich.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Ihr Porsche Zentrum Ingolstadt

Porsche Zentrum Ingolstadt
Auto-Scholz Sportwagen GmbH,
Ingolstadt
Manchinger Straße 106
85053 Ingolstadt
Tel. +49 841 993689-0
www.porsche-ingolstadt.de