

DIE ERNÄHRUNG

Österreichische Fachzeitschrift für Wissenschaft, Recht, Technik und Wirtschaft

VOLUME 49 | 06. 2025

Ohne Salz kein Essen

Seite 4

Herausforderung Tierseuchen

Seite 14

ABSTRACTED IN CHEMICAL ABSTRACTS
ABSTRACTED IN SCOPUS



Oils for Life

Höchste Qualität von der Saat bis zum Öl

Weltweit nachgefragt - VFI Öle für höchste Ansprüche

VFI Experten helfen gerne bei speziellen Lösungen für Ihre anspruchsvollen Produktentwicklungen und Claims: AMA zertifiziert mit österreichischer Herkunft, Bio-Rückverfolgbar, mit speziellen Health Claims, geeignet für Babynahrung, palmölfrei und viele mehr. VFI entwickelt gemeinsam mit Ihrem Team die passende Rezeptur für Ihre Anwendung. Informieren Sie sich über die Möglichkeiten und kontaktieren Sie VFI für ein Gespräch.

**VFI – Öle und Fette aus Österreich
Bio und konventionell**

- Für alle Lebensmittel
- Für Snacks
- Für Süßwaren
- Für Fertiggerichte
- Für Backwaren
- Für Säuglingsnahrung
- Für Fleischverarbeiter
- Für Milchverarbeiter

www.vfi-oilsforlife.com



Oils for Life

4600 Wels, Austria
T +43 7242 47356 0
vfi@vfi-oilsforlife.com

INHALT

04

WIRTSCHAFT

economy

- 4 Ohne Salz kein Essen
- 8 Sichere Lebensmittel sind zum Alltag geworden
 - 10 Preise als Dauerbrenner
 - 12 Einwegpfand in Österreich
- 14 Herausforderung Tierseuchen
 - 17 Antibiotikamonitoring

—

20

TECHNIK

technology

- 20 Standbodenbeutel: Flexibel, funktional, gefragt
 - 24 Käse effizienter erzeugen?
- 28 Essigsäure: Effizient, sicher und kostensenkend
 - 30 Biofach 2026: Zukunftsfähige Ernährung

—

32

WISSENSCHAFT

science

- 32 Festvortrag zur Verleihung des ALIMENTARIUS 2025
- 34 Wissenschaftspreis DER ALIMENTARIUS verliehen
- 40 Lieferketten-Compliance als zentrale Herausforderung für die Lebensmittelindustrie

—

42

RECHT

law

- 42 100 Jahre LVA – von der Etikettierung zur Information
 - 44 Health Claims für Botanicals

41 Impressum

edit

Liebe Leserin, lieber Leser,

—

die internationale Wettbewerbsfähigkeit unserer Branche steht auf dem Spiel. Entlastungen für Industrie und Wirtschaft sind dringend nötig – darüber herrscht kein Zweifel. Einer, der dies vehement einfordert, ist Salinen Austria-Chef Peter Untersperger. Mit ihm haben wir über die Anforderungen des Salzmarkts, die Erwartungen an die Politik und die geplante EU-Besteuerung hochverarbeiteter Lebensmittel gesprochen.

Was erwartet Sie noch in dieser Ausgabe? Ein Highlight ist das Special zur diesjährigen ALIMENTARIUS-Preisverleihung: In der Keynote von Vetmeduni-Rektor Matthias Gauly und den hochkarätigen Laudationen erfahren Sie mehr über die inhaltlichen Schwerpunkte und die herausragenden Leistungen der Ausgezeichneten. Wir gratulieren herzlich!

Mehrfach im Fokus stehen zudem die neuen Sorgfaltspflichten entlang der Lieferkette – unter anderem im lesenswerten Beitrag der ALIMENTARIUS-Preisträgerin Marina Murko. Ebenso spannend: das Update der Juristin Lisa Feuerhake zu den EU-rechtlichen Entwicklungen bei Health Claims für Botanicals. Mit all diesen Themen begleiten wir Sie gern in die Weihnachtszeit. Wir wünschen Ihnen frohe Feiertage und einen guten Start ins neue Jahr!

Katharina Koßdorff



OHNE SALZ KEIN ESSEN

DIE ERNÄHRUNG SPRACH MIT DR. PETER UNTERSPERGER,
VORSTANDSVORSITZENDER DER ÖSTERREICHISCHEN SALINEN AG
UND DER SALINEN AUSTRIA AG, ÜBER DIE VERSCHIEDENEN PRODUKTE,
WELCHE HERAUSFORDERUNGEN AM SALZMARKT BESTEHEN, DIE
EXPORTERFOLGE UND DEN STANDORT, DIE INDUSTRIESTRATEGIE DER
BUNDESREGIERUNG SOWIE ENERGIEVERBRAUCH UND NACHHALTIGKEIT.

OSKAR WAWSCHINEK

DIE ERNÄHRUNG: Wenn Sie auf die Jahre 2024 und 2025 zurückblicken, welche Veränderungen stellen Sie fest? Ist die Entwicklung positiv?

Peter Untersperger: Wenn ich beim Interview aus dem Fenster sehe, bin ich voller Freude und lächle, weil das für unser Geschäft sehr gut ist (*Anmerkung: Es schneit leicht.*) Ich hoffe, das geht 14 Tage so weiter. Nasser Schnee ist nicht so gut, aber so leichtes Schneetreiben ist perfektes Wetter für uns – da wird Streusalz gebraucht. Das Wetter ist wirklich wichtig für uns.

Im Vergleich 2024 und 2025: Wir haben jetzt seit 8 Monaten eine Regierung in Österreich und man merkt es nicht. Das ist eigentlich das Traurige daran.

Umgekehrt aber ist für das jeweilige Unternehmen ohnehin alles davon abhängig, was man an Strategien hat und wie diese Strategien umgesetzt werden. Im Grunde sollte man uns einfach in Ruhe lassen. Das ist eigentlich das Wichtigste und nicht wie jetzt jedes halbe Jahr Energiepolitik, Wirtschaftspolitik und Rahmenbedingungen ändern.

Wichtig ist, dass wir als Unternehmen eine planbare Zukunft haben und ob das mit der jetzigen Regierung oder mit einer anderen möglich ist, macht im Prinzip keinen Unterschied, wenn die Regierung nicht tätig wird.

Wichtiger wären Kontinuität und Stabilität, damit man als Unternehmen planen kann.

Was ist da schiefgegangen?

Untersperger: Ich mache der Regierung überhaupt keinen Vorwurf. Wir können jetzt die Lohnkosten nicht zu-

rückdrehen und die Energiepreise werden auch nicht wesentlich günstiger.

Aber die Wettbewerbsfähigkeit in Österreich ist verloren. Für uns sind die Wettbewerber nicht China und Indien, sondern Deutschland, Italien, Frankreich und ein wenig Osteuropa. Diese Konkurrenz, insbesondere in Deutschland, arbeitet mit wesentlich geringeren Energie- und Personalkosten – und ist damit deutlich wettbewerbsfähiger.

Es geht da um 5 bis 10 Euro und diese Unterschiede werden am Markt täglich aggressiv eingesetzt.

Wie haben Sie reagiert?

Untersperger: Wir haben sehr gute Qualität und Service, liefern schnell. Wir sind ein bekanntes Unternehmen mit gutem Ruf. Das zählt selbst in Deutschland gegen lokale Konkurrenz. Im Umkreis von 1000 Kilometer wird kein Auge zugeedrückt, aber die Leistungsbereitschaft und auch die Leistungsfähigkeit werden bezahlt. Das sind dann 5 bis teilweise 10 Prozent mehr.

Wie macht sich das im Geschäftsverlauf bemerkbar?

Untersperger: Wir haben heuer viele Neukunden gewonnen. Deutschland ist so neben Italien zum wichtigsten Exportmarkt geworden.

Das ist eine interessante Parallele zur Exportentwicklung der Lebensmittelindustrie insgesamt.

Untersperger: Vor 10 Jahren war der deutsche Markt noch unbedeutend. Gleiche Sprache und ähnliche Kul-

tur helfen. Unsere Märkte gehen bis 1.000 Kilometer nördlich, also Hessen, Baden-Württemberg, Sachsen, Bayern. Da ist auch ein großer Teil der deutschen Lebensmittelindustrie.

Wie hoch ist die Exportquote?

Untersperger: Die Exportquote liegt jetzt schon leicht über 60 % – also gar nicht so wenig. Wir werden oft nur als Produzent von Wintersalz, also Streusalz, gesehen. Das stimmt aber nur mehr zum Teil. Streusalz macht nur mehr 25-27 % vom gesamten Salzvolumen aus. Somit sind wir zum Glück nicht mehr so stark vom Streusalz und vom Winter abhängig. Trotzdem freue ich mich, wenn es schneit – weil es wichtig ist für uns. Das kurbelt die Nachfrage nach losem und verpacktem Streusalz an. Da stellen die Baumärkte dann doch statt einer gleich drei oder vier Paletten hinaus. Die Lager werden so geleert und es kommen die Winteraufträge herein.

Welche anderen Produkte bieten Sie an?

Untersperger: Wir haben uns in den letzten 15 Jahren stark in Richtung Spezialitäten entwickelt. Mehr als ein Viertel der gesamten Produktion werden als Tabletten-, Speise-, Gewerbe- oder Chlorsalz verkauft.

In den letzten 10 Jahren haben wir sehr große Anstrengungen unternommen, so dass wir mittlerweile fast 5 % mit Pharmasalz machen. Das wird dann für physiologische Kochsalz-Lösungen und für Dialyse-Behandlungen verwendet. Also ein sehr hochwertiges Salz, das weltweit nur von vielleicht sechs bis sieben Pro-



© MIRJA GEH

duzenten gemacht wird. Da gibt es sehr hohe Qualitätsansprüche. Das ist unsere Zielsetzung im verpackten Bereich bzw. im Spezialitätenbereich. In Österreich sind unsere Kunden speziell der Lebensmittelhandel, wo wir mit klein verpackter Ware zu finden sind.

Die Produktion von Pharmasalz führt auch zu den vielen Zertifizierungen des Unternehmens?

Untersperger: Vor allem die GMP-Zertifizierung (Good Manufacturing Practice) ist da ganz wichtig und gilt für ganz Europa. Jetzt beginnen wir für Amerika und Kanada zu produzieren, liefern aus Haftungsgründen derzeit aber noch nicht. Wir wollen die Zertifizierung. Die Chinesen verstehen es, den eigenen Pharma-Markt abzugrenzen, drängen aber umgekehrt in den europäischen Markt.

Welche Herausforderungen liegen noch vor Ihnen?

Untersperger: Es gibt schon zu denken, dass die neue Industriestrategie erst im nächsten Frühjahr vorliegen soll und wahrscheinlich ein eher „weiches“, also unkongretes Papier ohne klare Entlastungen für Industrie und die Wirtschaft allgemein sein wird.

Das ist schon ein Zeichen, wenn erst nach fast einem Jahr für den wichtigsten Teil des BIP (Brutto-Inlandsprodukt) - und das ist nun einmal insbesondere die Industrie - irgendwelche Maßnahmen kommen. Ich kenne und schätze den Wirtschaftsminister – ein cleverer und kompetenter Mann, nicht nur, weil er Oberösterreicher ist. Der hat gute Ideen, aber kein Geld. Da muss er immer zum Finanzminister gehen. Und der gibt ihm nichts – weil er das Geld für seine sozialen Maßnahmen braucht.

Wie sehen Sie denn die Diskussion über den Österreich-Preisaufschlag?

Untersperger: Für mich ist das ein Scheingefecht. Es mag schon sein, dass man da etwas anders machen müsste, aber das wird innerhalb der EU entschieden. Da gibt es die einzelnen Länderinteressen und da wird es keine schnelle Entscheidung geben. Das wird kein rauschender Erfolg, sondern eher ein Rohrkrepiere werden. Wenn sich die Regierungsspitzen wie zuletzt nur mit Shrinkflation statt der Industriestrategie beschäftigen, ist das schon vielsagend.. Offenbar haben die Damen und Herren nichts Besseres zu tun.

Worauf sind Sie stolz, was ist gut gelungen?

Untersperger: Wir haben ein immer besseres Team mit immer besserem Zusammenhalt. Das ist ganz wichtig, dass alle an einem Strang ziehen. Denn wir sind auch keine Insel der Seligen – wir haben viele Entwicklungsprogramme für Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter laufen. Wir sparen in anderen Bereichen, aber nicht bei den Mitarbeitern.

In unseren Exportmärkten machen wir gute Fortschritte, auch wenn die Konkurrenz sehr aggressiv und stark ist. Wir entwickeln uns auch von der Menge her gut. Im Bereich Energie sind erste Effizienz-Steigerungen gelungen. Da stößt man aber an Grenzen. Wenn man Maschinen abschaltet, gibt es auch keine Produktion mehr.

Finden Sie leicht ausreichend qualifizierte Mitarbeiter?

Untersperger: Trotz 400.000 Arbeitslosen ist es nicht leicht, qualifiziertes Fachpersonal zu finden.

Oberösterreich als Industrieland Nummer 1 in Österreich und speziell im Bezirk Gmunden und Vöcklabruck bauen viele Unternehmen Arbeitsplätze ab. In der Saline haben wir immer eine sehr ge-



ringe Wechselrate. Wenn Leute in Pension gehen, werden sie ersetzt. Personal speziell im Fachbereich KI, Elektroniker, Mess- und Regeltechniker ist immer noch schwer zu finden.

Welche Maßnahmen haben Sie beim Thema Nachhaltigkeit gesetzt?

Untersperger: Wir gehören zu den Top 5 bis 6 Energieverbrauchern

in Oberösterreich. Wir verbrauchen über 300.000 MW Strom – das sind 300 Gigawatt, auch für Dampf umgerechnet in MW. Das ist schon sehr viel. Diesen Strom beziehen wir vom Energieversorger.

Im Bereich Strom bewegen wir uns stark Richtung erneuerbare Energien, auch wenn wir hier nur rund 900 Sonnenstunden haben. Wir haben ein paar – für uns

gesehen – kleine PV-Anlagen. Die reichen aber nur für maximal eine Woche. Denn mit etwa 600 MW Stromverbrauch am Tag bräuchten wir das 10 bis 50-fache davon an Leistung. Daher sind wir im Windenergiebereich aktiv.

Wir haben uns das klare Ziel gesetzt, dass wir in 15 Jahren unseren CO₂-Footprint mehr oder weniger auf Null bringen. Ob das zwei Jahre früher oder drei Jahre später ist, macht keinen Unterschied. Aber da ist ein sehr klarer Trend-Verlauf vorgegeben – weg vom Gas hin zum Grünen Strom, auch wenn es ein bisschen mehr kostet.

Wir müssen da mit den Anforderungen unserer sehr großen internationalen Kunden, die interne Vorgaben haben, Schritt halten. Wir müssen investieren und kommunizieren, dass wir auf diesem Pfad sind.

Wie erleben Sie die Situation des hochkonzentrierten Lebensmitteleinzelhandels?

Untersperger: Eine Saline gegen große Einzelhändler – wir versuchen auf gleicher Augenhöhe zu verhandeln, aber der Druck ist schon da. Wir haben langfristige Partnerschaften mit den ganz großen Playern. Es zählt die Verfügbarkeit von Salz und rasche Lieferzeiten. Wir sind auch manchmal bereit, den zusätzlichen Aufwand zu nehmen und die zusätzliche Meile zu gehen. Das kommt dann bei den Verhandlungen gut an.

Was sind Ihre Konkurrenzprodukte – Meersalz, Steinsalz, Spezialsalze ...?

