

DIE ERNÄHRUNG

Österreichische Fachzeitschrift für Wissenschaft, Recht, Technik und Wirtschaft

VOLUME 50 | 01. 2026

Voller Einsatz für unsere Lebensmittel

Seite 4

Hochverarbeitete Lebensmittel

Seiten 20, 22



#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

INHALT

04

WIRTSCHAFT

economy

- 4 Voller Einsatz für unsere Lebensmittel
- 8 Österreichischer Werberat – Vertrauensbildende Maßnahmen für die Selbstregulierung
- 12 Österreich braucht keinen „Lebensmittel-Temu“
- 14 EU-Projekt WASTELESS

15

TECHNIK

technology

- 15 Verschärfte Listerien-Grenzwert ab Juli 2026
- 16 Neue Methode zur Joghurtherstellung
- 18 Lebensmittelbetrug schnell vor Ort erkennen

20

WISSENSCHAFT

science

- 20 Hochverarbeitete Lebensmittel: Warum eine differenzierte Betrachtung erforderlich ist
- 22 Faktencheck zu UPF
- 26 Gluten im Weizen – und eine schnellere Messung seiner Bestandteile
- 28 Südafrikanische Früchte mit neuem Potential?
- 35 Soja im Faktencheck

38

RECHT

law

- 38 Wettbewerbsfähigkeit und Bürokratieabbau: Schlüsselthemen für die Lebensmittelwirtschaft
- 40 Die Herkunft einer Zutat – aus Sicht der Schweiz!

- 46 Impressum und Offenlegung

edit

Liebe Leserin, lieber Leser,

den Auftakt der ersten Ausgabe im neuen Jahr macht Stephan Büttner. Der AGRANA-Chef und Fachverbandsobmann erläutert, warum die Diskussion über Lebensmittelpreise, Mehrwertsteuersenkungen und Preiskommissionen an der Inflationsbekämpfung vorbeigehen. Seine drei Wünsche: eine ambitionierte Industriepolitik, mehr Markt und weniger Bürokratie sowie Frieden und Wohlstand als wirtschaftliche Treiber.

Ein weiterer Dauerbrenner sind hochverarbeitete Lebensmittel. Unter anderem erwarten Sie ein ernährungswissenschaftlicher Blick auf die aktuelle Gesundheitsdebatte sowie ein Faktencheck zu Ultra Processed Foods. ALIMENTARIUS-Preisträgerin Rafaela Scheibelberger stellt eine neue Methode zur Messung von Gluten im Weizen vor. Zudem gibt die Juristin Maren Langhorst einen Überblick über die Herkunftskennzeichnung in der Schweiz.

2026 sollten wir nach dem fordern: den Jahr 2025 den Fokus wieder auf das legen, was Lebensmittel „Made in Austria“ auszeichnet – Qualität, Vielfalt, topausgebildete Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sowie internationale Wertschätzung. Österreich wird nie der billigste Anbieter sein, aber wir gehören zu den besten. Daran müssen wir gemeinsam konsequent weiterarbeiten. Denn unsere Stärken sichern die Zukunft!



Katharina Koßdorff



VOLLER EINSATZ FÜR UNSERE LEBENSMITTEL

DIE ERNÄHRUNG SPRACH MIT DEM OBMANN
DES FACHVERBANDS UND CEO DER AGRANA
BETEILIGUNGS-AG, MAG. STEPHAN BÜTTNER,
ÜBER DIE AKTUELLEN HERAUSFORDERUNGEN
DER AUFGABE, DIE INTERESSEN DER
LEBENSMITTELINDUSTRIE ZU VERTRETEN,
ÜBER DISKUSSIONEN UM LEBENSMITTELPREISE,
SENKUNG DER MEHRWERTSTEUER, ERHALTUNG
DES PRODUKTIONSSTANDORTS ÖSTERREICH,
HOHE ENERGIE- UND ARBEITSKOSTEN,
SHRINKFLATION, UPF, WERBEVERBOTE
UND ERNÄHRUNGSBILDUNG.

OSKAR WAWSCHINEK

Die Ernährung: Wie waren Ihre
ersten Monate als Obmann
des Fachverbands?

Stephan Büttner: Jedem
Politiker werden 100 Tage Einarbei-
tungsfrist zugestanden. Diese Mög-
lichkeit hatte ich nicht. Denn kaum hatte
ich das Amt von meinem Vorgänger
Johann Marihart übernommen, gab
es bereits die erste große Herausfor-
derung: Die hitzige Diskussion über
Lebensmittelpreise, die bis heute an-
hält und mehr emotional als sachlich
geführt wird. Während die Auswirkun-
gen der exorbitanten Steigerungen bei
Energie und Dienstleistungen auf die
Inflationsrate lange ausgeblendet wur-
den, hat sich die Politik auf die öffent-
liche Diskussion über Lebensmittelp-
reise, Mehrwertsteuersenkungen und
Preiskommissionen zurückgezogen.
Aus meiner Sicht der falsche Weg.

Wie meinen Sie das?

Büttner: Die Ausarbeitung der In-
dustriestrategie hat gefühlt ewig ge-
dauert und ist nicht klar ausgeführt.
Im Gegenzug wurde ganz schnell ein
Gesetz zur Shrinkflation gebastelt.
Wohl kaum ein Mittel zur Inflations-
bekämpfung. Viel wichtiger ist: Am
Produktionsstandort Österreich muss
es wieder wettbewerbsfähige Rah-
menbedingungen geben. Dazu zählen
kostendeckende Preise, internatio-
nal wettbewerbsfähige Energie- und
Lohnkosten sowie ein gezielter Büro-
kratieabbau. Ebenso brauchen wir als
Wirtschaft Investitionsanreize. Statt-
dessen bekommen wir Preiskommissi-
onen und Ideen wie eine Kontrolle von
Margen der Unternehmen entlang der
gesamten Wertschöpfungskette. Das
geht in einer freien Marktwirtschaft
gar nicht!





Sie sind mit der präsentierten Industriestrategie der Bundesregierung unzufrieden? Wo sollte nachgeschärft werden?

Büttner: Österreich ist ein sicheres, demokratisches Land mit funktionierender Infrastruktur. Derzeit sind in Österreich die Kosten aber viel zu hoch. Im Verband haben wir Mitglieder, die auch Standorte außerhalb Österreichs betreiben. So ist ein direkter Vergleich mit internationalen Rahmenbedingungen gut möglich. Im Gespräch sagen mir dann die Verantwortlichen, dass an den Standorten außerhalb Österreichs z. B. die Lohn- und Energiekosten massiv niedriger sind. Das führt aber dazu, dass Investitionen in Produktionen und damit Arbeitsplätze sowie Steuern und Wertschöpfung aus Österreich abwandern. Das sollte der Regierung zu denken geben. Denn die Stagnation – um nicht zu sagen die Krise – ist nun leider auch in der Lebensmittelindustrie angekommen.

