

29. August 2017

Alpbach: Land Niederösterreich diskutierte über das Essen von morgen Bohuslav: Heimische Produzenten sind fit für die Zukunft

Forschung und Entwicklung sind auch in Niederösterreich zu einem wesentlichen Antriebsmotor für die heimische Lebensmittelwirtschaft geworden. Unter dem Titel „Vom Labor auf den Teller - das vegane Blunzengröstl“ beschäftigte sich die ecoplus Breakout Session bei den diesjährigen Alpbacher Technologiegesprächen mit den aktuellsten Trends und Entwicklungen auf unseren Tellern. „Niederösterreich ist nicht nur ein bedeutender Produzent von qualitativ hochwertigen Lebensmitteln, sondern auch beim Zusammenspiel von Lebensmitteln und Technologie hat unser Bundesland die Nase vorn. Der Arbeitskreis hat dabei spannende Einblicke in den aktuellen Stand der Forschungen gegeben“, erläuterte Wirtschafts- und Technologie-Landesrätin Petra Bohuslav.

Der Konsum von Fleisch und tierischen Lebensmitteln ist in die Diskussion geraten – neue Trends erhalten verstärkten Zulauf, neuartige Produkte müssen für einen stark wachsenden Markt entwickelt werden. Gleichzeitig ist die Sicherstellung einer zuverlässigen Lebensmittelversorgung mit einer entsprechenden Qualität für eine Region die Basis für einen hohen Lebensstandard. Niederösterreich räumt dem Bereich der Lebensmittelforschung, Entwicklung und Sicherheit schon seit jeher einen großen Stellenwert ein. Bohuslav dazu: „Sowohl in der Lebensmittelproduktion als auch in der Landwirtschaft spielen Forschung und Entwicklung eine immer größere Rolle, um die Sicherheit und die Qualität der Lebensmittel noch weiter zu steigern. Es ist also selbstverständlich, dass Forschungsaktivitäten gerade in diesem Bereich durch das Land Niederösterreich besonders unterstützt werden. Federführend sind dabei die Technopole Tulln und Wieselburg sowie der Lebensmittel Cluster Niederösterreich im Bereich der betriebsübergreifenden Zusammenarbeit.“

So wurde am Technopol Tulln, an dem Forschung, Entwicklung und Ausbildung im Bereich von Biotechnologie und Agrarforschung auf engem Raum zusammenarbeiten, Anfang 2017 mit FFoQSI das erste K1-Kompetenzzentrum für Forschung und Innovation im Futter- und Lebensmittelbereich eröffnet. FFoQSI steht für Feed and Food Quality, Safety & Innovation. Martin Wagner, wissenschaftlicher Leiter des Kompetenzzentrums, gab im Rahmen der Breakout Session einen Einblick in die vielschichtigen Aufgaben und Ziele der Forschungseinrichtung. Auch die anderen Referentinnen und Referenten wie der Physiologe und Universitätsprofessor Mark Post, der bereits 2013 „den Burger aus der Petrischale“ entwickelte, die Ernährungswissenschaftlerin und Gesundheitspsychologin Ingrid Kiefer oder Andreas Gebhart, Geschäftsführer von VeggieMeat, einem Produzenten von veganen Produkten aus Erbsenproteinen, nahmen zu den Umbrüchen in unserer Ernährung Stellung. „Dieser Blick in die Zukunft unseres Essens war hochinteressant und

NK Presseinformation

bestätigt mir, wie immens wichtig die von uns auch im Lebensmittelbereich betriebene Vernetzung und Wissenschaft und Wirtschaft ist“, erläuterte die Landesrätin.

Dabei ist nicht nur die Forschung an sich im Zentrum gestanden, sondern auch die Produkte. Bei einer Degustation mit Gernot Zweytick von der Fachhochschule Wiener Neustadt, Campus Wieselburg, und dem Gastronomen Karl Schillinger von Schillinger's Swing Kitchen, stand Veganes und Vegetarisches auf dem Speiseplan.

„Bei den Produkten eröffnen sich neue Geschmackswelten“, zeigte sich ecoplus Geschäftsführer Helmut Miernicki beeindruckt. „Der Trend hin zu innovativen Entwicklungen am Lebensmittelsektor wird sich noch weiter beschleunigen und neue Kundenschichten erobern. Wer im knallharten Wettbewerb erfolgreich bleiben will, muss in engem Kontakt mit hochkarätigen Forschungseinrichtungen stehen und bereit sein, die Ergebnisse rasch und kreativ im eigenen Portfolio umzusetzen. Die ecoplus Technopole sind hier die richtigen Ansprechpartner.“

Nähere Informationen: Büro LR Bohuslav, Christoph Fuchs, Telefon 02742/9005-12322, E-Mail c.fuchs@noel.gv.at, bzw. Wirtschaftsagentur ecoplus, Mag. Andreas Csar, Telefon 02742/9000-19616, E-Mail a.csar@ecoplus.at, www.ecoplus.at.