Untersperger: Wir haben keine Konkurrenzprodukte, weil wir 85 bis 88 % Marktanteil haben. Konkurrenz belebt,

about

Zum Unternehmen



Die Salinen Austria AG zählt zu den führenden Salzherstellern Europas. Mit dem Fokus auf Salzspezialitäten führt sie die 7.000 Jahre alte Tradition des Salzabbaus im Salzkammergut fort. Jährlich werden an den Standorten Altaussee, Hallstatt und Bad Ischl vier Millionen Kubikmeter Sole gewonnen, aus denen knapp 1,2 Millionen Tonnen Salz produziert werden.

Ob hochreines Pharmasalz für die Medizin, Salztabletten zur Wasseraufbereitung, Auftausiedesalz für die Straßensicherheit, Speise- und Pökelsalz oder das kultige Bad Ischler Speisesalz: Die Anwendungsmöglichkeiten von Salz sind vielfältig.

Vom Salzkammergut aus werden Spezialitäten- und Industriesalze in die ganze Welt geliefert: Die Exportquote liegt bei über 60 Prozent, Tendenz steigend.

Die Salinen Austria AG ist ein Unternehmen der Österreichischen Salinen Aktiengesellschaft, zu der die Salzwelten GmbH und die Salinen Immobilien Gesellschaft m.b.H. gehören. Aktuell sind 600 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in Österreich und den sieben Vertriebsniederlassungen in Süd- und Südosteuropa beschäftigt.

keine Frage. Auf Wunsch einiger Kunden verkaufen wir auch ein bisschen Meersalz, weil sie das ganze Sortiment von uns haben möchten. Wir haben Odina als Marke im Meersalz-Bereich. Steinsalz ist kein Thema und ist auch keine gute Qualität.

Wir müssen aber trotzdem jeden Tag um Aufträge kämpfen. Auch wir verlieren Kunden, aber gewinnen immer wieder Neukunden. Kunden gehen z. B. in Insolvenz, reduzieren ihre Geschäfte, gehen von Deutschland nach Polen, Tschechien oder Rumänien.

Sie haben Tochterunternehmen in verschiedenen Ländern wie Tschechien, Ungarn oder Rumänien. Sind das 100 % Töchter?

Untersperger: Ja, das bietet Wettbewerbsvorteile gegenüber der Konkurrenz, auch gegenüber der lokalen Konkurrenz, weil wir natürlich mit der Produktion in Ebensee im Hintergrund österreichische Qualität liefern, die in diesen Märkten bestens positioniert ist. Zweitens haben Kundenbefragungen gezeigt, wird sehr geschätzt, dass wir aus den lokalen Märkten heraus kommunizieren können: in der lokalen Sprache, mit sehr viel Kontinuität vor Ort im Büro. Wenn Verkäufer oder Geschäftsführer den Markt kennen, aber auch Sprache und Mentalität, sind wir sozusagen lokal verbunden.

Die EU plant, Steuern einzuführen auf UPF (Ultra Processed Food) und will auch Salzgehalte in Lebensmitteln senken. Wie sehen Sie das?

Untersperger: Staatliche Eingriffe in den Markt sehen wir sehr kritisch. Man erlebt ja die Verwerfungen im Zuckermarkt.

Wenn man heute in England in die Regale schaut, dann stehen da bestimmte Produkte aus dem Milch- oder Schokoladenbereich, die vor 10 Jahren noch 50 Gramm Zucker hatten und heute 25, 10 oder gar nur mehr 5 Gramm enthalten.

Teilweise wird das von Konsumentinnen und Konsumenten so verlangt, teilweise sind es auch Marketing-Gags. Ich erwarte das ähnlich beim Fett und beim Salz. Insbesondere Medien wie Spiegel oder Focus in Deutschland schreiben massiv gegen Salz.

person

Zur Person

Biographie Peter Untersperger wurde 1960 geboren und schloss 1985 das Studium der Rechtswissenschaften sowie der Betriebswirtschaftslehre in Linz ab. Im selben Jahr begann er seine Berufslaufbahn als Assistent des Finanzvorstandes in der Lenzing AG. Nach einer erfolgreichen Karriere in verschiedenen Positionen innerhalb der Lenzing Gruppe – ab 1999 als CFO – war Untersperger dann von 2009 bis Mai 2015 CEO. Unter seiner Führung erzielte die Lenzing Gruppe im Zeitraum 2009 – 2013 die bis dahin besten Ergebnisse in der Unternehmensgeschichte.

Seit 2017 ist er Vorstandsvorsitzender der Österreichischen Salinen AG und der Salinen Austria AG. In den vergangenen acht Jahren konnte der Umsatz von 137 Millionen auf 224 Millionen



Euro gesteigert werden, das Konzernergebnis nahm kontinuierlich zu. Peter Untersperger ist verheiratet und hat vier Kinder.

Es sind keine Neuigkeiten, dass es zuviel ist, wenn ich 15 oder 20 Gramm Salz pro Tag konsumiere. Wenn ich aber nur 3 oder 4 Gramm Salz am Tag verwende und keine krankheitsbedingten Einschränkungen beim Salzkonsum vorliegen, wird mir auf Dauer der Appetit vergehen. Denn Salz ist eines der wichtigsten Lebensmittel, das wir seit 1.000 Jahren kennen und auch in den nächsten 1.000 Jahren brauchen werden. Denn: Ohne Salz kein Essen!

Was kommt aus Ihrer Sicht noch auf uns zu?

Untersperger: Wenn in Zukunft der humanoide Roboter im Haushalt kocht, wird der einen Algorithmus haben, wie viel Salz, Zucker etc. verwendet werden darf. Ich befürchte, dass dann mit nur 3-4 Gramm Salz das Essen nicht mehr schmecken wird. Aber vielleicht wird der Geschmack über Jahrzehnte so konditioniert, dass man dann ohne Zucker auskommt. Auf Salz kann man aber nicht verzichten – schon aus Gründen der Konservierung. Geschmäcker sind schließlich verschieden – auch in Europa sehen wir bei Wurst und Fleischwaren unterschied-

liche Zugänge zwischen Polen, Rumänien und Italien. Ohne eine Prise Salz wird es nicht gehen. Eine Geschmacksvereinheitlichung durch den humanoiden Roboter kommt dann einem Verlust der kulinarischen Vielfalt gleich. Und das kann ja nicht sein, dass uns die EU vorschreibt, dass von Litauen bis Sizilien alles gleich zubereitet wird.

Was wünschen Sie sich für den Standort Österreich?

Untersperger: Der Standort ist das Ergebnis der Rahmenbedingungen, die die Regierung vorgibt. Wenn ich mir etwas wünschen dürfte, wäre das einfach, dass uns die Regierung in Ruhe lässt. Denn die Strategien und Leistungsfähigkeit der einzelnen Unternehmen ergeben den Standort, die Wettbewerbs- und Zukunftsfähigkeit von Österreich.

Was würden Sie sich von der sprichwörtlichen guten Fee wünschen?

Untersperger: Frieden in Europa.

Was ist ihr Lieblingessen?

Tiramisu – ich liebe Süßes.

SICHERE LEBENSMITTEL SIND ZUM ALLTAG GEWORDEN

AUS ANLASS SEINES BEVORSTEHENDEN 100-JÄHRIGEN GEBURTSTAGS IM KOMMENDEN JAHR LUD DER VEREIN LEBENSMITTELVERSUCHSANSTALT MITTE NOVEMBER ZU EINER FACHKUNDIGEN DISKUSSIONSVERANSTALTUNG IN DEN SITZ DER LVA GMBH NACH KLOSTERNEUBURG.

SYLVIE MAIER-KUBALA

Das Podium aus Vertreterinnen und Vertretern von Industrie, Behörden und hauseigenen Fachleuten gewährte dem zahlreichen Publikum einen spannenden Einblick in aktuelle Themen, mit denen sich die Lebensmittelversuchsanstalt, aber auch die gesamte Lebensmittelbranche, beschäftigt. Dazu zählen nicht nur veränderte Rahmenbedingungen für Primärproduzenten durch den Klimawandel, sondern auch internationaler werdende Wertschöpfungsketten und Herstellungsprozesse, die neuen Möglichkeiten der Kontamination den Weg ebnen.

Lebensmittelsicherheit bedeute Vertrauen, gab Moderator David Steiner, Leiter der LVA-Abteilung Produktentwicklung, gleich zu Beginn das Motto des Abends aus. Um dieses Vertrauen zu bewahren, müssten Einrichtungen wie die Lebensmittelversuchsanstalt analytisch am Puls der Zeit bleiben. Tatsächlich würden neue chemische Substanzen den Behörden Kopfzerbrechen bereiten, schilderte Florian Feller von der Abteilung Veterinärmedizin und Lebensmittelsicherheit des Gesundheitsministeriums, der in Vertretung von Staatssekretärin Ulrike Königsberger-Ludwig an der Veranstaltung teilnahm. „Sogenannte ‚Ewigkeitschemikalien‘ wie PFAS (Per- und polyfluorierte Alkylsubstanzen), die vor allem in Textilien und Pfannen verwendet werden, stellen uns vor große Herausforderungen“, räumte er ein. Nur durch ein konzertiertes Vorgehen aller Player auf internationaler Ebene ließe sich das komplexe Problem in den Griff bekommen. „Letztlich werden wir um ein entsprechendes Risikomanagement und das Festsetzen

von Grenzwerten nicht herumkommen, um sowohl die Lebensmittelsicherheit als auch die Versorgungssicherheit beizubehalten“, so seine Einschätzung.

Transparenz fördert Vertrauen

Wie selbstverständlich es beim Einkauf geworden sei, sich auf die Sicherheit von Lebensmitteln verlassen zu können, darauf wies Katharina Koßdorff, Geschäftsführerin des Fachverbands der Nahrungs- und Genussmittelindustrie, hin. „Behörden, Kontrollorgane, Primärproduzenten und Lebensmittelhersteller haben in den vergangenen 25 Jahren ein umfassendes System ausgearollt. Sichere Lebensmittel sind zum Alltag geworden“, unterstrich die Juristin. Das dürfe man durchaus offensiver kommunizieren, meinte sie in Hinblick auf den jährlich erscheinenden Bericht zur Lebensmittelsicherheit in Österreich, der mit Zahlen belegt, dass Lebensmittel noch nie so sicher waren wie heute. Gibt es Verstöße, so betreffen diese laut Feller zu 90 Prozent die nicht ordnungsgemäße Kennzeichnung. „Ohne Analytik keine Sicherheit“, betonte Claudia Hess, LVA-Abteilungsleiterin Mikrobiologie. Diese gelinge dank modernster Instrumente und Gerätschaften, eines lückenlosen Qualitätsmanagements und der Einhaltung von Standards sowie der laufenden Evaluierung und Anpassung von Prozessen. Wo geprüft wird, kommt es naturgemäß auch zu Beanstandungen. „Rückrufe wegen Salmonellen, Listerien oder Ähnlichem gehören dazu. Interessant ist, dass eine unaufgeregte, transparente

Produktwarnung das Vertrauen der Konsumenten in die Lebensmittelsicherheit sogar fördert – nichts wäre schlimmer, als Probleme unter den Teppich kehren zu wollen“, erinnerte sie an die Lehren aus vergangenen Skandalen um Glykolwein, Gammelfleisch oder das Insektengift Fipronil in Eiern.

Qualität hat ihren Preis

Die Pandemie habe gezeigt, dass Österreichs Lebensmittelindustrie die Bevölkerung auch in Krisen mit gleichbleibend hoher Qualität und in ausreichender Menge versorgen könne – und das trotz des Spagats zwischen Qualitätsansprüchen und globalem Wettbewerbsdruck, hielt Koßdorff fest. „Die allgemeine Industrie durchlebt das dritte Jahr eine Rezession, die Lebensmittelindustrie stagniert. Exporte sinken, Importe steigen“, bedauerte sie. Der derzeit laufenden Preisdebatte über Lebensmittel im Handel konnte sie wenig abgewinnen. Österreich habe ein gutes Qualitätsniveau und der Export baue auf diesem Erfolgsfaktor auf. „Alles, was die Politik andenkt, richtet sich letztlich gegen den Standort. Wir haben 27.500 Arbeitsplätze in der Lebensmittelindustrie und 150.000 vor- und nachgelagerte Arbeitsplätze, die von Maßnahmen betroffen wären“, gab die Fachverbands-Geschäftsführerin zu bedenken.

Um Österreichs Wettbewerbsfähigkeit zu steigern, müsste die Inlandsproduktion gestärkt und die hohen Standortkosten angegangen werden. Die Zahl der nationalen und EU-weiten Vorschriften ließe sich

ebenfalls reduzieren, regte Koßdorff eine Entbürokratisierung vor allem im Bereich des Lieferkettengesetzes, der Nachhaltigkeitsberichte und der Taxonomie an. Es seien vor allem Klein- und Mittelbetriebe, die häufig von Regelungen überfordert seien, merkte Fellingner an und sprach sich für mehr Unterstützung seitens der Politik, aber auch seitens der Interessensvertretungen für diese aus. „Das stärkt die Resilienz. Haben wir mehr Produzenten, sinken vielleicht auch die Preise.“

Big Data und Personalnot

Während der zeitliche und finanzielle Aufwand für Untersuchungen tendenziell steigt, sehe man auch im Labor einem Fachkräftemangel entgegen. „Hier werden wir mit angepassten Arbeitszeiten, aber auch mithilfe von Digitalisierung und KI-gestützten Technologien gegensteuern müssen“, prognostizierte Hess. Auch einen Umgang mit den riesigen generierten Datenmengen, um sie nachhaltig nutzen zu können, gelte es zu entwickeln.

Die Industrie schätze die Lebensmittelversuchsanstalt als kompetenten, professionellen Begleiter und Berater. „Der Austausch über Risiken oder Befunde bleibt eine unverzichtbare Leistung“, betonte Koßdorff und wünschte sich „auch für die nächsten 100 Jahre“ eine gute Zusammenarbeit.

100 Jahre Lebensmittel- versuchsanstalt: Veränderung als Konstante

Die LVA ist ein gemeinnütziges Kompetenzzentrum für die heimische Lebensmittelbranche und bietet als Mitglied der Austrian Cooperative Research ACR Leistungen wie kooperative Forschungsprojekte, Analysen, Bewertungen und Zertifizierungen sowie berufliche Weiterbildungen an.

Gegründet wurde die Lebensmittelversuchsanstalt als Verein im Jahr 1926 in einer Zeit des Ernährungsmangels, um die Sicherheit bei Lebensmitteln zu erhöhen. So ließ sich etwa unterbinden, dass Ziegelstaub zu Paprikapulver hinzugefügt wurde. Doch erst mit dem Jahr 1958 und der Gründung des Forschungsinstituts der



Claudia Hess (LVA GmbH), Florian Fellingner (BMASGPK), Katharina Koßdorff (GF FV LMI) (v.l.n.r.)

Ernährungswissenschaft (FIE) aus der Forschungsabteilung der LVA begann die eigentliche Erfolgsgeschichte. „Da Österreich seine Lebensmittelvorschriften aus der Zeit der Monarchie erst 1975 – sehr spät im europäischen Vergleich – in ein modernes Lebensmittelgesetz änderte und dieses Gesetz fast 15 Jahre lang verhandelte, herrschte bezüglich Auslegung und Kontrolle der Vorgaben für diesen Zeitraum ein Vakuum, das der Staat durch amtliche Stellen wie die Lebensmittel-Untersuchungsanstalt der Stadt Wien zu füllen versuchte. Die LVA profilierte sich als privatwirtschaftlich geführter „Gegenpol“, erzählte Michael Gartner, der nunmehrige Präsident des Vereins. Er gründete 2008 die LVA GmbH und teilte die Geschäftsbereiche zwischen dem neu gegründeten Unternehmen und dem Verein Lebensmittelversuchsanstalt neu auf. Im Jahr 2021 wurde die LVA GmbH in die BBA Capitalpartners Management GmbH eingegliedert. Gartner blieb noch ein Jahr Geschäftsführer, heute leiten Philip Siegel und Helmut Rost das Unternehmen. „Es war an der Zeit, sich einer größeren Einheit anzuschließen“, begründete Gartner diesen Schritt. Zu den Mitgliedern des Vereins zählen führende Lebensmittelunternehmen sowie der Fachverband.