Wie müsste aus Ihrer Sicht gegengesteuert werden?

Büttner: Derzeit drehen sich alle Diskussionen nur um den billigsten Preis –

da spielt Qualität auf einmal keine Rolle mehr. Vergessen ist der Feinkostladen Europas, gefordert werden die höchsten Standards bei Tierwohl, Beschränkungen bei Dünger und Pflanzenschutz – aber zugleich soll das alles nichts kosten. Die dauernden Rabattaktionen und Pickerln wie 2 für 1 etc. verstärken die leidige Preisdiskussion. Der sehr stark konzentrierte Lebensmitteleinzelhandel als unser Partner zur Endverteilung bestimmt die Endverkaufspreise – für unsere Betriebe bleibt kein Spielraum mehr. Das zeigen WIFO-Daten ganz klar. Warum spielt andererseits die Diskussion um die Energiepreise in Österreich keine stärkere Rolle?

Wie sehen Sie diese geplante Mehrwertsteuersenkung bei Grundnahrungsmitteln?

Büttner: Kritisch, denn das ist ein riesiger Aufwand sowohl in der Planung als auch in der Umsetzung. Es hat schon mit der Diskussion über die Liste begonnen, welche Lebensmittel darunterfallen sollen. Ein Prozentsatz mit Kommastellen (Anm. unter 5 Prozent) gibt keine „runden“ Verkaufspreise und kann z. T. technisch

gar nicht umgesetzt werden. Die Kontrolle der Weitergabe der Senkung an die Endverbraucherinnen und Endverbraucher bedeutet immensen Aufwand – diesen muss aber jemand bezahlen. Im bereits maroden Staatshaushalt entsteht ein weiteres Loch, weil die Einnahmen fehlen – 400 Mio. Euro müssen gegenfinanziert werden. Und dann spart sich eine vierköpfige Familie 8 Euro im Monat? Da kostet wohl sprichwörtlich die Suppe mehr als das Fleisch.

Bisher war immer der Export die Lösung, um der schwierigen Lage am Heimmarkt begegnen zu können. Ist das noch so?

Büttner: Wir brauchen den Export ganz dringend. So können wir als stärkste Partner der Landwirtschaft auch heimische Rohstoffe in 180 Länder der Welt exportieren. Umgekehrt brauchen wir auch Gewürze, Südfrüchte und andere Rohstoffe wie Kakao und Kaffee. Die Außenhandelsbilanz sollte möglichst positiv sein. Wir haben uns immer über österreichische Qualität und Ursprung differenziert. Aber wie schon dargestellt: Wir verlieren interna-



tional an Wettbewerbsfähigkeit. Unsere Rahmenbedingungen machen es den Unternehmen zunehmend schwer, am Binnenmarkt und weltweit mithalten zu können.

Zum Thema Exporte passt die Diskussion über Mercosur. Wie stehen Sie zu Handelsabkommen?

Büttner: Handelsabkommen und freier Warenverkehr sind grundsätzlich gut für die Wirtschaft und den Wohlstand. Was passiert, wenn einseitig über Zölle ins System eingegriffen wird, kann man ja laufend an den Folgen der Entscheidungen des derzeitigen US-Präsidenten erkennen. Es entstehen Instabilität und Unsicherheit – beides ist schlecht für das Wirtschaftsklima und die -entwicklung.

Mercosur wurde rund 25 Jahre verhandelt. Da sollte man meinen, dass alles klar sei. Aber speziell die europäischen Landwirte haben immer noch Sorgen, dass landwirtschaftliche Produkte wie Rindfleisch oder Zucker etc. unter die Räder kommen und demonstrieren heftig dagegen. Auch diese Sorgen sollte man ernst nehmen, solche Abkommen dürfen nicht zu Lasten einzelner Branchen gehen. Hier muss es einen Interessensausgleich geben.

Thema Kollektivvertragsverhandlungen: Wie schwierig waren die Verhandlungen heuer?

Büttner: Unter den geschilderten Vorzeichen waren die Verhandlungen sehr schwierig und langwierig. Es ist nachvollziehbar, dass die Gewerkschaft möglichst hohe Lohnabschlüsse anstrebt. Die Dynamik der Lohn-Preisspirale, die wiederum die Inflation anheizt, darf aber nicht unterschätzt werden. Wir müssen aufpassen, dass wir uns nicht aus den Märkten „hinauspreisen“ – sprich keinen wirtschaftlichen Erfolg mehr erzielen, weil unsere Lebensmittel international zu teuer werden.

Werbeverbote und Zuckersteuern – Bevormundung oder fehlt es nur an Ernährungsbildung?

Büttner: Das lehne ich ab. Denn Lebensmittel sind per se nicht gesund oder ungesund. Es zählen vielmehr abwechslungsreiche Ernährung und ein aktiver Lebensstil mit viel Bewe-

gung. Das hilft mehr als Steuern oder Verbote! Auch bei diesem Thema gibt es die leidige Tendenz zum „Nanny State“ (Anm. „Bevormundungsstaat“ oder „überfürsorglicher Staat“): Der Staat soll alles regeln, vorschreiben und kontrollieren. Da gibt es dann die Entwicklung, dass jede nur erdenkliche Information über ein Lebensmittel möglichst groß und am besten auf der FOP (Anm. Front of Package: Vorderseite der Verpackung) stehen soll. Und wenn die Menschen trotzdem frei entscheiden, welche Produkte aus der Vielfalt an Möglichkeiten sie wählen wollen, kommt die (Werbe)Verbotskeule und Angstmache.

Denn wie sieht die Realität aus? Die wenigsten Konsumentinnen und Konsumenten treffen ihre Kaufentscheidungen erst nach dem Studium der Informationen auf der Verpackung. Viel mehr zählen Geschmacksvorlieben, Markentreue und heute leider auch der Preis. Ich befürworte daher ganz stark eine bessere Ernährungsbildung. Da würde ich mir mehr Engagement der Regierung wünschen. Der Fachverband leistet seinen Beitrag dazu über die Wissensplattform „Österreich isst informiert“.

person

Zur Person

Biographie Mag. Stephan Büttner schloss sein Studium der Handelswissenschaften an der Wirtschaftsuniversität Wien ab und war danach u.a. bei der KPMG AUSTRIA GmbH beschäftigt.

