

Presseinformation

6. September 2019

Wissenschaftselite diskutierte in Grafenegg über sichere Lebensmittel für heute und morgen

LR Bohuslav: Technopolstandorte in Tulln und Wieselburg sowie Lebensmittel Cluster NÖ sind Innovationsmotor

Niederösterreich ist nicht nur ein international renommierter Forschungsstandort, sondern auch weltweit bekannt für hochwertigste Lebensmittel. Am gestrigen Donnerstag wurde Grafenegg für einen Tag zum Mekka der Lebensmittel- und Futtermittelforschung. Beim Symposium „food & feed 4.0“ diskutierten einige der weltweit renommiertesten Forscherinnen und Forscher darüber, wie die Sicherheit unserer Lebensmittel auch für die Zukunft gewährleistet werden kann. Organisiert wurde die Tagung von ecoplus und der ERBER Group. „Grundzutaten für hochwertige Lebensmittel sind Qualität, Sicherheit und Rückverfolgbarkeit. In Niederösterreich sind wir stolz darauf, hier zur Weltspitze zu gehören. Damit das auch in Zukunft so bleibt, räumen wir der Forschung und Entwicklung sowohl in der Lebensmittelproduktion als auch in der Agrarwirtschaft einen entsprechend großen Stellenwert ein. Das Symposium hat einen Blick in die Zukunft unserer Ernährung ermöglicht“, sind sich Wirtschafts- und Technologielandesrätin Petra Bohuslav, Eriche Erber, Eigentümer und Aufsichtsratsvorsitzender der ERBER AG, und ecoplus Geschäftsführer Helmut Miernicki einig.

„Lebens- und Futtermittelsicherheit ist ein hochkomplexes Themenfeld, das von zentraler Bedeutung für die Zukunft der Menschheit ist. Man kann also mit Recht sagen, dass in Niederösterreich Forschung für das Leben betrieben wird. Dabei wirken neben wichtigen Leitbetrieben vor allem die Technopolstandorte in Tulln und Wieselburg sowie der Lebensmittel Cluster Niederösterreich als Innovationsmotor in den Themenfeldern Agrarwissenschaften, Lebensmittel- und Biotechnologie“, erläutert Bohuslav.

Referentinnen und Referenten des Symposiums waren David Hughes, emeritierter Professor für Nahrungsmittel-Marketing des Imperial College in London, der sich damit beschäftigt, wie man die Menschen weltweit und ausreichend mit qualitativ hochwertigen Nahrungsmitteln versorgen kann. Peer Ederer vom Center für Strategy & Leadership analysierte, ob der steigende Fleischkonsum die treibende Kraft für den Klimawandel ist. Wie wichtig hochwertiges Futter für die Gesundheit

Presseinformation

von Nutztieren und damit schlussendlich auch für die Gesundheit der Konsumentinnen und Konsumenten ist, analysierte Gerd Schatzmayr, Research Director des BIOMIN Research Center, gemeinsam mit Franz Waxenecker, Director Development and Innovation der BIOMIN Holding GmbH. Chris Elliott, Professor für Globale Ernährungssicherheit an der School of Biological Science der Queen's University in Belfast, plädierte dafür, die Ernährungssicherheit auf das nächste Level zu bringen, damit alle Beteiligten entlang der Nahrungsmittelkette von „integer hergestellten Lebensmitteln“ profitieren. Lebensmitteltests per Smartphone, die auch Allergikern künftig das Leben erleichtern sollen, präsentierte Michel Nielen, Professor an der Wageningen Universität in den Niederlanden. Wie ein funktionierendes Allergenmanagement bei der Lebensmittelproduktion ist, erläuterte Eva Wanzenböck, Geschäftsführerin der Romer Labs Division Holding GmbH.

In all diesen Bereichen spielt die Digitalisierung eine zentrale Rolle. Das gilt auch für die Mykotoxin-Forschung, in der mit Hightech-Werkzeugen den Schimmelpilzgiften der Kampf angesagt wird. Der weltweit führende Experte ist Rudolf Krska, Leiter des Instituts für Bioanalytik und Agro-Metabolomics, stv. Leiter des Department IFA-Tulln der Universität für Bodenkultur und Professor an der Queens University Belfast. Rudolf Krska war auch der Kurator des Grafenegger Symposiums und verantwortlich für die Themenauswahl.

Weitere Informationen: Büro LR Bohuslav, Markus Burgstaller, Telefon 02742/9005-12253, E-Mail markus.burgstaller@noel.gv.at, bzw. Wirtschaftsagentur ecoplus, Andreas Csar, Telefon 02742/9000-19616, E-Mail a.csar@ecoplus.at