EU-Beitritt brachte Aufschwung

Der EU-Beitritt 1995 führte zu einem starken Wandel der Branche, ein Großteil der damaligen Betriebe verschwand oder ging in größeren Unternehmen auf. Für die LVA bedeutete er einen enormen Aufschwung: Plötzlich wurde exportiert, auch Eigenmar-

ken gewannen an Bedeutung. Noch heute ist die Kennzeichnungsprüfung von Lebensmitteln für den Export in über 35 Länder ein wichtiges Geschäftsfeld. Den größten Beitrag zu Umsatz und Ertrag leisten Lebensmitteluntersuchungen, dabei geht es meist um Rückstände und Kontaminanten. Als Minderheitsgesellschafter hat der Verein LVA, der mit zehn Prozent an der LVA GmbH beteiligt ist, weiterhin Einblick in Entscheidungen der deutschen Muttergesellschaft und auch ein gewisses Mitspracherecht, etwa wenn es darum geht, Untersuchungen auszulagern. Dagegen spreche grundsätzlich nichts, meinte der Vereinspräsident und erläuterte: „Manches ist wirtschaftlich nicht rentabel, etwa die Dioxin-Analytik oder Pestiziduntersuchung in Trinkwasser, wo permanent neue Substanzen hinzukommen.“ Trotzdem gelte es, sich die Kompetenzen zu erhalten, Analysen beurteilen und auch externe Prüfergebnisse hinterfragen zu können, betonte er den Wert einer fundierten Ausbildung und eines forschenden Geistes.

Forschung für österreichische Betriebe

Die LVA sei der österreichischen Lebensmittelbranche verpflichtet und wolle auch mithilfe von angewandter Forschung Mehrwert schaffen. Derzeit läuft beispielsweise ein Projekt zum Nachweis von Mikroplastik. Damit dies gelingt, müssen alle Bestandteile eines Lebensmittels, etwa Fett, Zucker oder Eiweiß, mittels technologischer Verfahrensschritte beseitigt werden, bis nur mehr eine Lösung, die eventuell dann Mikroplastik beinhaltet, übrigbleibt. „Wir haben mit Milch und Milchprodukten begonnen. Je komplexer das Lebensmittel – Stichwort Extrawurst –, desto aufwändiger die Verfahrensschritte“, erklärte Gartner. Das Projekt, an dem neben dem Österreichischen Forschungsinstitut für Chemie und Technik (OFI) auch die Universität Bayreuth und das Leibniz-Institut für Polymerforschung Dresden als Forscher, sowie IVLV und ecoPlus als Verbände beteiligt sind, läuft noch ein halbes Jahr. Gartner: „Wenn alles nach Plan läuft, werden wir Mikroplastik-Analysen danach auch kommerziell anbieten können“.

Mag. Sylvie Maier-Kubala,
freie Journalistin, Wien

PREISE ALS DAUERBRENNER

DIE ERNÄHRUNG SPRACH MIT MAG. GÜNTER THUMSER, GESCHÄFTSFÜHRER DES MARKENARTIKELVERBANDS (MAV), ÜBER DAS 100 JAHR-JUBILÄUM, PREISDISKUSSIONEN, ENTWICKLUNG VON HANDELSMARKEN UND KOMMENDE HERAUSFORDERUNGEN.

OSKAR WAWSCHINEK

DIE ERNÄHRUNG: Derzeit werden hohe Lebensmittelpreise hitzig diskutiert. Wie sehen Sie das?

Günter Thumser: Die aufgeregte Diskussion um die Preise im Lebensmittelhandel sind eine extrem bedauerliche Konsequenz der zahlreichen Ablenkungsmanöver unserer Regierung von ihrem Unwillen, tatkräftig und der von den Wählern gegebenen Verantwortung folgend, echte Maßnahmen zum Schutz des Wirtschaftsstandorts und damit des Wohlstands in unserem Land zu setzen. Sie steigert damit noch mehr die Verunsicherung der Konsumenten, deren Kauflaune durch die vielen aufeinanderfolgenden Krisen ohnedies bereits auf einem Tiefpunkt angelangt ist - dies zu Lasten des Handels wie auch seiner Lieferanten bis zur Urproduktion hin. Die gesamte Wertschöpfungskette leidet unter den sich darin weiter kumulierenden zu hohen Energiepreisen, den kostentreibenden Regularien und heftigen Tarif- und Gebührenerhöhungen wie auch der daraus folgenden Lohn-Preis-Spirale. Eine kollektive Rückbesinnung auf die hohe Qualität, den wahren WERT der Produkte wäre dringend angesagt! Ein fairer Preis auch für die Lieferanten ist gerade im Sinne aller drei Dimensionen der Nachhaltigkeit die einzig richtige Antwort.

Gab es ähnliche Diskussionen schon?

Thumser: Die AK setzt mit ihren deutsch-österreichischen Preisvergleichen jährlich dazu Headline-Impulse, allerdings lassen diese „Vergleiche“ die meist nahezu doppelt so hohen Aktionsanteile in Österreich weitgehend unberücksichtigt.



Günter Thumser

Warum wurde der MAV gegründet?

Thumser: Nach den Wirren des Ersten Weltkriegs sahen sich die Hersteller veranlasst, ihre ureigenste Qualitätsgarantie verstärkt dem Kaufpublikum zu vermitteln, zunehmend wurden Werbemittel dafür eingesetzt, das jeweilige verpackte (!) Original mit dem Produktnamen und dem dafür verantwortlichen Hersteller zu verbinden. Da lag es nahe, sich in diesem gemeinsamen Bestreben nach Unterstützung der Originalmarken auch einer gemeinsamen Interessensplattform zu bedienen.

Was waren denn Meilensteine?

Thumser: Historisch gesehen war es sicherlich der Wechsel von der persönlichen Bedienung über das Verkaufspult hin zur Selbstbedienung aus dem Regal – plötzlich sollte das Produkt/die Packung für sich selbst sprechen. Dann wohl das Auftreten der Discounter – in deren Gefolge das Wachstum der Eigenmarken des Handels. Weiters die oft heftigen Veränderungen in der Han-

delsstruktur, beginnend mit KONSUM über Meidl, Löwa, Zielpunkt bis zur aktuell bereits extrem hohen Konzentration, wo über 85 % des Einkaufs österreichischer Haushalte von nur drei Handelskonzernen beherrscht werden.

Als Meilenstein muss hier natürlich die alljährlich stattfindende Gemeinschafts-Kampagne erwähnt werden.

Wie hat sich die Anzahl der Mitglieder verändert?

Thumser: Vor 100 Jahren waren es etwa 20 Unternehmen, die Zahl stieg in den Dreißiger Jahren etwas über die 100 Mitglieder, wo wir auch heute – vieler Zusammenschlüsse zum Trotz - weiterhin liegen.

Wie haben sich Ansprüche und strategische Ausrichtung des MAV verändert?

Thumser: Die Schwerpunkte des MAV spiegeln naturgemäß die Veränderungen in unserer Gesellschaft. Dementsprechend stehen die Befassung mit den allzu oft überschießend formulierten neuen Regularien im Fokus, genauso wie das engagierte Eintreten für einen fairen Wettbewerb entlang der gesamten Wertschöpfungskette. Hier gibt das „Faire Wettbewerbsbedingungen-Gesetz“ (FWBG) die Normen vor, deren Einhaltung gegenüber dem hochkonzentrierten Handel immer wieder eingemahnt werden muss.

Über all dem steht unsere Mission „Die Marke macht's. Das Original.“, unser Bekenntnis zu permanenter Innovation mit höchster Qualität unter Vorwegnahme der Bedürfnisse der Gesellschaft, insbesondere dem Erhalt der Wahlfreiheit für die Konsumentinnen und Konsumenten beim täglichen Einkauf.

Die jährlichen Gemeinschaftskampagnen zur „Marke“ bleiben im Gedächtnis. Wie läuft da die Entwicklung?

Thumser: Die Ende Jänner zum dann 30. Mal in immer wieder neuer Konzeption stattfindende Gemeinschafts-Kampagne ist eine europaweit einzigartige Manifestation der Marken-Originale, an der jeweils um die dreißig unterschiedliche, zueinander im Wettbewerb stehende Markenprodukte teilnehmen. Sie wird alljährlich auf ihre Leistung hin ex post getestet, mit durchweg sehr hohen Aufmerksamkeits- und Gefälligkeitwerten. Für die Jubiläumskampagne 2026 haben wir erstmals einen Pre-Test gemacht – mit übrigens hervorragenden Ergebnissen (Gefälligkeit Top 2: 83 %!).

Welche Bedeutung haben Herstellermarken im Gegensatz zu den Handelsmarken?

Thumser: Die Original-Marken verfügen meist über eine lange Tradition, haben über ihre permanente Weiterentwicklung der Rezepturen wie auch ihres Leistungsspektrums sich das Vertrauen der KonsumentInnen immer wieder neu erarbeitet und gleichzeitig auch verstärkt. Sie stehen für Forschung und Sicherheit, ausgestattet mit einer sehr persönlichen Qualitätsgarantie des Herstellers. Die Originale gestalten Märkte und erfüllen Bedürfnisse, gleichzeitig bereichern sie durch ihre individuelle Vielfalt das Angebot und damit die persönliche Wahlfreiheit der VerbraucherInnen. Sie sind damit durch ihren hohen Beitrag zur Wertschöpfungskette ein wesentlicher Baustein des Wohlstands unserer Gesellschaft.

Wie haben sich die Anteile im Angebot des Lebensmittelhandels verschoben?

Thumser: Auf die Marken-Originale entfallen in Österreich weiterhin 66 % des CPG-Marktes (Consumer Packaged Goods) (NiQ 2024) – ein schöner Beweis für die Wertschätzung der ÖsterreicherInnen für ihre Lieblingsmarken. Sie behaupten sich trotz massiver Unterstützung der Handelskonzerne für deren Eigenmarken. Diese werden entgegen der bisherigen Übung nun ebenfalls mit häufigen zusätzlichen Preisabschlägen angeboten, am Regal hat der Handel ihnen ohnedies eine Vormachtstellung garantiert.

Wo sehen Sie die Ursachen für diese Entwicklungen?

Thumser: Die wesentliche Ursache ist sicherlich die immer weiter fortschreitende Nachfragekonzentration im Handel. In früheren Jahren haben die Markenartikler neben ihren Premium-Marken auch das mittlere und vor allem auch das untere Preisband abgedeckt – viele dieser Marken (oft mit regionalen Wurzeln) sind inzwischen verloren gegangen, der Handel hat sie durch eigene, meist nachgeahmte Produkte ersetzt. Er vermeidet dadurch die nicht unerheblichen Forschungs- und Entwicklungskosten, oft auch die Investitionskosten, jedenfalls aber das durchaus relevante Flop-Risiko, das mit neuen Entwicklungen stets verbunden ist.

Der medial und politisch ungemein verstärkte Preis-Fokus der letzten Jahre hat diese Entwicklung noch zusätzlich verstärkt – bis hin zu dem Risiko, dass wir in der allgemeinen Aufgeregtheit die Basis unserer nationalen Eigenversorgung massiv gefährden.

Wie stehen Sie zu den vielen Regularien? Wo könnte da entlastet werden?

Thumser: In den letzten Jahren haben die einschränkenden (!) Regularien ein derartiges Volumen angenommen, dass die Wirtschaft zunehmend den so originär bedeutenden Raum zur freien Gestaltung und Entwicklung verliert. In Österreich wurde durch das „Gold Plating“ noch zusätzlicher Schaden angerichtet. Politiker und NGOs misstrauen offenbar prinzipiell den Kräften des freien Marktes und der Entscheidungskraft selbstbestimmt agierender Individuen, insbesondere in deren Rolle als Verbraucher.

Eine entschlossene und sehr rasche „Entfesselung“ der Wirtschaft tut not, bevor wir endgültig die Basis unseres großartigen Wohlstands (funktionierender und wettbewerbsfähiger Wirtschaftsstandort!) verlieren.

Jedenfalls wird eine Reduktion der EU-Regeln um 25% hier deutlich zu kurz greifen. In Österreich müssten sämtliche Regularien auf das von der EU definierte Mindestmaß hin überprüft und dahingehend reduziert werden. Freiwillige Übererfüllung sollte als Wettbewerbsinstrument allen freigestellt sein!

Wie sehen Sie den Standort Österreich allgemein?

Thumser: Österreich hat noch viele Vorteile als Standort, wenn auch in einer erschreckenden Erosion begriffen. Neben der Lage im Herzen Europas und hervorragend ausgebildeten Mitarbeitenden ist hier auch die Sicherheit im Land und seine Infrastruktur zu nennen. Gleichzeitig haben die Regierungen der letzten Jahre durch massive Steuer- und Gebührenerhöhungen wie auch Energiepreisinflationierung bei nicht vorhandenem Produktivitätswachstum die Wettbewerbsfähigkeit stark belastet. Die Sozialpartner wiederum waren nicht in der Lage, die dadurch befeuerten Lohnrunden entsprechend zu dämpfen – insgesamt auch durch das Fehlen jeglicher Struktur-Initiativen seitens der Politik eine schwierige Hypothek für die Zukunft.

Was würden Sie sich von der Bundesregierung wünschen?

Thumser: Es gibt inzwischen eine Vielzahl von überaus seriös ausgearbeiteten Vorschlägen. Die Regierung sollte endlich ihre von den Wählern vertrauensvoll übertragene Verantwortung wahrnehmen und die drängendsten Struktur-Veränderungen im Land entschlossen angehen: Föderalismus-Reform, Lohnnebenkosten-Senkung, Vollzeitarbeit „belohnen“, Pensions-Reform, Bildungs-Reform, Gesundheitssystem professionalisieren, Digitalisierungsvorteile in der Administration heben!

Was würden Sie sich von der sprichwörtlichen Guten Fee wünschen?

Thumser: Eine aktive Regierung, die die geschilderten Herausforderungen entschlossen gemeinsam anpackt und die erarbeiteten Lösungen voll umsetzt – ohne Klientel-politisch motivierte Täuscheleien. Eine Regierung, die gemeinsam mit den Medien die Wähler ernst nimmt und sie auf die nötigen Veränderungen wertschätzend hinführt. Die damit einen Schlussstrich zieht unter die permanent lancierten Ablenkungsmanöver, die Wirtschaftsstandort und Gesellschaft gemeinsam schädigen und letztere weiter spalten.

Was ist Ihr Lieblingsessen?

Thumser: Ich bevorzuge viel Gemüse, esse gerne Wiener Schnitzel und freue mich, wenn's Wildbret gibt.

EINWEGPFAND IN ÖSTERREICH

Ein Kreislauf, der funktioniert

SEIT DEM 1. JÄNNER 2025 GIBT ES IN ÖSTERREICH DAS EINWEG-PFANDSYSTEM FÜR GETRÄNKEVERPACKUNGEN AUS KUNSTSTOFF UND METALL. PET-FLASCHEN UND DOSEN ZWISCHEN 0,1 UND 3 LITERN TRAGEN NUN DAS EINHEITLICHE ÖSTERREICHISCHE PFANDSYMBOL. EINE ZWISCHENBILANZ.