Nach seinem Wechsel zur Raiffeisen Ware Austria AG im Jahr 2001 war Stephan Büttner ab 2004 bei deren Tochtergesellschaft Ybbstaler Fruit Austria GmbH als CEO tätig. Als CEO der AUSTRIA JUICE GmbH managte Stephan Büttner dort erfolgreich den Zusammenschluss der AGRANA Juice GmbH mit der Ybbstaler Fruit Austria GmbH.

Seit 2012 ist er bei AGRANA tätig. Er wurde 2014 CFO der AGRANA Beteiligungs-AG und seit Mai 2021



auch CEO von AGRANA Fruit. Seit Jänner 2024 ist Mag. Büttner Vorstandsvorsitzender der AGRANA.

Wie ist Ihre Position zur Diskussion über UPF (Ultra Processed Food)?

Büttner: Dazu gilt analog fast dasselbe: Ohne breiten wissenschaftlichen Konsens werden sehr rasch Behauptungen aufgestellt und emotional diskutiert. Das gipfelt dann in der Situation, dass dasselbe Bot aufgeschnitten als höher verarbeitet gilt und daher schlechter bewertet wird. Lebensmittel per se sind aber nicht gesund oder ungesund. Wir brauchen sicher mehr Ernährungsbildung – am besten schon in den Schulen.

Wenn Sie drei Wünsche frei hätten?

Büttner: Erstens eine ambitionierte Industriepolitik, die Österreichs internationale Wettbewerbsfähigkeit wieder herstellt und dadurch den Wohlstand im Land sichert, zweitens, dass die Regierung darauf achtet, dass es mehr Markt und damit freie Entscheidungen und weniger Bürokratie gibt und drittens, dass nicht wie jetzt Kriege Treiber der Wirtschaft sind, sondern Frieden und Wohlstand.

Was ist Ihr Lieblingssessen?

Büttner: Ich mag alles, was süß und fruchtig ist.

ÖSTERREICHISCHER WERBERAT – VERTRAUENSBLDENE MASSNAHMEN FÜR DIE SELBSTREGULIERUNG

ETHISCHE GRUNDSÄTZE SCHAFFEN VERTRAUEN. BESONDERS IN ZEITEN, DIE WEDER FÜR DIE WIRTSCHAFT NOCH FÜR KONSUMENTINNEN UND KONSUMENTEN SICHERHEIT BIETEN, GEWINNEN ETHISCHE UND MORALISCHE WERTE ALS VERTRAUENSBLDENE GRUNDLAGEN MEHR DENN JE AN BEDEUTUNG.

ANDREA STOIDL

Diese Entwicklung können wir auch im Österreichischen Werberat (ÖWR) bestätigen. Ein Blick in die aktuelle Beschwerdebilanz zeigt deutlich: Verantwortungsvolle Kommunikation bleibt ein zentrales Thema. So vertrauen werbetreibende Unternehmen zunehmend auf die ethische Bewertung durch den Werberat. Entsprechend ist die Zahl der Sujetrücknahmen – also die sofortige Abänderung von Werbemaßnahmen nach der ersten Kontaktaufnahme durch den Werberat – erneut hoch. Gleichzeitig wenden sich Konsumentinnen und Konsumenten zunehmend mit unterschiedlichsten Anliegen rund um werbliche Kommunikation an den ÖWR und bestärken damit seine Rolle als vertrauenswürdige Institution.

Beschwerdebilanz

Im Detail wurden im Werberatsjahr 2024/25 (Oktober bis November) beim ÖWR insgesamt 428 Beschwerden eingebracht, die zu 291 Fällen führten. Daraus resultierten 140 Entscheidungen, bei denen das Werberatsgremium aktiv konsultiert wurde. Auffällig ist der Anteil an Fällen, in denen der Werberat „keinen Grund zum Einschreiten“ sah: 38 Entscheidungen.

Die Zahl der Stopp-Entscheidungen lag bei 18, während in 22 Fällen Unternehmen ihre Werbemaßnahmen nach Kontaktaufnahme mit der Geschäftsstelle sofort zurückgezogen oder abgeändert haben.

Neben den Entscheidungen des Werberats bearbeitete die Geschäftsstelle weitere 156 Fälle. Dazu gehören auch Beschwerden außerhalb der Zuständigkeit des ÖWR, die an die jeweils zuständigen Stellen weiterverwiesen werden. Jede eingebrachte Beschwerde wird im Sinne der Sprachrohrfunktion aufgenommen und mit größter Sorgfalt geprüft.



Andrea Stoidl

Beschwerdegründe und Werbemedien

Im Betrachtungszeitraum betrafen die meisten Beschwerden Ethik & Moral (124), gefolgt von geschlechterdiskriminierender Werbung (94) sowie Irreführung und Täuschung (62) (Abb. 1). Weitere Themen waren Rassismus (25), rechtswidrige Werbeumfelder (21) und Gewalt (19). Die Bandbreite der Beschwerdegründe zeigt, dass Werbung zunehmend als gesellschaftlich relevanter Kommunikationsraum verstanden wird. Konsumentinnen und Konsumenten beobachten und hinterfragen Werbeinhalte nach ethischen Gesichtspunkten kritisch.

Die meisten Beschwerden richteten sich gegen TV-Werbung (64), danach folgten Plakate/Citylights (59) und Social-Media-Werbung (42). Werbung auf Internetseiten wurde 28-mal beanstandet; Online-/Display-Werbung (19) sowie Flyer und Prospekte (18) blieben stabil.

Digitale Kommunikation

Auch im Bereich Influencer- und Content-Creator-Kommunikation verzeichnete der ÖWR steigende Aufmerksamkeit. Mit der 2024 gegründeten

