



Detailansicht des Registereintrags

Infinite Roots (Mushlabs GmbH)

Aktuell seit 05.06.2026 11:34:56

Gesellschaft mit beschränkter Haftung (GmbH)

Registernummer:	R007008
Ersteintrag:	16.09.2024
Letzte Änderung:	05.06.2026
Letzte Jahresaktualisierung:	05.06.2026
Tätigkeitskategorie:	Sonstiges Unternehmen
Kontaktdaten:	Adresse: Humboldtstr 59 22083 Hamburg Deutschland Telefonnummer: +4915112389439 E-Mail-Adressen: natalia@infiniteroots.com lennart@infiniteroots.com Webseiten: https://www.infiniteroots.com/

Hauptfinanzierungsquellen (in absteigender Reihenfolge):

Geschäftsjahr: 01/25 bis 12/25

Wirtschaftliche Tätigkeit, Öffentliche Zuwendungen

Jährliche finanzielle Aufwendungen im Bereich der Interessenvertretung:

Geschäftsjahr: 01/25 bis 12/25

0 Euro

Vollzeitäquivalent der im Bereich der Interessenvertretung beschäftigten Personen:

Geschäftsjahr: 01/25 bis 12/25

0,20

Vertretungsberechtigte Person(en):

1. **Dr. Mazen Rizk**
Funktion: Geschäftsführer
2. **Till Hohmann**
Funktion: Geschäftsführer

Betraute Personen, die Interessenvertretung unmittelbar ausüben (3):

1. **Dr. Natalia Drost**
2. **Lennart Falkenberg**
3. **Till Hohmann**

Mitgliedschaften (2):

1. BalPro-Verband für Alternative Proteinquellen
2. SPD Wirtschaftsforum

Beschreibung der Tätigkeit sowie Benennung der Interessen- und Vorhabenbereiche

Interessen- und Vorhabenbereiche (7):

Lebensmittelsicherheit; Lebens- und Genussmittelindustrie; Sonstiges im Bereich "Landwirtschaft und Ernährung"; Klimaschutz; Nachhaltigkeit und Ressourcenschutz; Kleine und mittlere Unternehmen; Wissenschaft, Forschung und Technologie

Die Interessenvertretung wird ausschließlich in eigenem Interesse selbst wahrgenommen.

Beschreibung der Tätigkeit:

Infinite Roots, ein wegweisendes Biotech-Unternehmen mit Sitz in Hamburg, steht an der Spitze nachhaltiger Lebensmittelinnovationen. Mit einem diversen Team von über 50 Expert:innen aus 25 verschiedenen Ländern möchte Infinite Roots die Lebensmittelindustrie revolutionieren. Durch die Nutzung modernster Technologie entwickelt das Unternehmen Nahrung auf Basis von Pilzbiomasse, um globale Herausforderungen wie den Klimawandel, die sparsame Nutzung von Ressourcen und die Ernährungssicherheit anzugehen. Durch seine Arbeit verkörpert Infinite Roots die Schnittstelle von Technologie, Vielfalt und einem tiefen Engagement für eine nachhaltigere und gerechtere Welt.

Infinite Roots fokussiert sich auf neuartige-Lebensmittel, Fermentation einschließlich der Biomassefermentation, sowie auf den Einsatz von Biotechnologie in herstellungsbezogenen Regulierungen mittels direkten Austausches mit und Beratung von Bundestagsabgeordneten und Mitarbeitenden der Bundesministerien.

Auf EU-Ebene sucht das Unternehmen auch nach Beratung und engagiert sich im Dialog mit verschiedenen Interessensgruppen und Regulierungsbehörden.

Konkrete Regelungsvorhaben (1)

1. Etablierung von Biotechnologie, Bioökonomie und alternativen Proteinen in der deutschen Lebensmittellandschaft

Beschreibung:

- Engagement im Rahmen der von Ministerien aufgesetzten Vorgänge (z.B. BLE Proteine der Zukunft, IPCEI Biotechnologie)
- Engagement über Industrieverbände (z.B. BALPro, IWBio, PIONEER)

Betroffenes geltendes Recht:

ESVG [alle RV hierzu]

Interessenbereiche:

Kleine und mittlere Unternehmen [alle RV hierzu]; Lebensmittelsicherheit [alle RV hierzu]; Lebens- und Genussmittelindustrie [alle RV hierzu]; Nachhaltigkeit und Ressourcenschutz [alle RV hierzu]; Wissenschaft, Forschung und Technologie [alle RV hierzu]

Angaben zu Aufträgen (0)

Die Interessenvertretung wird nicht im Auftrag ausgeübt.

Zuwendungen oder Zuschüsse der öffentlichen Hand

Geschäftsjahr: 01/25 bis 12/25

Zuwendungen oder Zuschüsse über 10.000 Euro (1):

1. **BMEL**

Deutsche Öffentliche Hand – Bund
Berlin

Betrag: 230.001 bis 240.000 Euro

Verbundprojekt: Alternative Molkereiprodukte durch Fermentation von Molkerei-Reststoffströmen und Produkte aus Fermentations-Überschuss-Medium (MolKProtMush)
Das Vorhaben umfasst die Verarbeitung von Reststoffströmen aus der Molkereiwirtschaft, welche als Substrat für die Kultivierung von essbaren Pilzmyzel in Fermentern dienen und somit als alternative Molkereiprodukte in die Lebensmittelversorgungskette wieder eingeführt werden können. Das innovative Projekt entspricht der Förderung von F&E-Vorhaben zur Erschließung alternativer Proteinquellen für die menschliche Ernährung. Die hier entwickelten proteinhaltigen Produkte zielen auf die aktuellen Bedürfnisse von Konsumenten ab, welche gut schmeckende, wenig prozessierte, sowie nachhaltige und gesunde Lebensprodukte konsumieren wollen. Diese Bedürfnisse werden von unseren Produkten alle erfüllt.

Schenkungen und sonstige lebzeitige Zuwendungen

Geschäftsjahr: 01/25 bis 12/25

Gesamtsumme:

0 Euro

Mitgliedsbeiträge

Geschäftsjahr: 01/25 bis 12/25

Gesamtsumme:

0 Euro

Jahresabschluss/Rechenschaftsbericht

Geschäftsjahr: 01/24 bis 12/24

[Digitale Kopie Mushlabs GmbH EJA 2024-Mazars.pdf](#)