RECYCLING PFAND ÖSTERREICH

Beim Kauf der Getränke werden 25 Cent pro Stück verrechnet. Dieser Betrag wird bei der Rückgabe voll erstattet – ob im Supermarkt, im Getränkemarkt oder im kleinen Nahversorger. Ziel ist es, wertvolle Materialien aus Getränkeverpackungen im Kreislauf zu halten und Littering, das achtlose Wegwerfen von Flaschen und Dosen in die Natur, zu reduzieren. Nach knapp einem Jahr zeigt sich: Das System funktioniert. Für die Umsetzung des Einweg-Pfandsystems wurde die EWP Recycling Pfand Österreich gGmbH als zentrale Stelle beauftragt. Somit ist Österreich das 18. EU-Land, das ein Einweg-Pfandsystem eingeführt hat. Bis Ende Oktober 2025 wurden bereits über eine Milliarde Gebinde zurückgenommen – eine Zahl, die den hohen Rücklauf und die Akzeptanz in der Bevölkerung belegt. Das Einweg-Pfandsystem ist somit ein entscheidender Schritt für Umwelt und Kreislaufwirtschaft, weil es dafür sorgt, dass deutlich mehr Wertstoffe gesammelt, sortenrein getrennt und hochwertig recycelt werden.

*Flächendeckend
einfach*

Wer heute in Österreich einkauft, sieht das Pfandsymbol – eine stilisierte Flasche und Dose mit Eurozeichen und zwei

Pfeilen oberhalb des Strichcodes – auf nahezu jeder Getränkedose und PET-Flasche. 2025 ist noch ein Übergangsjahr, ab 2026 dürfen nur noch Gebinde mit Pfandsymbol verkauft werden.

Die Rückgabe ist dabei denkbar unkompliziert: Österreich zählt mit einer der höchsten Supermarktdichten in Europa auch zu den Ländern mit der größten Dichte an Rückgabeautomaten. Der Bevölkerung stehen mehr als 6.400 Automaten zur Verfügung, die eine einfache und bequeme Rückgabe ermöglichen. Das zeigt Wirkung: 98 Prozent der Einweg-Getränkeverpackungen werden über Automaten im Handel zurückgegeben. Nur zwei Prozent der Rückgabe erfolgt derzeit über manuelle Rücknahmestellen wie zum Beispiel Kinos, Bäckereien oder Kantinen. Diese Dichte zahlt sich aus: Täglich werden bis zu neun Millionen Gebinde zurückgegeben.

*Bevölkerung steht
hinter Pfandsystem*

Die Konsumentinnen und Konsumenten stehen dem Einweg-Pfandsystem positiv gegenüber: Rund 75 Prozent der Bevölkerung befürworten das System. Viele begrüßen die neue Regelung, weil sie aktiv zum Umweltschutz beiträgt und einen sichtbaren Unterschied macht. Für ebenfalls 75 Prozent der Befragten ist vor allem entscheidend, dass die Ma-

terialien im Kreislauf bleiben und wiederverwendet werden, dicht gefolgt vom Vorteil einer saubereren Umwelt.

*Alt vs. Neu:
Die Unterschiede*

Das Einwegpfand ist eine notwendige Weiterentwicklung der bisherigen Sammelpraxis. Bis Ende 2024 wurden Kunststoffflaschen in Österreich über die getrennte Sammlung – also im Gelben Sack oder in der Gelben Tonne – entsorgt. Die Sammelquote lag dort über Jahre hinweg bei rund 77 Prozent, ohne nennenswerte Steigerung. Damit blieb Österreich deutlich unter der von der EU-Richtlinie für Einwegkunststoffe geforderten Sammelquote von 90 Prozent, die bis 2029 erreicht werden muss.

Auch beim Recycling zeigte sich: Nur etwa jede zweite der in Verkehr gebrachten Kunststoffflaschen fand tatsächlich den Weg zurück in den Kreislauf. Der Grund lag im System selbst: Im gelben Sack landeten Getränkeflaschen gemeinsam mit Leichtverpackungen aus Reinigungsmitteln, Kosmetika oder Tiernahrung. Diese Vermischung führte teilweise zu hohen Verunreinigungen und Störstoffen. Viele Flaschen wurden in den Sortieranlagen gar nicht erkannt oder mussten aufgrund mangelnder Reinheit thermisch verwertet – also verbrannt – werden.



Kreislauf der Flaschen und Dosen

(© RECYCLING PFAND ÖSTERREICH)

Mit dem Einwegpfand ändert sich das grundlegend. Getränkeflaschen und -dosen werden nun separat gesammelt, sortenrein erfasst und in einem eigenen, geschlossenen Materialkreislauf geführt. Dadurch bleibt das Material rein und kann nahezu vollständig recycelt werden. Flasche zu Flasche bzw. Dose zu Dose wird somit zur Realität.

Sammelquote vor EU-Vorgabe erreicht

Die Pfandverordnung sieht im ersten Jahr eine Rücklaufquote von 80 Prozent vor, die bis 2027 auf 90 Prozent steigen soll. Österreich erreicht somit zwei Jahre früher die von der EU bis 2029 vorgegebene Sammelquote. Mit dem Einweg-Pfandsystem wird auch erstmals ein vollständig geschlossener Kreislauf zwischen Produzenten und Recycling geschaffen: Getränkehersteller haben ein gesetzlich verankertes Vorkaufsrecht auf die gesammelten Materialien und

können den von ihnen in den Markt eingebrachten Kunststoff oder das Aluminium zurückkaufen. So wird sichergestellt, dass die Qualität erhalten bleibt und das Material gezielt wieder für neue Getränkeverpackungen verwendet werden kann. Der von der EU vorgegebene Mindestanteil von 25 Prozent Rezyklat in Kunststoffflaschen kann nun durch recycelte Flaschen aus Österreich gedeckt werden. Rohstoffe werden im Kreislauf geführt, müssen nicht von internationalen Märkten zugekauft werden und schonen somit die Ressourcen. So entstehen aus alten Flaschen und Dosen wieder neue Getränkeverpackungen.

Lenkungswirkung

Ein besonderes Merkmal des österreichischen Pfandsystems ist seine ökologische Lenkungswirkung. Zum ersten Mal werden die Verpackungen nach Recyclingfähigkeit bewertet. Materialien, die das Recycling erschweren oder verhindern, sind künftig mit höheren

Gebühren belegt. Dieses Prinzip schafft langfristige Anreize, nachhaltige und recyclingfähige Verpackungen zu entwickeln. Schon jetzt zeigen sich erste Veränderungen in der Produktgestaltung: Flaschen werden leichter, Etiketten besser ablösbar und Materialkombinationen vereinfacht. Damit wird der Grundstein für eine echte Kreislaufwirtschaft gelegt.

Ausblick: Vom Pfand zur gelebten Kreislaufwirtschaft

Das Pfandsystem verändert das Verhalten von Millionen Menschen und lenkt gleichzeitig die Getränkeindustrie in eine nachhaltigere Richtung – denn wenn jede Flasche und jede Dose einen Wert hat, landet sie nicht mehr im Müll oder der Natur, sondern im Kreislauf.

Recycling Pfand Österreich gGmbH

HERAUSFORDERUNG TIERSEUCHEN

„DIE ERNÄHRUNG“ SPRACH MIT DR. ULRICH HERZOG, SEKTIONSLEITER KONSUMENTENPOLITIK UND VERBRAUCHERGESUNDHEIT IM BUNDEMINISTERIUM FÜR ARBEIT, SOZIALES, GESUNDHEIT, PFLEGE UND KONSUMENTENSCHUTZ SOWIE CVO (CHIEF VETERINARY OFFICER), ÜBER DAS MANAGEMENT VON TIERSEUCHEN IN ÖSTERREICH, DIE LAUFENDE ENTWICKLUNG UND HERAUSFORDERUNGEN FÜR DIE GESUNDHEIT VON MENSCHEN, TIEREN UND LEBENSMITTELN.

OSKAR WAWSCHINEK

Die Ernährung: Der Ausbruch der Maul- und Klauenseuche (MKS, siehe Kasten) hat im Sommer viel Aufsehen erregt. Welche Maßnahmen wurden gesetzt?

Ulrich Herzog: Durch die zentrale Lage Österreichs mitten in Europa ist es von besonderer Bedeutung, dass die europäische Tierseuchenlage ständig beobachtet und das Risiko eines Übertrags von Tierseuchenerregern nach Österreich bewertet wird. Ein wöchentlicher Lagebericht gibt uns einen guten Überblick über die aktuelle Seuchensituation und wir sind im Allgemeinen vorgewarnt, wenn wir beobachten, dass sich Fälle in der Nähe unserer Grenzen ereignen.

Die MKS-Ausbrüche in Ungarn und in der Slowakei haben uns aber doch überrascht. Wir waren zwar sensibilisiert, nachdem im Jänner ein Ausbruch in Deutschland gemeldet wurde; dass es aber in unseren östlichen Nachbarländern einige Monate später ein dramatisches Ausbruchsgeschehen gibt, war nicht zu erwarten.

Eine der wichtigsten Maßnahmen ist eine gute Kommunikation mit den verschiedenen Sektoren. In unserem Haus wurde sofort ein Krisenstab gebildet und die Arbeit im Krisenstab bedeutet auch einen regelmäßigen Informationsaustausch über Videokonferenzen mit allen betroffenen Stakeholdern.

Wenn eine Tierseuche so nahe an der österreichischen Grenze ausbricht wie im Fall von MKS, ist eine Überwachung von grenznahen österreichischen Regionen wichtig. Nur so können wir beurteilen, ob auch österreichische Tiere von einem Ausbruch be-



Ulrich Herzog

troffen sind bzw. beweisen wir mit Untersuchungen in diesen ausgewiesenen Gebieten, dass wir weiter seuchenfrei sind. Nachdem die MKS in Österreich zuletzt in den 80er Jahren des vorigen Jahrhunderts aufgetreten ist, war es auch notwendig, die Sensibilisierung für diese Tierseuche wieder zu steigern. Wir haben sehr viel Informationsmaterial erstellt und waren bemüht, auch die aktuelle Situation der Nachbarländer auf unserer Webseite gut darzustellen.

Was hat gut funktioniert, wo gibt es Verbesserungsbedarf?

Ulrich Herzog: Mein Team, aber auch die Kolleginnen und Kollegen in den Ländern und Bezirken zeigen große Einsatzbereitschaft, wenn es um die Bekämpfung von Tierseuchen geht. Es fordert großes Durchhaltevermögen, wenn über einen längeren Zeitraum unter

Druck gearbeitet werden muss und die Zahl der Überstunden steigt sprunghaft an. Wir würden in Krisensituationen mehr Personal brauchen, das in die Materie eingearbeitet ist.

Was sich aber wieder bewiesen hat: In einer Krise wird sehr gut zusammengearbeitet, alle sind an einer guten Bewältigung interessiert und es werden rasch pragmatische Lösungen gefunden.

Im Krisenmanagement unterstützt wurden wir vom Fachgremium Gesundheit, das auf Basis des Bundes-Krisensicherheitsgesetzes arbeitet. In diesem Gremium konnten wir unsere Maßnahmen mit den obersten Vertreterinnen und Vertretern anderer Ministerien und von Einsatzorganisationen besprechen.

Sie sind ja auch CVO. Wie funktioniert die Zusammenarbeit auf EU-Ebene?

Herzog: Auf CVO-Ebene sind wir sehr gut vernetzt. Seuchenverdachtsmeldungen werden unmittelbar an die CVOs der anderen Mitgliedstaaten verschickt, so dass für die nicht betroffenen Länder die Möglichkeit besteht, sich auf eine Seuchensituation vorzubereiten bzw. Nachforschungen anzustellen, ob es Kontaktbetriebe im eigenen Land gibt, die rasch untersucht werden müssen.

Veterinärausschüsse, die normalerweise alle zwei Monate stattfinden, werden als Krisen-Ausschüsse häufiger einberufen und die betroffenen Mitgliedstaaten berichten von der aktuellen Situation. Die Europäische Kommission kann so auch unmittelbar reagieren und betroffene Regionen für den Handel sperren.

Welche Erkenntnisse konnten für Ihren Verantwortungsbereich und den Seuchenschutz allgemein gewonnen werden?

Herzog: Wir können uns nie in absoluter Sicherheit wiegen. Seuchenerreger können sehr schnell durch Tierverkehr (Handel), aber auch durch den Menschen verbreitet werden. Beispiele dafür sind mangelnde Hygiene, wenn z. B. ein tierhaltender Betrieb mit verschmutzten Schuhen betreten wird und zuvor ein verseuchter Betrieb mit denselben Schuhen/derselben Kleidung betreten wurde, oder ein illegales Verfüttern von Lebensmittelabfällen an Nutztiere.

Daher ist unser Bestreben, für Krisenfälle vorbereitet zu sein. Wir haben dafür entsprechende Notfallpläne, die laufend überarbeitet werden.

Der beste Seuchenschutz ist allerdings die Prävention: Biosicherheit in tierhaltenden Betrieben sollte eine Selbstverständlichkeit sein. Betreuungstierärztinnen und Betreuungstierärzte helfen bei der Erstellung eines Biosicherheitskonzeptes. Durch einfache Methoden kann oft eine Senkung des Eintragsrisikos erzielt werden. Schulungen und andere Informationsvermittlung sollen ständig angeboten werden.

Welche anderen Tierseuchen bedrohen die österreichische Viehwirtschaft?

Herzog: Wie wir im letzten Jahr leidvoll erfahren mussten, sind das leider sehr viele Tierseuchen, die

alle große Auswirkungen auf unsere Landwirtschaft haben. Noch sind wir von der Afrikanischen Schweinepest (ASP) nicht betroffen, und ich hoffe, dass das auch noch lange so bleibt. Die ASP stellt aber eine große Bedrohung für unsere Schweinehaltung dar. Im letzten Jahr wurde ein Ausbruchsszenario in einigen Bundesländern geübt, um für den Ausbruchsfall gerüstet zu sein.

Die Geflügelpest kommt seit einigen Jahren in regelmäßigen Wellen und hat gerade im heurigen Jahr große wirtschaftliche Verluste verursacht.

Bluetongue – eine Seuche, die ganz Europa betrifft – ist eine vektorüber-

tragene Tierseuche, die schwer zu bekämpfen ist, aber je nach auftretendem Serotyp einen schweren Krankheitsverlauf zeigen kann.

Auch die Tollwut dürfen wir nicht aus den Augen verlieren. Einerseits werden aus verseuchten Ländern illegal Haustiere in europäische Länder verbracht, andererseits häufen sich die Ausbrüche von Tollwut in jenen Ländern, die an die Ukraine angrenzen. In den grenznahen Gebieten ist aufgrund der Kriegssituation eine Bekämpfung der Tollwut fast unmöglich. Das erhöht aber die Gefahr, dass der Tollwuterreger in bisher freie Gebiete eingeschleppt wird.



© HUSAR/FV

TRAWOSA



IHR PARTNER IN ÖSTERREICH FÜR FRUCHT-, GEMÜSEPULVER UND FLEISCHPRODUKTE



Michael Lang
Product Manager
tel. +41 78 882 04 77 (direkt)
lang@trawosa.ch

TRAWOSA AG
Poststrasse 15, CH-9000 St.Gallen
tel. +41 71 844 98 40, fax. +41 71 844 98 49
www.trawosa.ch



Welche Vorbereitungsmaßnahmen und -arbeiten wurden gemacht?

Herzog: Man muss sich die Seuchenbekämpfung als zyklischen Prozess vorstellen: nach der Seuche ist vor der Seuche. Das heißt, wir bereiten uns ständig auf eine Seuchensituation vor, indem wir die rechtlichen Grundlagen anpassen, die Notfallpläne aktualisieren, an Weiterbildungsveranstaltungen und Übungen teilnehmen, mit den Branchenvertretern diskutieren usw.

Welche Tierseuche hat aus Ihrer Sicht das größte Bedrohungspotenzial für Österreich?

Herzog: Jede der 14 Kategorie-A-Tierseuchen hat großes Bedrohungspotenzial für die Tierart, die für die Seuche empfänglich ist. Wenn aber mehrere Faktoren zusammenfallen, z. B. es ist kein Impfstoff verfügbar, große Tierhaltungen sind betroffen, der Export bricht ein und/oder der Erreger hat zoonotisches Potential, wird es wirklich ernst.