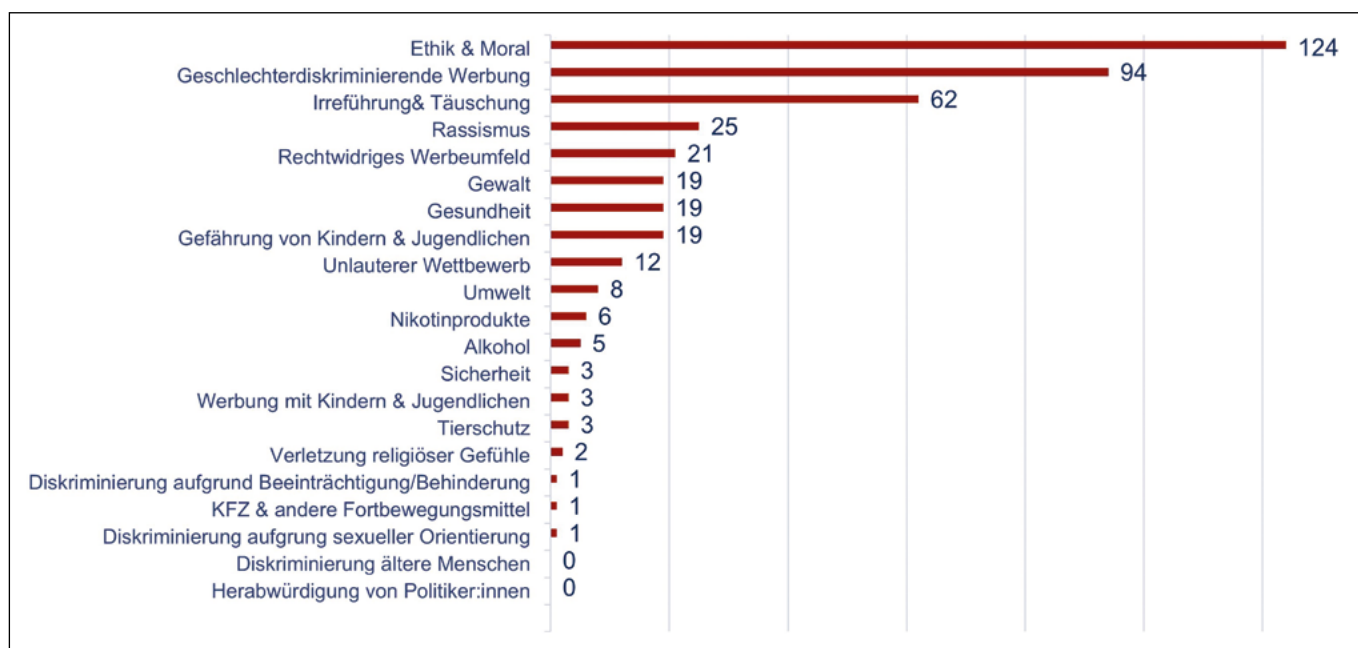


Abbildung 1: Beschwerdegründe

#ethicalAD – Akademie für Werbeethik, die in erster Linie ethisches Grundwissen der Kommunikation mittels eLearning-Tool vermitteln soll, steht der ÖWR in regelmäßigem Austausch mit Influencerinnen und Influencern, Agenturen sowie Auftraggeberinnen und Auftraggebern, um Bewusstsein für Transparenz, Kennzeichnung und ethische Standards in der digitalen Kommunikation zu fördern. Die weitere Entwicklung im Bereich Influencer und gelebter Selbstverantwortung für die werbliche Kommunikation wird seitens des ÖWR jedenfalls mit weiteren Maßnahmen begleitet und in den kommenden Jahren ausgebaut.

Selbstregulierung im Prozess

Eine der Kernaufgaben des Österreichischen Werberats ist es, gesellschaftliche Entwicklungen und Trends zu erkennen, unterschiedlichen Interessensgruppen zuzuhören und schließlich gemeinsam an Lösungen zu arbeiten. Wichtig ist dabei stets die Kommunikation auf Augenhöhe mit allen Beteiligten und die breite Information an die werbetreibende Wirtschaft. Dadurch kann Selbstregulierung bereits vor gesetzlichen Maßnahmen einen wesentlichen Beitrag für ethisch verant-

wortungsvolle kommerzielle Kommunikation leisten.

Ethik-Kodex erweitert

Die Erweiterung des Ethik-Kodex „Menschen mit Behinderungen“ wurde nach mehreren Vorgesprächen mit dem Österreichischen Behindertenrat und dessen inhaltlichen Vorschlägen in einer internen Arbeitsgruppe intensiv diskutiert und gemeinsam mit ÖWR-Trägervereinsmitgliedern erarbeitet. Im Anschluss wurde die Erweiterung seitens des ÖWR-Vorstandes abgestimmt, statutenkonform im April 2025 beschlossen und veröffentlicht sowie in das Online-Entscheidungstool für Werberätinnen und Werberäte integriert. Ziel war es, die diskriminierungsfreien Darstellungsmöglichkeiten für Menschen mit Behinderungen im Ethik-Kodex abzubilden (siehe dort im Punkt 2.4.) und somit Werbetreibenden eine wichtige Orientierungshilfe für ihre Werbemaßnahmen zu bieten.

Elternbefragung 2025

Gesellschaftliche Entwicklungen lassen sich, wie bereits erwähnt, in einer Vielzahl von persönlichen Gesprächen mit

unterschiedlichsten Interessensgruppen erkennen. Ein weiterer wichtiger Eckpfeiler für diese Erkenntnisse sind die regelmäßig durchgeführten Marktforschungen des ÖWR. Die Ergebnisse der 2. Elternbefragung vom Oktober 2025 über die Ursachen von kindlichem Übergewicht und der Relevanz von werblicher Kommunikation zeigt vor allem eines: In österreichischen Familien hat sich das Bewusstsein für gesunde Ernährung und regelmäßige Bewegung weiter gefestigt.

Wie schon 2021 sehen Eltern ihre eigene Rolle als entscheidend, wenn es um das Ernährungs- und Bewegungsverhalten ihrer Kinder geht. Entsprechend werden nicht der gestiegene Medienkonsum oder gar Werbung von den befragten Eltern als Hauptgründe für Übergewicht bei Kindern angegeben – vielmehr sind sich Eltern ihrer Eigenverantwortung und Vorbildwirkung bewusst. Gleichzeitig spiegelt sich die gesellschaftliche Entwicklung der letzten Jahre im Einkaufs- und Ernährungsverhalten wider: Der Preis hat an Bedeutung gewonnen, das Informationsinteresse durch Werbung bleibt stabil hoch und Bewegung sowie Ausbau der Ernährungsbildung werden weiterhin als wichtigste Maßnahmen zur Prävention von Übergewicht gesehen.

