



DoZirkulär2030



Bildnachweis: Emil Franke

Rethink

Blue Gills – Aufbau einer Pilzzucht auf dem Gelände der Kokerei Hansa



Blue Gills wird Teile der industriellen Brache der Kokerei Hansa zu einer groß angelegten und nachhaltigen Edelpilzzucht umnutzen. Die Zucht basiert auf industriellen Nebenerzeugnissen als Substrat, die nach der Zucht als Dünger weiterverwendet werden. Der Handel ist ausschließlich auf Dortmund beschränkt und garantiert durch die Importvermeidung eine noch nie dagewesene Produktqualität und Nachhaltigkeit. Blue Gills Vertrieb richtet sich an Privatpersonen, Gastronomie und Einzelhandel. Ziel ist die Etablierung einer pestizidfreien, res-

sources effizienten Produktion im regionalen Kreislauf auf einer umgenutzten altindustriellen Kokereifläche. Mit der GreenSpace Manufaktur und der Aquaponik-Anlage wird Blue Gills gemeinsam einen Food-Hub auf dem Gelände der Kokerei gründen, der neben der lokalen Produktion Aufklärung bzgl. nachhaltiger, urbaner Lebensmittelproduktion leistet.

ZIELE

- ✓ Erprobung der Umsetzbarkeit der Kreislaufsysteme und von Partnerschaften in der direkten Umgebung
- ✓ Etablierung einer pestizidfreien, ressourceneffizienten Produktion im regionalen Kreislauf
- ✓ Hochwertige und lokale Belieferung von Dortmund und Umgebung
- ✓ Kommunikation zirkulärer Produktionsstrategien in der Lebensmittelindustrie, durch die Ausstellung zur IGA2027

SDG



Kontakt

Blue Gill's
Emil Franke
✉ emil.j.franke@gmail.com

**blue
gills**