Wird es neue Übertragungswege durch z. B. Stechmücken geben, die im wärmeren Klima auch bei uns die Winter überleben können?

Herzog: Ja, wir beobachten bereits das Vorkommen neuer Überträgerarten, die es auch schaffen, bei uns zu überwintern. Diese Vektoren haben auch in der Humanmedizin große Bedeutung. Durch die globale Erwärmung wird sich dieser Trend leider fortsetzen.

Wie sehen Sie die Situation für die heimische Landwirtschaft?

Herzog: Für die heimische Landwirtschaft ist eine Bedrohung durch Tierseuchen eine zusätzliche Belastung in einer ohnehin schwierigen wirtschaftlichen Situation. Für staatlich angeordnete Keulungsmaßnahmen gibt es zwar eine finanzielle Entschädigung und es werden Versicherungslösungen angeboten, aber jeder Tierverlust durch eine Seuche ist natürlich dramatisch. Landwirtinnen und Landwirte müssen aber auch ein vermehrtes Bewusstsein entwickeln, was Seuchenprävention betrifft.

Welche Maßnahmen können vorbeugend gesetzt werden?

Herzog: Leider sind nicht gegen alle Tierseuchenerreger auch geeignete Impf-

stoffe entwickelt. Dort, wo es sie gibt und eine Impfung auch erlaubt ist, sollte sie auch vorbeugend eingesetzt werden. Gerade bei der Bluetongue kann durch Impfungen ein guter Schutz vor Infektionen erreicht werden. Voraussetzung ist aber, dass zum richtigen Zeitpunkt geimpft wird. Impfungen sind aber ein eigenes Thema, weil im Rahmen der derzeitigen Pharma-Gesetzgebung Engpässe bei der Versorgung mit Impfstoffen möglich sind. Nationale Zulassungen und EMA-Zulassungen (European Medicines Agency) müssen noch besser abgestimmt werden.

Wie beeinflussen Tierseuchen die Lebensmittelwirtschaft?

Herzog: Durch Exportsperrungen kann es natürlich zu Schwankungen im heimischen Markt und zu einem temporären Preisverfall kommen.

Ist durch Tierseuchen die Versorgung mit Lebensmitteln in Gefahr?

Herzog: Wenn man die Situation von europäischen Ländern beobachtet, die mit schweren Tierseuchenausbrüchen zu kämpfen hatten, ist in keinem Land die Lebensmittelversorgung bedroht gewesen. Vielleicht kommt es zu einer zeit-

weisen Verknappung einzelner Lebensmittel, aber eine Grundversorgung ist in Österreich gesichert.

Können Tierseuchen die Lebensmittelsicherheit gefährden?

Herzog: Nur jene Erreger, die über tierische Lebensmittel übertragen werden und die auch im Menschen Reaktionen hervorrufen, gefährden die Lebensmittelsicherheit. Die Salmonellen sind dafür wohl das beste Beispiel. Gerade bei den Salmonellen haben wir aber ein sehr stringentes Überwachungsprogramm, um eine Gefährdung von Menschen durch den Verzehr von tierischen Lebensmitteln zu verhindern.

Was würden Sie sich von der Bundesregierung für Ihren Verantwortungsbereich wünschen?

Herzog: Das Thema Tierseuchen sollte laufend beobachtet werden und das Fachgremium Gesundheit auf Basis des Bundes-Krisensicherheitsgesetzes regelmäßig zusammenarbeiten, nicht nur im Krisenfall. Der Rechtsrahmen ist klar vorgegeben. Auch in Zeiten von knappen Haushalten sollten dafür Budgetmittel bereitgestellt werden.

Die Maul- und Klauenseuche (MKS)

Die Maul- und Klauenseuche (MKS) ist eine hochansteckende Erkrankung, die durch Viren übertragen wird und vor allem Paarhufer betrifft - sowohl Nutztiere als auch freilebende Wildtiere: Rinder, Büffel, Schweine, Ziegen, Schafe, Wildwiederkäuer.

Generelle Symptome bei allen betroffenen Tierarten sind Blasenbildung (Aphten) im Maul (innen und außen), am Gesäuge und an den Hufen/Klauen. Dazu kommen Fieber (40-42° C), Schmerzen, Apathie, Appetitlosigkeit und Lahmheit.

Die Übertragung erfolgt durch direkten Kontakt mit infizierten Tieren, deren Produkten (zum Beispiel Fleisch, Trophäen) und Ausscheidungen oder kontaminierte unebel-

te Objekte. Eine Übertragung über die Luft ist bis zu 60 km möglich. Die Inkubationszeit beträgt zwei bis 14 Tage.

Die Durchseuchungsrate bei Nutztieren kann 100 % erreichen. Bei erwachsenen Tieren ist die Todesrate meist gering (bis 5 %), bei jungen Tieren kann sie 20 % oder mehr betragen. Für den Menschen selbst stellt das Virus keine Gefahr dar.

Die Maul- und Klauenseuche ist eine anzeigepflichtige Tierseuche. Schutz- und Überwachungszonen sowie im Bedarfsfall auch eine weitere Sperrzone können eingerichtet werden. Der letzte Ausbruch der Maul- und Klauenseuche in Österreich war im Jahr 1981. Obwohl beim Ausbruch 2025 kein Fall in Österreich aufgetreten ist, kam es zu Einschränkungen beim Export von Tieren, Fleisch und Fleischwaren.

ANTIBIOTIKAMONITORING

MIT DER EINFÜHRUNG DES NEUEN GÜTESIEGELS FÜR MILCHVIEHBETRIEBE SETZEN DIE AMA-MARKETING UND DIE TEILNEHMENDEN BETRIEBE EINEN NÄCHSTEN SCHRITT IN RICHTUNG BESSERER TIERHALTUNG.

SIMONE STEINER

Die erste große Aufgabe der Tiergesundheit Österreich war die Erstellung des Programmes zum erweiterten Tiergesundheitsmonitoring, das ein Baustein des neu eingeführten AMA-Gütesiegelmoduls „Tierhaltung plus“ ist.

Tiergesundheit Österreich

Die Tiergesundheit Österreich (TGÖ) ist der Dachverband der Tiergesundheitsdienste. Die ordentlichen Mitglieder des Vereines sind Landwirtinnen und Landwirte (Landwirtschaftskammer, Bundesverbände aus dem Tierhaltungs- und Tierzuchtsektor), Tierärztinnen und Tierärzte (Tierärztekammer, Tiergesundheitsdienste-Tierärztinnen und -Tierärzte), Tiergesundheitsdienste (Geflügelgesundheitsdienst, Länder-Tiergesundheitsdienste) sowie Wirtschaft (Wirtschaftskammer, Schlachtbetriebe, Molkereien). Damit ist der Dachverband die erste Organisation in Österreich, in der Landwirtschaft, Tierärzteschaft und Wirtschaftsbetriebe der ersten Verarbeitungsstufe die Themenstellungen festlegen und gemeinsam an Lösungen arbeiten.

Aufgaben der TGÖ

Der Rechtsrahmen der Tiergesundheit Österreich ist in im § 21 des Tiergesundheitsgesetzes 2024 begründet. Damit ist ein großer Teil der Aufgaben vorgegeben, welche sich aus dem EU-Tiergesundheitsrecht, dem nationalen Tiergesundheitsgesetz sowie dem GAP-Strategieplan Österreichs ableiten:

1. Unterstützung der Unternehmer bei Umsetzung der Pflichten zur Tiergesundheit

und von Maßnahmen zum Schutz vor biologischen Gefahren.

2. Koordination und Unterstützung bei der Umsetzung von Maßnahmen zur Beratung sowie Feststellung von Krankheiten und Seuchenprävention (Tiergesundheitsbesuche).
3. Erstellung von bundeseinheitlichen Programmen für ausgewählte Krankheiten.
4. Sicherung einheitlicher Standards bei Maßnahmen zur Verbesserung der Tiergesundheit und der Biosicherheit im landwirtschaftlichen Nutztierbereich.
5. Die Erarbeitung von Aus- und Weiterbildungsunterlagen und Vermittlung von Kenntnissen in den Bereichen Tierkrankheiten, Zoonosen, Lebensmittelsicherheit, Schutz vor biologischen Gefahren, Tierarzneimittel, Resistenzen und Wechselwirkung zwischen Tiergesundheit, Tierwohl und menschlicher Gesundheit an Unternehmer und Ange-

- hörige der mit Tieren befassten Berufe.
6. Datenvernetzung und -bereitstellung sowie erweitertes Datenmanagement zur Seuchenprävention.

Erste Aufgabe – Programm Antibiotikamonitoring

Die erste große Aufgabe der Tiergesundheit Österreich war die Erstellung des Programmes zum erweiterten Tiergesundheitsmonitoring, das ein Baustein des neu eingeführten AMA-Gütesiegelmoduls „Tierhaltung plus“ ist. Mit der Einführung dieses neuen Gütesiegels für Milchviehbetriebe setzen die AMA-Marketing und die teilnehmenden Betriebe einen nächsten Schritt in Richtung besserer Tierhaltung.

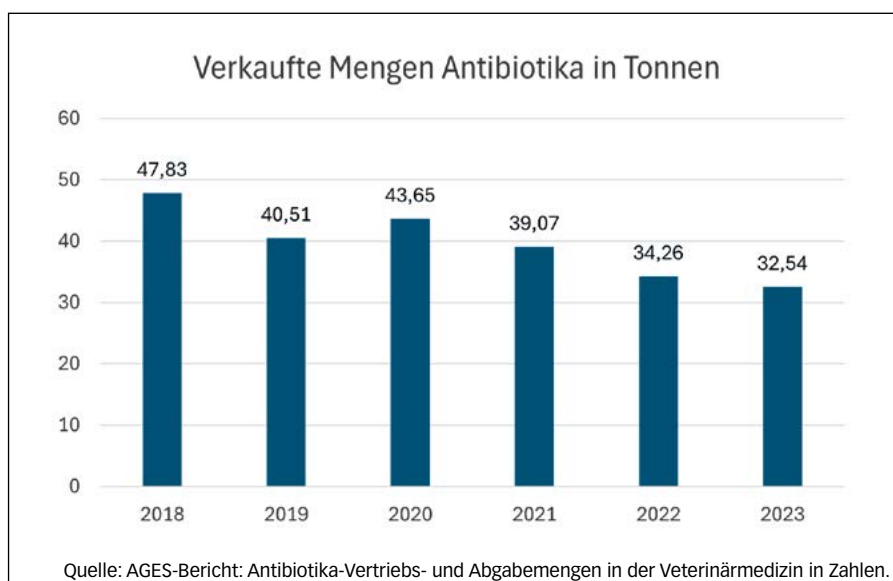


Abbildung 1: Vertriebsmengen der in der Veterinärmedizin für Nutztiere zugelassenen Antibiotika

Zusätzlich zu mehr Bewegungsmöglichkeit, verpflichtender Scheuermöglichkeit durch Kuhbürsten, jährliche unangekündigte Kontrollen und Fütterung mit palmölfreien europäischen Futtermitteln ist auch die Mitgliedschaft beim Tiergesundheitsdienst (TGD) und die Teilnahme am TGD-Programm „Erweitertes Tiergesundheitsmonitoring“ verpflichtend für die Teilnehmerinnen und Teilnehmer am AMA-Gütesiegel „Tierhaltung plus“.

Tiergesundheitsdienst – TGD

Im Tiergesundheitsdienst arbeiten Tierärztinnen und Tierärzte sowie Landwirtinnen und Landwirte im Rahmen eines vertraglich festgelegten Betreuungsverhältnisses zusammen. Tierärztinnen und Tierärzte kommen regelmäßig auf die Betriebe und führen neben der Behandlung erkrankter Tiere auch regelmäßige Betriebschecks zur Überwachung der Tiergesundheit durch. Außerdem müssen sowohl Tierärztinnen und Tierärzte als auch Landwirtinnen und Landwirte regelmäßig an Weiterbildungsveranstaltungen teilnehmen.

Besondere Ziele bei der Zusammenarbeit im Tiergesundheitsdienst sind die Verbesserung der Tiergesundheit und die Seuchenprophylaxe, die Reduktion des Arzneimit-

teleinsatzes, bestmögliche Diagnostik und Beratung der Teilnehmerinnen und Teilnehmer sowie die Sicherung der Qualität tierischer Lebensmittel.

Verschiedene Programme wie z. B. das Eutergesundheitsprogramm, Parasitenbekämpfungsprogramme oder das Programm „Tiergesundheit und Management beim Schwein“ bieten die Möglichkeit, am Betrieb weitere Schwerpunkte zu setzen.

TGD-Programm „Erweitertes Tiergesundheitsmonitoring“

Seit Juli 2024 können rinderhaltende Betriebe am TGD-Programm „Erweitertes Tiergesundheitsmonitoring“ teilnehmen. Im Rahmen des Programmes werden Daten zum Antibiotikaeinsatz am Betrieb und die Ergebnisse der Schlachttier- und Fleischuntersuchung zeitnah erfasst, ausgewertet und für die Landwirtinnen und Landwirte sowie ihre Betreuungstierärztinnen und -tierärzte im Animal Health Data Service (AHDS) zur Verfügung gestellt.

Um den Dokumentationsaufwand so gering wie möglich zu halten, werden bereits bestehende Daten ausgewertet und so aufbereitet, dass sie als einfach verständliche Grundlage zur Verbesserung des Managements am Betrieb herangezogen werden können.

Antibiotikamonitoring

Der Vertrieb und die Anwendung von Antibiotika sind in der Veterinärmedizin genau dokumentiert und überwacht. Entsprechend der Veterinär-Antibiotika-Mengenströme-Verordnung melden Herstellerinnen und Hersteller, Zulassungsinhaberinnen und Zulassungsinhaber sowie Arzneimittel-Großhändlerinnen und Arzneimittel-Großhändler die Vertriebsmengen der in der Veterinärmedizin für Nutztiere zugelassenen Antibiotika bereits seit vielen Jahren an die Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit (AGES).

Bewusstseinsbildende Maßnahmen und der Fokus auf die Vorbeugung von Tierkrankheiten haben in Österreich zu einem sorgsamem Umgang mit Antibiotika geführt und die Vertriebsmengen wurden in den vergangenen Jahren deutlich gesenkt (Abb. 1). Der Vergleich mit anderen europäischen Staaten bestätigt diesen Eindruck.