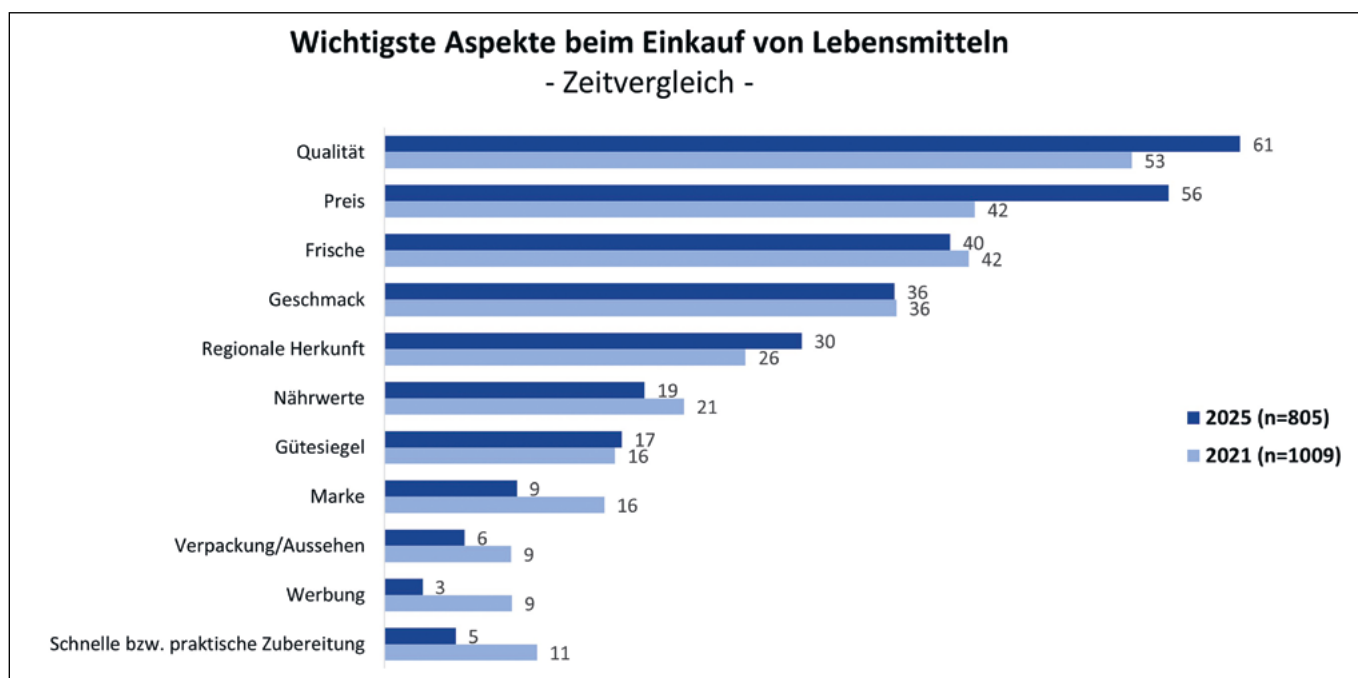


Abbildung 2: Aspekte beim Einkauf



Abbildung 3: Eigenverantwortung

Qualitätsanspruch bleibt – Preis wird wichtiger

Beim Lebensmitteleinkauf dominiert auch 2025 die Suche nach Qualität (61 %), Frische (40 %) und Geschmack (36 %). Diese Kriterien bleiben die zentralen Entscheidungsfaktoren für österreichische Familien (Abb. 2).

Auffällig ist jedoch die gestiegene Relevanz des Preises, der im Vergleich zu 2021 von 42 % auf 56 % gestiegen ist und somit signifikant an Bedeutung gewonnen hat. Eine Verschiebung, die sich mit den wirtschaftlichen Entwicklungen der vergangenen Jahre erklären lässt, insbesondere mit der Teuerung und den veränderten Konsumgewohnheiten.

Auffällig sind die Unterschiede zwischen den Bildungsschichten: Personen mit akademischem Abschluss achten stärker auf Lebensmittelqualität, während für Menschen mit Pflichtschulabschluss bzw. Matura vor allem der Preis zählt (62 % bzw. 59 %). Faktoren wie Marke, Verpackung, Werbung oder schnelle Zubereitung spielen in allen Gruppen nur eine geringe Rolle.

