

Stand: 22.04.2026 12:28:42

Vorgangsmappe für die Drucksache 19/10492

"Änderungsantrag Haushaltsplan 2026/2027; hier: Projekt für die Innovations-Allianz TRANSFERM (Kap. 08 03 Tit. 547 90)"

Vorgangsverlauf:

1. Initiativdrucksache 19/10492 vom 04.03.2026
2. Beschlussempfehlung mit Bericht 19/11373 des HA vom 16.03.2026



Änderungsantrag

der Abgeordneten **Florian Streibl, Felix Locke, Bernhard Pohl, Tobias Beck, Martin Behringer, Dr. Martin Brunnhuber, Susann Enders, Stefan Frühbeißer, Johann Groß, Wolfgang Hauber, Bernhard Heinisch, Alexander Hold, Marina Jakob, Michael Koller, Nikolaus Kraus, Josef Lausch, Christian Lindinger, Rainer Ludwig, Ulrike Müller, Prof. Dr. Michael Piazzolo, Julian Preidl, Anton Rittel, Markus Saller, Martin Scharf, Werner Schießl, Gabi Schmidt, Roswitha Toso, Roland Weigert, Jutta Widmann, Benno Zierer, Felix Freiherr von Zobel, Thomas Zöller und Fraktion (FREIE WÄHLER),**

Klaus Holetschek, Michael Hofmann, Tanja Schorer-Dremel, Josef Zellmeier, Petra Högl, Werner Stieglitz, Daniel Artmann, Barbara Becker, Maximilian Böttl, Leo Dietz, Sebastian Friesinger, Patrick Grossmann, Manuel Knoll, Harald Kühn, Dr. Petra Loibl, Thomas Pirner, Sascha Schnürer, Thorsten Schwab, Kristan Freiherr von Waldenfels und Fraktion (CSU)

Haushaltsplan 2026/2027;

**hier: Projekt für die Innovations-Allianz TRANSFERM
(Kap. 08 03 Tit. 547 90)**

Der Landtag wolle beschließen:

Im Entwurf des Haushaltsplans 2026/2027 wird folgende Änderung vorgenommen:

In Kap. 08 03 wird der Ansatz im Tit. 547 90 (Sächliche Verwaltungsausgaben) für das Jahr 2026 von 562,3 Tsd. Euro um 400,0 Tsd. Euro auf 962,3 Tsd. Euro erhöht.

Die Deckung erfolgt aus Kap. 13 02 Tit. 893 06.

Begründung:

Die Fermentation ist ein bewährtes Verfahren, um den Geschmack von Lebensmitteln zu veredeln, die Produkte bekömmlicher zu machen und ihre Haltbarkeit zu verlängern. Die sogenannte Precision Fermentation als innovative Fermentationstechnologie ermöglicht darüber hinaus, zukünftig Lebensmittelzutaten wie tropische Fette (z. B. Kakaobutter, Palmöl) oder funktionelle Inhaltsstoffe (Proteine, Vitamine etc.) nachhaltig, ressourcenschonend und regional herzustellen. Dies ermöglicht die importunabhängige Steigerung der Souveränität Bayerns bei der Herstellung und Versorgung mit wertgebenden Inhaltsstoffe für die Lebensmittelbranche und für angrenzende Industriezweige. Tropische Fette und wirtschaftlich relevante funktionelle Inhaltsstoffe sind essenzielle Rohstoffe für die Lebensmittel-, Nahrungsergänzungsmittel-, Futtermittel-, Kosmetik- und Pharmaindustrie. Diese Industriezweige stehen aktuell unter erheblichem wirtschaftlichem Druck. Deutschland und Bayern sind in diesen Bereichen überwiegend bzw. vollständig auf Importe angewiesen, wodurch sich globale Preisschwankungen direkt auf die regionale Wertschöpfung auswirken. So haben sich beispielsweise die Kosten für den Import von Kakao innerhalb von zwei Jahren um 500 Prozent pro Tonne erhöht (Februar 2023 bis Februar 2025). Eine sichere und wettbewerbsfähige Versorgung mit diesen hochwertigen Zutaten ist daher entscheidend für die Stabilität und Innovationskraft der bayerischen Industrie.

Beschlussempfehlung mit Bericht 19/11373 des HA vom 16.03.2026

Da dieses Dokument größer als 1 MB ist, wird es aus technischen Gründen nicht in die Vorgangsmappe eingefügt.

Download dieses Dokuments [hier](#)