Tierärztinnen und Tierärzte melden entsprechend der Veterinär-Antibiotika-Mengenströme-Verordnung einmal jährlich die Antibiotikamengen, die sie am landwirtschaftlichen Betrieb abgeben. Im Rahmen des TGD-Programms werden die Daten zum Antibiotikaeinsatz am Betrieb vierteljährlich gemeldet und betriebsindividuelle Berichte erstellt. In den Berichten werden alle Antibiotika dargestellt, die am Betrieb abgegeben wurden. Außerdem

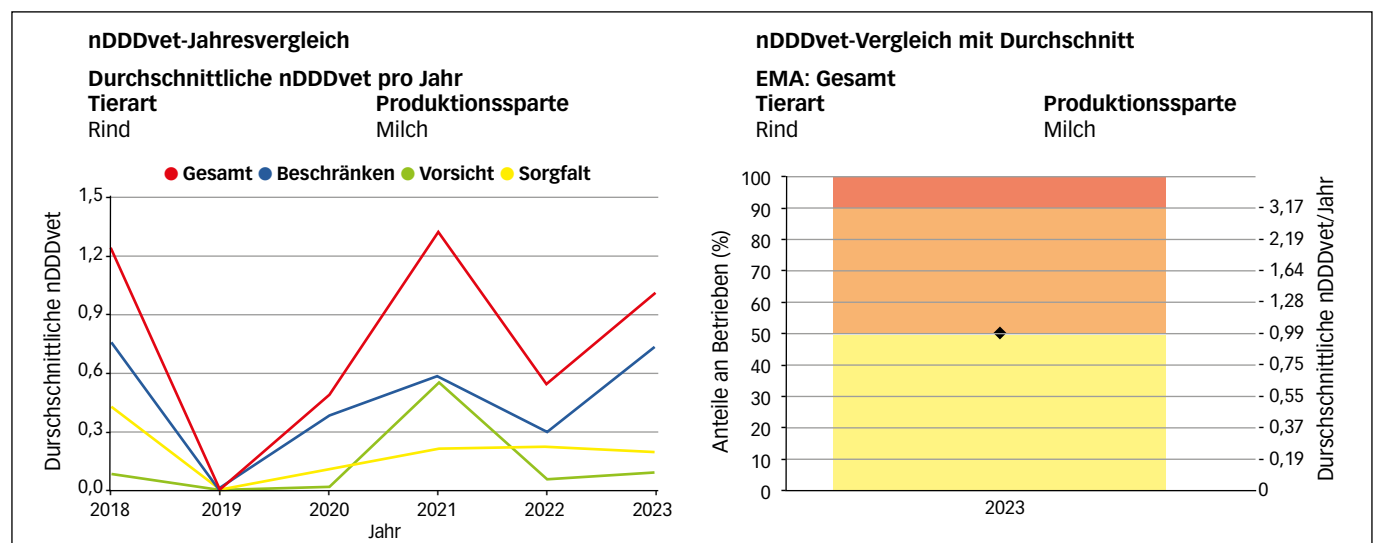


Abbildung 2: Antibiotikadashboard im Animal Health Data Service (AHDS) – Jeder Landwirt/ jede Landwirtin erhält einen betriebsindividuellen Antibiotikabericht mit der Antibiotikakennzahl (DDDvet) im Jahresvergleich. Die Antibiotikakennzahl gibt an, an wie vielen Tagen im Jahr jedes Tier im Bestand mit der abgegebenen Menge Antibiotikum hätte behandelt werden können. In der zweiten Graphik rechts wird der Betrieb im Vergleich zu allen anderen Betrieben, die Milch produzieren, dargestellt.



© ADOBE STOCK – OKSKAZ

wird die Antibiotikakennzahl errechnet, die aussagt, an wie vielen Tagen im Jahr jedes Tier mit der abgegebenen Menge Antibiotika hätte behandelt werden können. Ein Vergleich, das sog. Benchmarking, mit allen anderen Betrieben der gleichen Nutzungsrichtung, zeigt, wo Verbesserungs- und Handlungsbedarf besteht (Abb. 2).

Schlachtbefunddatenmonitoring

Jedes Tier, das geschlachtet wird, wird vor der Schlachtung von einer Tierärztin oder einem Tierarzt entsprechend den Vorgaben der Fleischuntersuchungsverordnung untersucht. Für Teilnehmerinnen oder Teilnehmer am TGD-Programm „Erweitertes Tiergesundheitsmonitoring“ werden die Feststellungen graphisch und statistisch aufbereitet (Abb. 3).

Es werden drei Dashboards angeboten: die Auswertung der Daten am Schlachttag, eine Quartalsstatistik sowie ein jährliches Benchmarking. Ähnlich wie beim Antibiotikamonitoring erhofft man sich durch den Vergleich mit anderen Betrieben der gleichen Nutzungsrichtung, dass Betriebe mit einer hohen Anzahl von Feststellungen erkennen, dass Handlungsbedarf besteht und der Ehrgeiz geweckt wird, die Situation am Betrieb zu verbessern.

Weiterbildung

Ein auf Bewusstseinsbildung und Prophylaxe ausgerichtetes Schulungsprogramm unterstützt Betriebe bei der Verbesserung der Tiergesundheit und damit der Reduktion des Arzneimitelesatzes.

Auswertung je Schlachttag

Durchschnittliche nDDVet pro Jahr

Tierart	Schlachtdatum	Schlachtbetrieb
Rind	19.09.2024	ALPENRIND GmbH, Salzburg
Anzahl der geschlachteten Tiere:	4	
- Kühe	4	
Tiere mit Feststellung STU:	0 %	
Tiere mit Feststellung FUS:	100 %	
Tiere mit Schlachterlaubnis:	100 %	
Tiere genussstauglich:	100 %	

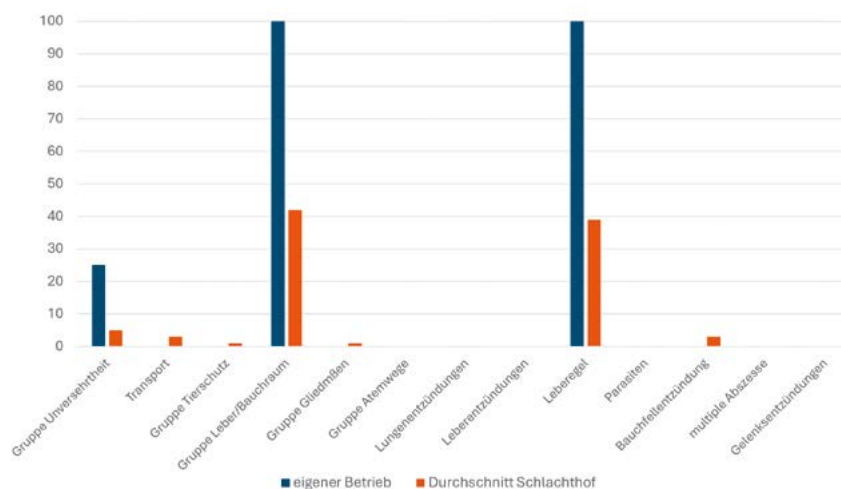


Abbildung 3: Schlachtbefunddatenmonitoring im AHDS – Auswertung je Schlachttag; der Vergleich der Daten „eigener Betrieb“ und „Durchschnitt Schlachthof“ bezieht sich immer nur auf einen Schlachttag und einen Schlachthof.

Zusammenfassung

Die Nutzung von Daten aus dem Tierhaltungs- und Veterinärbereich stellt eine Grundlage zur Verbesserung von Managementmaßnahmen am landwirtschaftlichen Betrieb dar. Das regelmäßige Sichten dieser Daten im Rahmen der Betriebserhebungen im Tiergesundheitsdienst sowie die Integration dieser Daten in die tierärztliche Bestandsbetreuung ermöglichen ein rasches Handeln im Krankheitsfall.

So kann der Tiergesundheitsstatus auf den Betrieben gesichert, wirtschaftliche Verluste und der Einsatz von Tierarzneimitteln reduziert sowie der hohe Qualitätsstandard unserer Lebensmittel tierischen Ursprungs sichergestellt werden.

Dr. Simone Steiner, Dip. ECBHM
Geschäftsführerin Tiergesundheit
Österreich (TGÖ),
Wien

STANDBODENBEUTEL: FLEXIBEL, FUNKTIONAL, GEFRAGT

OB FÜR SNACKS, TIERNÄHRUNG ODER KOSMETIK – DIE FLEXIBLEN STANDBODENBEUTEL BIETEN ZAHLREICHE VORTEILE FÜR VERBRAUCHER UND HERSTELLER. WARUM SIE ZUNEHMEND ANDERE VERPACKUNGEN ERSETZEN UND WELCHE INNOVATIONEN DIE ZUKUNFT BESTIMMEN, ERFAHREN SIE HIER.

In der schnelllebigen Welt des modernen Konsums ist Bequemlichkeit Trumpf. Man stelle sich einen viel beschäftigten Pendler vor, der sich einen Proteinshake gönnt, einen Elternteil, der Pausensnacks für die Kinder einpackt, oder einen Hundeliebhaber, der das Futter für den Vierbeiner öffnet – die Wahrscheinlichkeit ist hoch, dass es sich dabei um einen Standbodenbeutel handelt.

Einst als Nischenalternative zu starren Verpackungen betrachtet, sind Standbodenbeutel, die auch als Stand-up Pouches bezeichnet werden, zu einer wichtigen Säule in der globalen Verpackungsindustrie geworden, deren Marktwert von 36,77 Milliarden US-Dollar im Jahr 2025 auf 64,17 Milliarden US-Dollar im Jahr 2032 steigen soll.

Dieses beachtliche Wachstum kommt nicht von ungefähr. Verbraucher verlangen nach leichten, wiederverschließbaren und umweltfreundlichen Lösungen, während Hersteller nach kostengünstigen, nachhaltigen und funktionalen Verpackungen suchen.

Das Ergebnis? Eine flexible, haltbare und anpassbare Alternative zu traditionellen Metalldosen und Gläsern. Der Wechsel von starren Materialien wie Dosen,

Kanistern und Glas zu flexiblen Verpackungen ist ein wesentlicher Motor dieses Trends. Dieser Wandel wird durch Vorteile wie geringeres Gewicht, einfache Handhabung und effiziente Logistik vorangetrieben.

Standbodenbeutel reduzieren nicht nur die Transportkosten, sondern bieten auch eine hervorragende Präsentation im Handel.

Der Standbodenbeutel, bedruckt oder unbedruckt, erfreut sich mehr und mehr an Beliebtheit. Der Grund dafür: Er ist ein multifunktionaler Alleskönner, der nicht nur durch seine vielseitigen Einsatzmöglichkeiten im Bereich Food oder Non-Food, sondern auch durch seine Eigenschaften überzeugt. So erlauben Sichtfenster einen echten Blick auf das Endprodukt am POS, der integrierte Druckverschluss wiederum verschließt den Beutel nach der Entnahme wieder oder schützt das Endprodukt vor Umwelteinflüssen.

Weitere Ausstattungen wie Öffnungskerbentypen oder das Aufbringen partieller Haptiklacke machen den Standbodenbeutel zu einer attraktiven Verpackung,

die zudem die Wertigkeit des Endproduktes unterstreicht.

Anwendungsbereiche von Stand-up Pouches

Gerade in den Bereichen Lebensmittel, Kosmetika oder Pet-Food sind Standbodenbeutel in den verschiedensten Ausführungen und Aufmachungen zunehmend anzutreffen. Im Bereich verarbeiteter Lebensmittel spiegelt sich dieser Trend mit einem Wachstum von über 4 % wieder. Insbesondere retortfähige Beutel für Suppen und Fertiggerichte sind gefragt. Retortenbeutel bieten eine praktische Möglichkeit, Lebensmittel zu konservieren, ohne Kompromisse beim Geschmack oder Nährstoffgehalt einzugehen.

Retortfähige Standbodenbeutel sind auch in der Tiernahrungsindustrie sehr gefragt, da sie die hohen Anforderungen an Produktsicherheit, Haltbarkeit und Convenience erfüllen.

Insbesondere bei Nassfutter müssen Verpackungen extremen Temperaturen und Druck während des Sterilisationsprozesses standhalten, um die Haltbarkeit zu maximieren und das Produkt frisch zu halten.

Tiernahrungshersteller suchen zunehmend flexible Verpackungslösungen, die Recyclingfähigkeit mit hoher Produktsicherheit kombinieren. Auch im Bereich Babynahrung haben Standbodenbeutel stark an Bedeutung gewonnen. In den letzten zehn Jahren haben sich die Verkäufe von Beuteln für Fruchtpürees und zubereitete Babynahrung erheblich gesteigert und dabei Gläser als primäre Verpackungsform überholt. Beutel, beispielsweise in Form



von Quetschies, werden als kostengünstiger und praktischer wahrgenommen und sind besonders für unterwegs geeignet. Sie bieten einfache Handhabung für Kinder und benötigen keine separaten Löffel oder Strohhalme.

Im Bereich Home and Personal Care werden Standbodenbeutel vorwiegend für Flüssigseife und Flüssigwaschmittel verwendet und ersetzen bisher genutzte nicht recycelbare Lamine. Auch Spülmaschinen Tabs werden meist in Standbodenbeuteln verpackt.

In den Segmenten Kaffee, Snacks und Cerealien erfreuen sich Standbodenbeutel ebenfalls wachsender Beliebtheit, da sie Produkte länger frisch halten und optisch ansprechend sind.

Vorteile von Standbodenbeuteln

Als Verpackungsformat sind Standbodenbeutel nicht nur äußerlich attraktiv. Kunden schätzen auch die unterschiedlichen Möglichkeiten der Füllmen-

gen. Hierbei sind, je nach Art des Endprodukts, Füllgrößen von 100 ml bis 5.000 ml möglich.

Durch den vorhandenen Standboden werden im Groß- und Einzelhandel nicht einmal unbedingt Regalflächen benötigt. Die Präsentation könne problemlos über Trays erfolgen, die zudem noch attraktiv platziert werden können.

Aber nicht nur auf Kundenseite bietet der Standbodenbeutel Vorteile, auch für Hersteller kann unter Umständen eine Investition in diese Produktionsschiene lukrativ sein. Bei den Abfüllbetrieben, Markeninhabern und Co-Packern sind Standbodenbeutel oftmals aufgrund der hohen Variabilität im Einsatz, dem geringen Gewicht und Platzbedarf bei Transport und Lagerung der Leerverpackung sowie der großen Oberfläche und den damit verbundenen Informations- und Marketingmöglichkeiten beliebt. Die Konsumenten schätzen zumeist die Anwenderfreundlichkeit, welche sich beim Einkaufen, beim Transport, beim Lagern und schlussendlich auch in der Nutzung niederschlägt. Hier spielen

z. B. das Aufreißverhalten, die Füllgutentleerung, Wiederverschlussmöglichkeiten oder auch Portionierungs- und Dosierungsoptionen eine Rolle.

Manchmal geht es auch um die Möglichkeit kleinerer Portionsgrößen oder die unmittelbare Nutzbarkeit nach dem Einkauf. Selbst bei der Entsorgung seien Vorteile spürbar, ist doch der Platzbedarf eines leeren Beutels deutlich geringer als der meisten anderen Verpackungsformen.

Der Standbeutel der Zukunft wird von Nachhaltigkeit und technischer Innovation geprägt sein: Der anhaltende Trend 'Rigid to Flexible' zeigt, dass der Wechsel von starren Verpackungen zu flexiblen Lösungen weiterhin stark nachgefragt wird – sowohl von Unternehmen als auch von Verbrauchern. Veränderungen im Verbraucherverhalten zeigen eine steigende Nachfrage nach recycelbaren Verpackungslösungen, die gleichzeitig den Produktschutz gewährleisten.

Quelle: fachpack.de

Lebensmittelgase

Länger anhaltende Qualität, ansprechende Optik, sprudelnde Frische – die Aufgaben, die Gase in der Lebensmittelindustrie erfüllen, sind vielfältig.

Typische Anwendungen sind das Frosten und Verpacken, das Kühlen während der Mischprozesse, das Karbonisieren von Getränken oder die Transportkühlung zur Aufrechterhaltung einer lückenlosen Kühlkette.

Unsere **Gases for Life** erfüllen alle europäischen lebensmittelrechtlichen Vorschriften und HACCP- Anforderungen.

MESSER 
Gases for Life

Messer Austria GmbH

Industriestraße 5

2352 Gumpoldskirchen

Tel. +43 50603-0

info.at@messergroup.com

www.messer.at

ENERGIE SPAREN, QUALITÄT STEIGERN – WÄRMEPUMPENTROCKNUNG FÜR DIE LEBENSMITTELINDUSTRIE

Mit seiner Wärmepumpentechnologie bietet HARTER aus Stiefenhofen im Allgäu eine nachhaltige Lösung für die energieeffiziente Trocknung von Lebensmitteln. Band-, Trommel- und Hordentrockner werden individuell auf Pro-

dukt und Prozess abgestimmt.

Die Systeme arbeiten bis zu 75 % effizienter als konventionelle Verfahren. In einem geschlossenen Kreislauf wird die Luft entfeuchtet, erwärmt und wiederverwendet – für geringe Betriebskosten, hohe Produktqualität und weniger CO₂.