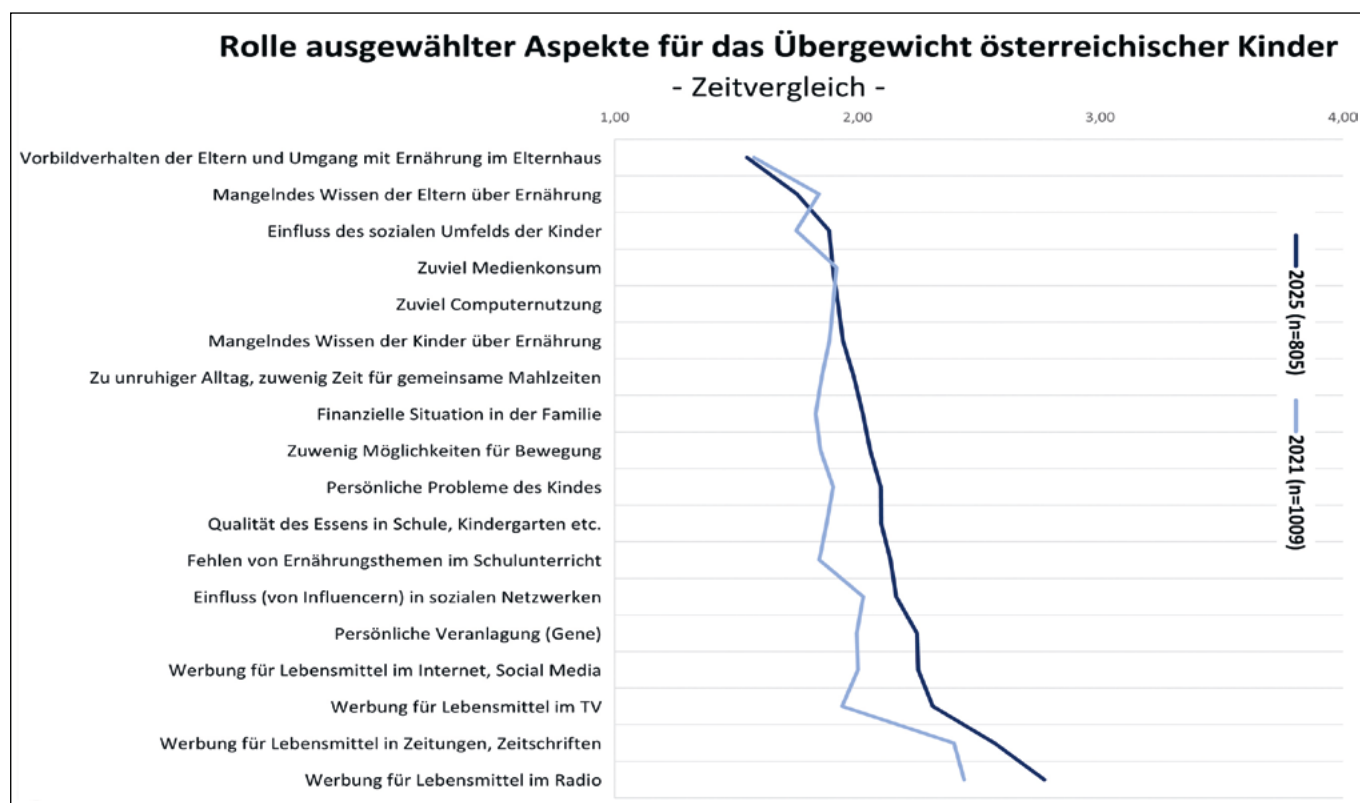


Abbildung 4: Aspekte für das Übergewicht österreichischer Kinder

Werbung hat wichtige Informationsfunktion

Das Informationsinteresse der Eltern gegenüber Werbung ist unverändert hoch: Rund acht von zehn Befragten geben an, von Werbung regelmäßig über Produktneuheiten und Innovationen informiert werden zu wollen. Besonders ausgeprägt ist dieses Interesse bei übergewichtigen Personen sowie bei jüngeren Eltern unter 30 Jahren (jeweils 87 %).

Damit bestätigt sich ein stabiler Trend aus den vergangenen Befragungen des Österreichischen Werberats (Elternstudie 2021 sowie Konsumentenstudie 2024 „Über das Image von Werbung in der Österreichischen Bevölkerung“): Werbung wird als informative Quelle wahrgenommen. Eltern unterscheiden sehr klar zwischen Werbung als Auslöser und Werbung als Informationskanal. Der Vergleich mit 2021 bestätigt einmal mehr, dass sich diese Einstellung verfestigt hat. Der Anteil jener, die Werbung eine wesentliche Rolle bei der Entstehung von Übergewicht zuschreiben, ist weiter gesunken. Gleichzeitig hat sich das In-

formationsinteresse auf hohem Niveau stabilisiert.

Eigenverantwortung bleibt zentral

Im Zeitvergleich bleibt die zentrale Botschaft konstant: Eltern sehen die Hauptverantwortung für gesundes Essverhalten und damit auch für Übergewicht eindeutig in der Familie (Abb. 3). Schulen, Kindergärten, Hersteller sowie Medien und Werbung spielen aus Sicht der Eltern nur eine Nebenrolle. Der Einfluss des sozialen Umfelds bleibt relevant, wenn auch schwächer als 2021; die Bedeutung von Computer- und Medienkonsum ist unverändert.

Werbung wird insgesamt als wenig ursächlich bewertet, doch Online-Werbung und Influencerinnen und Influencer gelten weiterhin als nicht zu unterschätzende Faktoren (Abb. 4). Der ÖWR setzt daher verstärkt auf Aufklärungsarbeit, insbesondere im Bereich Social Media.

Bei Maßnahmen gegen Übergewicht bevorzugen Eltern weiterhin mehr Bewe-

gung, bessere Ernährungsbildung und leicht zugängliche Information. Verbote oder Werbebeschränkungen werden mehrheitlich als wenig wirksam eingeschätzt. Eltern wünschen Unterstützung, nicht Sanktionen.

Aufklärung und Kooperation

Aus Sicht des Österreichischen Werberats bestätigen die Ergebnisse die Wirksamkeit der freiwilligen Selbstkontrolle und die Bedeutung einer faktenbasierten Kommunikation. Werbung wird nicht als Problem, sondern als Teil der Lösung gesehen – als Werkzeug, um Wissen und Bewusstsein zu vermitteln. Werbung kann motivieren, informieren und sensibilisieren. Unser Ziel bleibt: Aufklärung statt Regulierung, Kooperation statt Konfrontation.

Mag.^a Andrea Stoidl,
Geschäftsführerin Österreichischer
Werberat, Gesellschaft zur Selbst-
kontrolle der Werbewirtschaft,
Wien

ÖSTERREICH BRAUCHT KEINEN „LEBENSMITTEL-TEMU“

MIT DER TEUERUNGSDEBATTE
LEISTET MAN DEM PRODUKTIONSSTANDORT
ÖSTERREICH EINEN BÄRENDIENST.

KATHARINA KOSSDORFF

Ja, alles ist teurer geworden. Wohnen, Energie, Öffis, Parken – und Lebensmittel. Seit 2021 sind die Preise spürbar gestiegen. Auch die Löhne im Übrigen. Nun zeigt die Schnellschätzung der Statistik Austria erstmals ein anderes Bild: Die Inflation sinkt im Jänner auf 2,0 Prozent, bei Nahrungsmitteln auf 2,7 Prozent. Ist das bereits die Trendwende? Ein Grund für den Rückgang sind statistische Basiseffekte durch die Strompreisbremse. Sie drücken die Inflation rechnerisch wieder nach unten. Ob diese Entwicklung nachhaltig ist, wird sich zeigen. Die angekündigten staatlichen Anti-Teuerungs-Maßnahmen bei Lebensmitteln werden dazu nicht beitragen – mit Ausnahme der Senkung der Mehrwertsteuer auf bestimmte Grundnahrungsmittel vermutlich. Das ist auch nicht verwunderlich. Wenn man für die Teuerung bei Lebensmitteln einen Schuldigen sucht und meint, ihn in den territorialen Lieferbeschränkungen gefunden zu haben, ist man auf dem Holzweg. Diese stehen in der öffentlichen Debatte mittlerweile für den sogenannten „Österreich Aufschlag“ – ein vorgeschobenes Argument.

Das vehement geforderte „Aus“ für den Österreich-Aufschlag, also die territorialen Lieferbeschränkungen, hätte tatsächlich weitreichende Folgen. Allerdings nicht für die Inflation, sondern für unseren Produktionsstandort. Gut zwei Drittel der in Österreich erzeugten Lebensmittel gehen in den Export; rund



Katharina Kossdorff

180 Länder der Welt schätzen die hohe Qualität unserer Waren. Je nach Markt treffen Hersteller auf unterschiedliche Kosten – auch in der EU; diese variieren abhängig von Steuern, Vorschriften, Kaufkraft, Kosten für Energie, Personal, Logistik und Handelsvorgaben. Unterschiedliche Kosten führen zwangsläufig zu unterschiedlichen Preisen für idente Produkte – auch im Binnenmarkt. Damit österreichische Lebensmittelunternehmen unter diesen Bedingungen wirtschaftlich bestehen können, müssen sie ihre Vertriebswege frei gestalten können. Denn nur so sichern sie die Produktion im Inland. Wäre ihnen das künftig verboten und müssten sie ihre Produkte

dem hochkonzentrierten, marktstarken Handel EU-weit mit einem Einheitspreis – unabhängig von den lokalen Herstellern – anbieten, würden Händler unbegrenzt Lebensmittel aus dem jeweils günstigsten Land beziehen und parallel in Länder mit national hohen Herstellungspreisen – wie es Österreich nun einmal ist – weiterverkaufen. Könnten die im Inland erzeugten Waren mit dieser Billigkonkurrenz mithalten? Nein. Das Ergebnis wäre ein Rückgang der Lebensmittelproduktion im Inland und eine weitere Verlagerung ins kostengünstigere Ausland.