Ein Beispiel: Bei Gäubodenkräuter wurde ein gasbetriebener Bandrockner auf Wärmepumpentechnik umgerüstet. Das Ergebnis: 75 % weniger Energieverbrauch und deutlich geringere Emissionen. Niedrige Temperaturen sichern zudem die Quali-

tät von Optik, Aroma und Struktur.

Im firmeneigenen Technikum testet HARTER jedes Produkt vorab und entwickelt daraus maßgeschneiderte Lösungen – förderfähig und zukunftssicher.

www.harter-gmbh.de



HORDENTROCKNER



BANDTROCKNER



TROMMELTROCKNER



ENERGIEEINSPARUNG

LIQUILINE MOBILE CML18 – FLEXIBEL UND PRÄZISE MESSEN

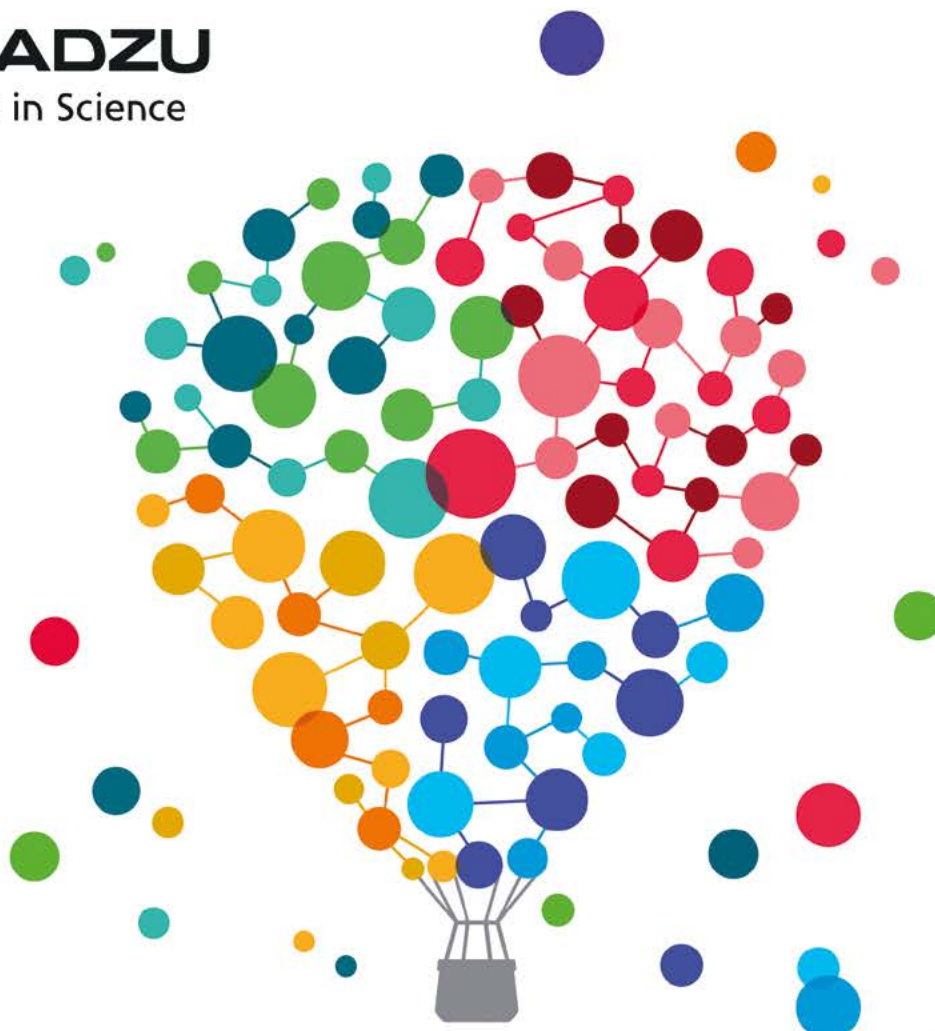
Das Handmessgerät CML18 von Endress+Hauser ermöglicht mobile pH-, Leitfähigkeits- und Sauerstoffmessungen mit digitalen Memosens-Sensoren. Über Bluetooth und die SmartBlue App lassen sich Sensoren einfach parametrieren und kalibrieren. Ideal für Labor, Feld und Lebensmittelproduktion: verlässliche Messwerte, hohe Flexibilität und sichere Rückverfolgbarkeit – auch dort, wo keine Online-Messung installiert ist. Echtes Plug & Play, intuitive Bedienung, Datenlogger für über 10.000 Messwerte und kompaktes Design machen das Gerät zum vielseitigen Begleiter.

www.at.endress.com



© ENDRESS + HAUSER

Zuverlässige Messung mit glasfreien ISFET pH-Elektroden



150 Years of Innovation

- **Founded in 1875 by Genzo Shimadzu Sr. in Kyoto, Japan,** Shimadzu Corporation was manufacturing physics and chemistry instruments.
- **The company grew significantly under the leadership of Genzo Jr.,** one of Japan's most remarkable inventors.
- **Shimadzu's product portfolio of medical systems, analytical instrumentation and more enables** its customers to protect people's health and lives as well as the environment.
- **Shimadzu's culture of "Contributing to Society through Science and Technology"** has been inherited by each new generation of employees worldwide.





© ADOBE STOCK – AFFANYUDA

KÄSE EFFIZIENTER ERZEUGEN?

EIN FORSCHUNGSTEAM DES DTU NATIONAL FOOD INSTITUTE IN DÄNEMARK HAT EINE LITERATURSTUDIE ÜBER DIE FERMENTIERUNG UND REIFUNG VON KÄSE DURCHGEFÜHRT UND FÜNF WENIG GENUTZTE, EVIDENZBASIERTE MASSNAHMEN ZUR VERBESSERUNG DER EFFIZIENZ UND NACHHALTIGKEIT DER KÄSEPRODUKTION ERMITTELT.

Die Forscher weisen unter anderem darauf hin, dass die Molke viel besser genutzt werden kann, als dies derzeit in vielen Molkereien weltweit der Fall ist.

„Wenn Molkereien ein Kilogramm Käse produzieren, fallen gleichzeitig bis zu neun Kilogramm Molke an. Molke enthält den größten Teil des Milchzuckers sowie wichtige Mineralien und Vitamine, wird aber heute oft billig an große Molkenraffinerien verkauft, und weltweit wird ein erheblicher Anteil als Abfall entsorgt. Dadurch geht ein wertvoller Rohstoff verloren, und die Molkereien müssen mit hohen Kosten rechnen“, sagt Professor Christian Solem vom DTU National Food Institute.

Bei der Käsegärung gibt es noch eine weitere Herausforderung, die möglicherweise ganz einfach gelöst werden könnte, nämlich Bakteriophagen. Bakteriophagen sind Viren, die die für die Käseherstellung so wichtigen Milchsäurebakterien abtöten können. Ein Phagenbefall kann einen ganzen Produktionslauf verzögern oder ruinieren.

Molkereien sind daher in der Regel auf umständliche Verfahren angewiesen, bei denen sie zwischen verschiedenen Kulturen wechseln.

„Unsere Untersuchung zeigt, dass die Molkereien die Milchsäurebakterien gegen Bakteriophagen schützen können, indem sie sie in den Käsebruch einkapseln, bevor sie in den Kessel gegeben werden“, sagt Postdoc Shuangqing Zhao vom DTU National Food Institute.

Fünf unzureichend genutzte Maßnahmen

In der Studie weisen die Forscher auf fünf Maßnahmen hin, die möglicherweise mit begrenzten Prozessänderungen in vielen Molkereien umgesetzt werden könnten:

Mehr autolytische Starterkulturen verwenden: Wenn Milchsäurebakterien etwas früher im Prozess beginnen, sich selbst abzubauen (Autolyse), setzen sie Enzyme und Verbindungen frei, die den

Geschmack schneller und gleichmäßiger entwickeln können. Eine neue Kultur kann die Käsereifung beschleunigen und die Lagerzeit verkürzen.

Passen Sie den pH-Wert der Oberfläche an, um die Reifung zu beschleunigen: Bei Käsesorten, die durch Mikroorganismen reifen, die auf der Oberfläche wachsen, können die Molkereien den Reifungsprozess beschleunigen, indem sie den pH-Wert der Rinde kontrollieren. Außerdem lassen sich so Probleme mit unerwünschtem Wachstum, wie Schimmel oder potenziell gefährlichen Listerien, vermeiden. Es geht darum, die Salzlake, das Waschen und die Luftfeuchtigkeit anzupassen – Fähigkeiten, über die die meisten Molkereien bereits verfügen.

Verhindern Sie den Angriff von Phagen, indem Sie Milchsäurebakterien einkapseln: Wenn die Milchsäurebakterien eingekapselt werden, sind sie in den ersten kritischen Stunden des Prozesses physisch vor Virenangriffen (Bakteriophagen) geschützt. Die Methode ist bereits von anderen Lebens-

LEBENSMITTEL PERFEKT TROCKNEN – EFFIZIENT, ABLUFTFREI & ENERGIESPAREND DANK WÄRMEPUMPE

Mit unserer innovativen Wärmepumpentechnologie bieten wir maßgeschneiderte Trocknungslösungen für Ihre Lebensmittel.

Hochwertige Trocknung – ohne Qualitätseinbußen

Schonende Niedertemperaturtrocknung mit integrierter Wärmepumpe.

Ergebnisse: Volles Aroma, natürliche Optik und wertvolle Inhaltsstoffe bleiben erhalten.

Ideal für empfindliche Produkte wie z. B. Kräuter, Früchte, Pilze, Fleisch, Fisch u.v.m.

Konstante Prozessbedingungen

Das vollständig geschlossene Trocknungssystem arbeitet ohne extreme Luftzufuhr.

Keine Abluft – keine Verluste – kein Einfluss durch Außenklima oder Jahreszeit.

Hohe Reproduzierbarkeit, hygienisch & verlässlich.

Praxisbewährt & individuell geplant

Jede Harter-Trocknungsanlage ist ein maßgeschneidertes Projekt.

Alles aus einer Hand: Beratung, Versuche, Entwicklung, Konstruktion, Fertigung, Montage und Service.

Über 1.500 Anlagen weltweit – über 30 Jahre Erfahrung

Wirtschaftlich und umweltfreundlich

Bis zu 75% Energieeinsparung gegenüber konventionellen Verfahren.

Wärmepumpentechnologie = geringerer CO₂-Ausstoß.

Förderfähig in Deutschland, Österreich und der Schweiz.

Schnelle, kontrollierte Trocknungszeiten

Kurze, exakt kontrollierbare Trocknungszeiten durch präzise Prozessführung.

Planungssicherheit, gesteigerte Auslastung – ohne Kompromisse bei der Produktqualität.



Trommeltrockner



Bandrockner



Kammertrockner



Hordentrockner

mitteln bekannt und kann in den normalen Ablauf einer Molkerei integriert werden. Dies führt zu weniger Fehlgärungen und einheitlicheren Chargen. Außerdem entfällt die kostspielige und umständliche Praxis, zwischen verschiedenen Starterkulturen zu wechseln, um die Phagen in Schach zu halten. Letzteres funktioniert, weil Bakteriophagen nur bestimmte Stämme in einer Kultur infizieren, sich aber nach und nach an andere Wirte anpassen können. Wenn Sie die Kultur wechseln, dauert es eine Weile, bis sich die Phagen anpassen und die Gärung erneut verderben können. Der Kulturwechsel erfordert eine umfassende Planung und die Vorhaltung mehrerer Kulturen.

Kontrollierte Verwendung von Bakteriophagen: Sehr kleine, kontrollierte Mengen von Bakteriophagen können verwendet werden, um die Starterkultur an einem bestimmten Punkt des Prozesses „abzuschalten“. Wenn die Bakterien auf diese Weise abgebaut werden, setzen sie Enzyme und andere Verbindungen

frei, die zum Geschmack beitragen, so dass die Reifung schneller voranschreiten kann. Dies erfordert eine strenge Prozesskontrolle und klare Parameter, aber die Methode ist einfach und kann besonders für Käsesorten interessant sein, bei denen die Geschmacksentwicklung normalerweise lange dauert.

Mehr Wert aus der Molke ziehen: In der Literatur werden Technologien beschrieben, mit denen Molkenproteine aufgefangen und in den Käsebruch zurückgeführt werden können. Der Studie zufolge kann dies die Käseausbeute um bis zu 30 % erhöhen, während der Nährwert erhalten bleibt und weniger Nebenprodukte anfallen. Alternativ kann die Molke mikrobiell verarbeitet werden, um einen höheren Wert zu erzielen (z. B. in Form von Zutaten), anstatt sie billig zu verkaufen.

Die meisten Molkereien kaufen gebrauchsfertige Starterkulturen, so genannte DVS-Kulturen, weil sie einfach zu handhaben sind und stabile Ergebnis-

se liefern, aber sie sind auch teuer. Eine Alternative ist, eigene Kulturen vor Ort zu vermehren und direkt in der Produktion einzusetzen. Der Vorteil ist, dass nur ein kleiner Teil der Originalkultur als „Starterpackung“ benötigt wird und der Rest dann selbst vermehrt werden kann. Auf diese Weise können die Kosten für die Kulturen bis zu hundertmal niedriger sein, stellen die Forscher fest. Im Gegenzug ist eine strengere Prozess- und Hygienekontrolle erforderlich, da die Molkereien selbst die Kulturen stabil und konsistent halten müssen. Für größere Molkereien – und für kleinere, die Anlagen gemeinsam nutzen können – kann dies eine wirtschaftlich attraktive Lösung sein.

Die Umsetzung hängt von der Käsesorte und den vorhandenen Anlagen ab, und die Forscher weisen darauf hin, dass einige Maßnahmen Pilotversuche und eine Klärung durch die Behörden erfordern.

Quelle: yumda.com

HIGHLIGHTS UNSERER PARTNER

UWT Level control

Neue Radar-Füllstandsensoren mit Bluetooth-App & ATEX-zugelassenes LED-Signallicht für Grenzscharter



Füllstand und Grenzstand in Granulaten und Flüssigkeiten



Radar per Handy parametrierbar

MoistTech

NIR-Feuchtemessung berührungslos für Nahrungsmittel-, Biomasse-, Abfall- und Recyclingindustrie



Hackschnitzel (li.) und Snack Food (re.)

Heizmanschetten, Heizmatten, IBC und Fassheizer, Gasflaschenheizer, ATEX-Isoliermanschetten im Großformat

stip

Ing Wolfgang Stipanitz
Mess- & Projekttechnik
Tel.: 0732/770177-15; Fax: -7
www.stip.at



MESSTECHNIK- NEUHEITEN

stip



Kontinuierliche Staubbemessung und Filterbruchüberwachung von Envea Process. Detektiert alle Staubarten in Reingas- und Staubkanälen. Schnelle und einfache Nachrüstung.



Druckmessumformer Pascal CV4 und Temperaturmessumformer GV4 für Pharma-, Chemie- und Lebensmittelindustrie sowie Biotechnologie von Labom.



Millionenfach bewährte Drehflügelwächter für Maximalabschaltung und Bedarfsmeldung in granularen Medien von UWT.

Messkompetenz. Von der Beratung bis zur Inbetriebnahme



Schüttgut

- + Durchfluss
- + Füllstand
- + Grenzwert
- + Flow-NoFlow
- + 3D Volumen / Halden
- + Feuchtigkeit
- + Filterbruch
- + Partikelmessung
- + Staubbemissionsmessung nach QAL1



Prozess

- + Füllstand
- + Grenzwert
- + Druck
- + Temperatur
- + Durchfluss
- + Trennschicht
- + Viskosität
- + Abfüll-/Dosierschlauch
- + Oberflächenbeheizung
- + Normgebindebeheizung



Analyse

- + Beheizte Schläuche
- + Phasenseparation
- + Trennschicht
- + Oberflächenbeheizung
- + Schaumdetektion
- + NIR Feuchtemessung
- + Trübungsmessung
- + Viskosität
- + Hg Quecksilber Emissionsmessung nach QAL1
- + Staubbemissionsmessung nach QAL1



ESSIGSÄURE: EFFIZIENT, SICHER UND KOSTENSENKEND

DIE LEBENSMITTELINDUSTRIE STEHT HEUTE VOR GROSSEN HERAUSFORDERUNGEN: STEIGENDE ROHSTOFFPREISE, STRENGERE REGULATORISCHE ANFORDERUNGEN UND EIN WACHSENDER VERBRAUCHERWUNSCH NACH NATÜRLICHEN PRODUKTEN.