**„Lebensmittel-Temu“ –
nein, danke!**

Wer das in Kauf nimmt, gefährdet 27.500 direkte Jobs in der Lebensmittelindustrie und 150.000 indirekte Arbeitsplätze in vor- und nachgelagerten Branchen. Etwa in der Landwirtschaft. Wird weniger in Österreich produziert, bedeutet das weniger Nachfrage nach regionalen Rohstoffen. Unsere ohnehin geringe Eigenversorgung würde weiter sinken. Wenn am Ende nur mehr der billigste Preis zählt, verliert Qualität ihren Wert – und Österreich seine Versorgungssicherheit. Wollen wir wirklich eine Zukunft, in der Österreich Obst, Gemüse, Milch oder Fleisch beim „Lebensmittel-Temu“ ordern muss, um die Versorgung des Landes zu garantieren? Es wäre höchst kurzsichtig, unsere ho-

hen Standards, die Krisenvorsorge und die stabile Versorgung des Landes aufs Spiel zu setzen.

Statt günstiger: Anti- Teuerungs-Maßnahmen treiben die Bürokratie nach oben

Mit einer staatlichen Margen-Kontrolle, Preiskommission, Shrinkflationgesetz und einer MwSt-Senkung soll die Teuerung bei Lebensmitteln gebremst werden. Doch werden Lebensmittel dadurch günstiger? Mitnichten. Stattdessen schafft die Bundesregierung enormen Aufwand für Lebensmittelunternehmen – und kaum echten Nutzen für Konsumentinnen und Konsumenten. Entbürokratisierung sieht anders aus. Vor allem die geplante Margenkontrolle wäre ein beispielloser Eingriff in die unternehmerische Freiheit. Unternehmen entlang der gesamten Lebensmittelkette sollen künftig regelmäßig ihre Margen an die Bundeswettbewerbsbehörde melden, während eine staatliche Preiskommission bei vermeintlich „ungerechtfertigter“ Preispolitik Unternehmen abstrafft. Welches Unternehmen will unter solchen Bedin-

gungen noch in Österreich produzieren? Die Antwort liegt auf der Hand.

Im Zentrum muss vielmehr eine starke Industriepolitik stehen. Die Politik kann mit geeigneten Maßnahmen der Teuerung dort etwas entgegensetzen, wo sie gestalten kann: beim Industriestrompreis auch für den Lebensmittelsektor, um Energiekosten zu senken; bei der Reduzierung der Lohnnebenkosten, um die nachgezogenen hohen Personalkosten zu drücken; mit Bürokratieabbau anstatt neue Auflagen einzuführen. Es wurde einiges angestoßen – und es bleibt noch viel zu tun.

Die unbequeme Wahrheit lautet: Preise wie damals werden nicht wiederkommen.

Die aktuellen Lebensmittelpreise sind ein Mix aus den wirtschaftlichen Folgen der letzten sechs Jahre: Pandemie, globale Unsicherheit, Angebot und Nachfrage und kriegsrische Auseinandersetzungen. Müssen etwa Containerschiffe aus Asien wegen des Gaza-Kriegs anstatt durch den Suez-Kanal den Umweg rund um Afrika und das Kap der Guten Hoffnung nehmen, verursacht das höhere Kosten.

Es ist an der Zeit, den Konsumentinnen und Konsumenten reinen Wein einzuschenken: Preise so wie damals werden nicht wiederkommen. Die Welt hat sich verändert und wir müssen uns alle darauf einstellen.

Fokussieren wir uns wieder auf das, was Lebensmittel Made in Austria auszeichnet: höchste Qualität, ein vielfältiges Angebot, hervorragend ausgebildete Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in unseren leistungsstarken Betrieben – und die Wertschätzung, die unsere Produkte auch international genießen, allen voran in Deutschland. Lebensmittelproduktion in Österreich steht für Arbeitsplätze, Wohlstand und Sicherheit in der Versorgung unseres Landes. Gerade das ist in Zeiten, wo Europa wieder aufrüstet, ein wichtiges Gut. Österreich wird nie der billigste Anbieter sein. Aber wir gehören zu den besten. Genau daran sollten wir – entlang der gesamten Lebensmittelkette und gemeinsam mit der Politik – konsequent weiterarbeiten.

*Mag. Katharina Koßdorff,
Geschäftsführerin des Fachverbands der
Nahrungs- und Genussmittelindustrie,
Wien*

*Dieser Artikel wurde erstmals am 4.2.2026
auf www.leadersnet.at veröffentlicht.*





Funded by
the European Union

EU-PROJEKT WASTELESS

ZIEL DES PROJEKTES IST DIE ENTWICKLUNG EINES MEILENSTEINS
FÜR DIE REDUKTION VON LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG IN EUROPA

LISA MEIDL

Die europäische Lebensmittelkette erzeugt jährlich rund 88 Millionen Tonnen Lebensmittelabfälle – mit gravierenden Auswirkungen auf Gesellschaft, Wirtschaft und Umwelt. Um dieser Herausforderung zu begegnen, wurde Anfang 2023 das EU-finanzierte Projekt „WASTELESS – Waste Quantification Solutions To Limit Environmental Stress“ ins Leben gerufen. Ziel ist es, Werkzeuge und Empfehlungen zu entwickeln, um Lebensmittelverluste und -verschwendung messbar zu machen, zu überwachen und in der Zukunft jährlich um mindestens 20 % zu reduzieren. Das Projekt wird von der Universität Trás-os-Montes e Alto Douro (UTAD) in Portugal koordiniert und vereint ein multidisziplinäres Konsortium mit Partnerinnen und Partnern aus 14 Ländern, darunter auch die Lebensmittelversuchsanstalt (LVA). Mit einem Budget von 5,5 Millionen Euro aus dem EU-Programm Horizon Europe trägt WASTELESS maßgeblich zur Umsetzung der Ziele des Farm-to-Fork-Ansatzes und des European Green Deal bei – die Halbierung der Lebensmittelverschwendung pro Kopf auf Ebene des Einzelhandels sowie der Verbraucherinnen und Verbraucher bis 2030.