Essigsäure bietet hier eine bewährte, natürliche Lösung, die gleich mehrere Vorteile vereint – sie konserviert Produkte zuverlässig, verlängert deren Haltbarkeit und verbessert gleichzeitig die Wirtschaftlichkeit der Produktion.

Essigsäure wird industriell in modernen, ressourceneffizienten Verfahren hergestellt. Dadurch bleiben die Produktionskosten niedrig – rund 0,80 US-Dollar pro Kilogramm – und sind deutlich günstiger als bei vielen synthetischen Konservierungsstoffen, die teilweise mehr als doppelt so teuer sind. Dank ihrer vielseitigen Funktionen kann Essigsäure mehrere Zusatzstoffe ersetzen, was Rezepturen vereinfacht und weitere Kosteneinsparungen ermöglicht.

Ein zentraler Effekt von Essigsäure ist die Senkung des pH-Werts in Lebensmitteln. Durch das saure Milieu wird das Wachstum von schädlichen Mikroorganismen



wie Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen gehemmt. Das schützt Produkte vor vorzeitigem Verderb und verlängert die Haltbarkeit erheblich – und sorgt gleichzeitig

dafür, dass weniger Lebensmittel im Abfall landen. Besonders bei Saucen, Fleischwaren und marinierten Produkten ist dieser Nutzen deutlich spürbar.

Der Marktführer
für Ihre Zweit-
platzierung!

- Rein pflanzlich
- Natürlich wirksam
- Vielseitig einsetzbar



Cleverer Alleskönner für Küche & Co.!

Holen Sie sich das Trio von **SURIG** ins Regal.
Gerne geben wir Ihnen weitere Informationen unter
office@saba-essig.at oder +43 4242 41355





#TeamUpToImprove

Prozessverbesserung bedeutet Qualitätssteigerung bei gleichzeitiger Senkung der Betriebskosten.

Die ständige Nachfrage nach gleichbleibender Produktqualität und gleichbleibendem Geschmack macht die Lebensmittel- und Getränkeindustrie zu einer anspruchsvollen Branche. Mit unserem umfassenden Portfolio an Messinstrumenten, unserer Branchenexpertise und unseren akkreditierten Kalibrierungsdiensten stellen wir die Anlagenverfügbarkeit, Ressourcenschonung und Wiederholbarkeit in der Verarbeitung mit rückverfolgbarer Konformität sicher.



Mehr erfahren
at.endress.com/lebensmittel

Endress+Hauser 
People for Process Automation

Pluspunkt Prozessoptimierung

Essigsäure erleichtert Reinigungsprozesse in der Produktion, reduziert Wasserverbrauch und verhindert die Bildung unangenehmer Biofilme auf Produktionsanlagen. Das führt zu weniger Stillstandzeiten und höherer Produktionseffizienz. Gleichzeitig ist Essigsäure als natürlicher Inhaltsstoff bei Verbrauchern sehr beliebt und wird als „clean label“-Alternative zu chemischen Konservierungsstoffen wahrgenommen.

Essigsäure findet sich in einer Vielzahl von Lebensmitteln wieder: Von Backwaren, in denen sie den Teig verbessert, über Fleischprodukte, deren mikrobiologische Sicherheit erhöht wird, bis zu Getränken, in denen sie als Geschmacksverstärker dient. Auch bei der Konservierung von Gemüse und Obst artikeln sowie bei Saucen und Dressings gehört Essigsäure zum Standard. Darüber hinaus tragen biobasierte Essigsäurevarianten zunehmend zu nachhaltigen Produktionsprozessen bei. Sie reduzieren den ökologischen Fußabdruck und entsprechen dem Trend zu umweltfreundlichen Produktherstellungen.

Insgesamt überzeugt Essigsäure durch ihr ausgezeichnetes Preis-Leistungs-Verhältnis. Sie unterstützt Lebensmittelhersteller dabei, Qualitätsstandards zu sichern, Herstellungskosten zu senken und gleichzeitig den hohen Anforderungen von Verbraucher und Gesetzgeber gerecht zu werden. Angesichts eines wachsenden Marktes und steigender Nachfrage nach natürlichen Lösungen ist Essigsäure ein zentraler Baustein für die zukunftsfähige Lebensmittelproduktion.

Für Hersteller bedeutet das: Der Einsatz von Essigsäure ist nicht nur ein Garant für Produktsicherheit und Frische, sondern auch ein wirtschaftlicher Vorteil, der sich in verkürzten Produktionszeiten, reduzierten Ausfällen und weniger Produktverlusten messbar macht. Dabei erlaubt der breite regulatorische Konsens über Essigsäure als akzeptierten Lebensmittelzusatzstoff eine einfache Integration in bestehende Prozesse.

Zusammengefasst ist Essigsäure im Lebensmittelsektor ein multifunktionales, kosteneffizientes und nachhaltiges Werkzeug, das die Branche auf dem Weg zu mehr Qualität, Sicherheit und Wirtschaftlichkeit unterstützt.

BIOFACH 2026: ZUKUNFTSFÄHIGE ERNÄHRUNG

DIE BIOFACH 2026 ZEIGT DIE ZUKUNFT DER BIO-BRANCHE: INTERNATIONALE VIELFALT, JUNGE STIMMEN UND KONZEPTE FÜR EINE NACHHALTIGE ERNÄHRUNG. VOM 10. BIS 13. FEBRUAR 2026 VERSAMMELT DIE MESSE IN NÜRNBERG ERNEUT DIE INTERNATIONALE BIO-COMMUNITY.

Die Weltleitmesse für Bio-Lebensmittel ermöglicht entlang der gesamten Wertschöpfungskette einen umfassenden Überblick über aktuelle Entwicklungen sowie zukunftsweisende Konzepte und bietet neue Impulse. Das Leitthema des BIOFACH Kongresses lautet „Growing Tomorrow – Young Voices, Bold Visions“. Es zentralisiert Themen wie Ernährungssouveränität, nachhaltige Landwirtschaft oder gesellschaftlichen Wandel – getragen von etablierten Akteurinnen und Akteuren und einer neuen Generation von Gestalterinnen und Gestaltern.

„Die BIOFACH 2026 zeigt, wie vielfältig, international und zukunftsorientiert die Bio-Branche aufgestellt ist“, sagt Dominik Dietz, Leiter BIOFACH, NürnbergMesse. „Mit dem Kongress-Fokus auf jungen Stimmen, innovativen Formaten und einem starken internationalen Netzwerk setzen wir Impulse für eine nachhaltige Transformation von Ernährung und Landwirtschaft.“

„Growing Tomorrow – Young Voices, Bold Visions“

Der BIOFACH Kongress 2026 widmet sich unter dem Leitthema „Growing Tomorrow – Young Voices, Bold Visions“ den Perspektiven junger Menschen, die weltweit Verantwortung übernehmen und mit neuen Ideen die Bio-Bewegung weiterentwickeln.

„Die großen Zukunftsfragen unserer Zeit lassen sich nur generationenübergreifend beantworten“, sagt Tina Andres, Vorstandsvorsitzende des Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft (BÖLW).

Neben dem Fokus-Thema erwarten die Besucher des Kongresses außerdem Fachformate wie das Forum Handel und STADTLANDBIO oder das kollaborative SustainableFutureLab.

Globale Bio-Kompetenz

Die BIOFACH 2026 zeigt die gesamte Bandbreite der Bio-Welt – von internationalen Marktführern bis zu jungen Unternehmen. Rund 2.200 erwartete Ausstellerinnen und Aussteller präsentieren ihre Bio-Produkte in insgesamt neun Messehallen. Ein besonderer Fokus liegt auf dem Land des Jahres: Indien. Mit seiner dynamischen Bio-Strategie und wachsender Exportkompetenz präsentiert sich Indien als starker Partner für die globale Bio-Entwicklung.

Zusätzliche Sonderflächen wie beispielsweise die Erlebniswelt PLANETARY HEALTH bieten Raum für Produktpräsentationen und thematische Vertiefung. „Die Planetary Health Diet bietet eine Antwort auf die multiplen Krisen unserer Zeit. Sie steht zu Recht im Zentrum einer Erlebniswelt.“, erklärt Matthias Beuger,





AÖL. „In der Theorie gibt es mittlerweile hinreichend Modelle zum Konsum im Rahmen der planetaren Grenzen. Doch wie sieht das konkret auf dem Teller aus? Best Practice Beispiele vom Anbau von Hülsenfrüchten über gutes Storytelling bis zum Geschmackserlebnis einer Kochshow. Die Erlebniswelt PLANETARY HEALTH bietet eine zukunftsfähige Ernährung zum Anfassen“, ergänzt Beuger.

Trends, Innovationen und Austausch

Das Rahmenprogramm schafft Raum für Begegnung und Inspiration. Es richtet sich an Fachbesuche entlang der gesamten Wertschöpfungskette – vom Anbau über Verarbeitung und Handel bis zur Außer-Haus-Verpflegung – und bietet eine Vielzahl an Formaten, die aktuelle Trends, innovative Konzepte und praxisnahe Lösungen in den Mittelpunkt stellen. Ein vielseitiges Angebot richtet sich insbesondere an Handelsvertreter. Neben dem Forum Handel des BIOFACH Kongresses bietet ihnen unter anderem der Meeting Point BIOimSEH mit der dazugehörigen Bio-Experten-Lounge eine zentrale Plattform für Austausch, Produktpräsentationen und Vernetzung.

„Nach 30 Jahren Entwicklung ist Bio im Mainstream nicht mehr weg zu denken. Bio-Produkte sind heute in allen Vertriebskanälen präsent – vom Fachhandel bis zum Discounter. Doch Vollsortimenter können mehr.“, erklärt Erich Magrander, Herausgeber bioPress. „Die Messe bietet den Kaufleuten mit dem Meetingpoint BIOimSEH eine Austausch-Plattform für die flächendeckende Biovermarktung. Dort kommen Handelsvertreterinnen und Vertreter mit Bio-Fachleuten ins Gespräch, lernen einander kennen, vernetzen sich und entdecken Produktpräsentationen über die üblichen Angebote hinaus. Die dazugehörige Bio-Experten-Lounge bietet genügend Raum für Diskussionsrunden,

Panels, Vorträge und Infoveranstaltungen. Hier bauen Bioanbieter mit dem Handel Brücken vom Acker über die Regale auf die Teller der Verbraucher.“

Die INNOVATION STAGE in Halle 4A bietet Präsentationsslots für Neuheiten und Innovationen. Zudem erhalten junge Unternehmen hier Sichtbarkeit und Zugang zu potenziellen Partnern. Auch 2026 stellen sich im Rahmen der BIOFACH Start-up Pitches wieder eine Vielzahl an Bio-Newcomern vor. Im krönenden Finale präsentieren drei Startups ihre Konzepte einer hochkarätigen Fachjury.

In unmittelbarer Nähe zur INNOVATIONSTAGE sind neue Produkte am Neuheitenstand zu finden. Hier haben Besucherinnen und Besucher die Möglichkeit, ihr Lieblingsprodukt für den Best New Product Award zu voten. Bei den „International Newcomern“ präsentieren internationale Start-ups ihre kreativen Produkte und Ideen. Die nationale Innovationskraft zeigt sich am geförderten Gemeinschaftsstand „Young Innovators“. Ergänzt wird das Angebot durch den NextGen Campus in Halle 9.

Am Pavillon Alternative Verpackungslösungen präsentieren Aussteller nachhaltige Konzepte rund um das Thema Verpackung. Initiativen und NGOs erhalten ebenfalls Raum zur Vorstellung ihrer Projekte und zur Vernetzung mit Branchenakteuren. Zudem widmet sich ein spezieller Bereich dem Thema Bio in der Außer-Haus-Verpflegung und zeigt praxisnahe Ansätze für die Gemeinschaftsverpflegung.

Ticketshop geöffnet

Der Ticketshop zur BIOFACH 2026 ist geöffnet. Interessierte Fachbesucher können sich online ihr Ticket sichern:
www.biofach.de



BIOFACH DE-Nürnberg
10.-13.02.26

Halle 6, Stand 172

- kostenfreie Mischversuche bei Ihnen
- Möglichkeit, unsere Maschinen für längere Tests zu mieten



Tauchen Sie ein in die Zukunft des Mischens mit Prodima Mixers – Ihr Partner für innovative Mischtechnologie.

Prodima Mixers SA
CH-1025 St-Sulpice / VD
+41 21 691 40 05
www.prodima.ch
info@prodima.ch



of EXPERIENCE
and INNOVATION

Sagen Sie uns Ihre Meinung

Liebe Leserin, lieber Leser,

hat Ihnen ein Artikel besonders gefallen oder sind Sie anderer Meinung?

Auch Ihre Anregungen, Ideen und Vorschläge für Themen, Artikel oder neue Aspekte sind willkommen!

Schreiben Sie uns – wir freuen uns über Ihre Reaktion!

Sie können direkt den QR-Code scannen und eine E-Mail verfassen.

Danke für Ihren Input!



TERMINE

16.–25.01.2026

MESSE BERLIN

Grüne Woche – 100 Jahre
weltgrößte Verbrauchermesse
für Landwirtschaft und
Ernährung

www.gruenewoche.de

21.01.2026

KLOSTERNEUBURG

Sensorik-Schulung
inkl. Eignungstest

www.lva.at

01.–04.02.2026

KOELNMESSE

ISM – Internationale
Süßwaren – und Snackmesse
– Weltleitmesse für Süßwaren
und Snacks

ProSweets Cologne,
internationale Zuliefermesse
für die Süßwaren- und
Snackbranche

www.ism-cologne.de

22.01.2026

HOCHSCHULE CAMPUS WIEN

Advances in Safety Assess-
ment of Packaging Materials
– International Symposium –
Part 3

www.hcw.ac.at

10.–13.02.2026

MESSEZENTRUM NÜRNBERG

BIOFACH – Weltleitmesse
für Bio-Lebensmittel

www.biofach.de

04.–06.03.2026

KONGRESS PALAIS KASSEL

63. Wissenschaftlicher
DGE-Kongress 2026 in
Kooperation mit dem
Zentralinstitut für
Ernährungs- und Lebens-
mittelforschung (ZIEL),
Technische Universität
München

www.lva.at

'MOOSHAMMER'

Beratung - Planung - Produktion - Montage

'TECHNIQA'

INNOVATION & QUALITÄT



Kistenwaschanlagen, Hygieneschleusen, Personalhygiene und Desinfektionsanlagen, Betriebseinrichtungen aus Edelstahl und Kunststoff, Türen, Niederdruck-Schaumreinigung, Edelstahl-Bodenentwässerung, Wagen- und Behälter, uvm.



IHR PARTNER

für Edelstahl und Technik

Tel. +43 7248 64434

e-Mail: info@mooshammer.at

www.mooshammer.at





E-Nummern sind böse?

„Österreich isst informiert“ zeigt, wie es wirklich ist.
Die Wissensplattform informiert über die Herstellung und die
Inhaltsstoffe von Lebensmitteln. Damit setzt die österreichische
Lebensmittelindustrie ein Zeichen für mehr Sachlichkeit.



Österreich
isst informiert®
Eine Initiative der Lebensmittelindustrie

Jetzt Newsletter abonnieren!
oesterreich-isst-informiert.at