Ergebnisse und Innovationen des Projekts

Nach intensiver Entwicklungsarbeit sind die verschiedenen WASTELESS-Werkzeuge seit Ende 2024 vollständig implementiert und werden in

unterschiedlichen Fallstudien erfolgreich eingesetzt:

- **Blockchain für Transparenz und Rückverfolgbarkeit**

Die WASTELESS Open Access Blockchain sorgt für lückenlose Nachverfolgung entlang der Lieferkette – von der Produktion bis zum Teller. In Italien wird sie bereits in der Herstellung von Olivenöl, Pasta, Tomatenprodukten und Fruchtsäften genutzt. Verbraucherinnen und Verbraucher profitieren von mehr Transparenz und Sicherheit.

- **Surplus Stock Measurement & Management Tool**

Dieses Werkzeug optimiert die Lagerverwaltung und reduziert Verluste, indem es Unternehmen hilft, Bestände effizient zu überwachen und Produkte rechtzeitig zu nutzen. Erste Anwendungen in Portugal und Spanien zeigen deutliche Verbesserungen in der operativen Effizienz.

- **Computer Vision für Fleischqualität**

In Portugal wird mit Hilfe bildbasierter Analysen die Qualität von Rind- und Schweinefleisch überwacht. So können Qualitätsverluste frühzeitig erkannt und vermieden werden.

- **Integration in Milch- und Aquakulturkanälen**

Die Blockchain-Technologie wird auch in der Herstellung von Milch und in der Aquakultur eingeführt, um Rückverfolgbarkeit und Nachhaltigkeit zu gewährleisten.

Diese Innovationen tragen nicht nur zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung bei, sondern auch zur Senkung von Treibhausgasemissionen und zur Erreichung globaler Klimaziele.

Community of Practice: Mitmachen und Wissen teilen

Die Community of Practice des WASTELESS-Projekts bietet eine Plattform für den Austausch von Wissen, Erfahrungen und Best Practices. Hier können sich Fachleute, Unternehmen und Interessierte vernetzen und gemeinsam an einer nachhaltigeren Zukunft arbeiten.

Unter folgender Adresse können jetzt auch Sie der Community of Practice beitreten: <https://wastelesseu.com/community-of-practice/>

WASTELESS zeigt, wie technologische Innovation und europäische Zusammenarbeit die Lebensmittelverschwendung drastisch reduzieren können – ein wichtiger Schritt hin zu einer nachhaltigen Ernährung und einer ressourcenschonenden Zukunft. Das Projekt wird durch das Forschungs- und Innovationsprogramm Horizon Europe der Europäischen Union im Rahmen der Finanzhilfvereinbarung Nr. 101084222 finanziert.

Lisa Meidl, MSc.,
Lebensmittelversuchsanstalt (LVA),
Wien

VERSCHÄRFTER LISTERIEN- GRENZWERT AB JULI 2026

AB 1. JULI 2026 VERSCHÄRFT DIE EU-VERORDNUNG (EU) 2024/2895
DIE *LISTERIA MONOCYTOGENES*-GRENZWERTE
FÜR VERZEHRFERTIGE LEBENSMITTEL.

In Produkten, die Listerienwachstum begünstigen, muss der Erreger bis zum Ende der Haltbarkeit in 25 Gramm nicht nachweisbar sein – eine massive Verschärfung gegenüber der bisherigen Regelung bis zur Abgabe. Dies betrifft die gesamte Lieferkette von Produktion bis Handel und stellt das Hygienemanagement vor neue Herausforderungen.

Konsequente Eigenkontrollen

Die Verordnung macht klar: Verantwortung endet nicht an der Betriebsrampe. Auch Handelsunternehmen müssen sicherstellen, dass *L. monocytogenes* während der gesamten Haltbarkeit abwesend bleibt. Ausnahme bildet der Challengetest, mit dem Betriebe nachweisen können, dass *L. monocytogenes* unter 100 KBE/g bleibt. Für KMU jedoch aufwendig und teuer – die meis-

ten werden auf Abwesenheit umstellen müssen.

Kritische Produktgruppen:

- Aufschnittwaren, Käsespezialitäten
- Fertiggerichte, Salate mit Mayonnaise
- Cremespeisen, Frischmischungen
- Pflanzliche Convenience-Produkte

AGES- Schwerpunktaktion: Alarmierende Ergebnisse

Eine aktuelle Kontrollaktion der AGES in pflanzlichen Lebensmittelproduzenten zeigt: Jeder fünfte Betrieb hat *L. monocytogenes* im Umfeld oder Produkt nachgewiesen. Dies unterstreicht die Dringlichkeit eines robusten Umweltmonitorings:

- Wöchentliche Abstriche (25 cm²) in Produktions-/Verpackungszonen



© ADOBE STOCK – JARUN011

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



- Validierte Reinigungsprozesse (ATP-Messung)
- Zonenhygiene mit farbcodierten Werkzeugen

Ausnahmen gelten für Produkte mit niedrigem pH ($\leq 4,4$), Wasseraktivität ($a_w \leq 0,92$) oder < 5 Tage Haltbarkeit – hier bleibt 100 KBE/g. Achtung: Auch Cremespeisen oder geschnittenes Obst können schnell kritisch werden.

Umsetzungscheckliste bis Juli 2026

Sofortmaßnahmen für Hygienemanager:

- *L. monocytogenes*-Managementplan erstellen (Codex Alimentarius 1-2025)
- Umweltproben quartalsweise testen – Laborpartner wählen
- Reinigung validieren: ATP-Schnelltests einführen
- Team schulen: Jährliche Hygieneschulungen anpassen
- Förderungen nutzen: WKO-Beratung, AMS-Förderungen

Wirtschaftliche Auswirkungen

Investitionen (5.000–15.000 €/Betrieb) für Monitoring, Schulungen und Optimierungen sind unvermeidlich. Produktrückrufe oder Bußgelder sind teurer – ein einziger Fall kostet leicht 50.000 €+. Wer jetzt handelt, schützt Marke und Verbraucher.

Fazit

Die *L. monocytogenes*-Verordnung 2026 zwingt die Ernährungsindustrie zu proaktivem Risikomanagement. Mit Systematik – Umweltkontrollen, validierte Reinigung, klare CCPs – lassen sich die Anforderungen erfüllen. Die nächsten 5 Monate entscheiden über Wettbewerbsvorteile oder Nachzüglerstatus.

Quelle: AGES



NEUE METHODE ZUR JOGHURTHERSTELLUNG

FORSCHER HABEN EINE EINFACHE, ABER WIRKUNGSVOLLE METHODE ENTWICKELT, DIE DEN EINSATZ TEURER BAKTERIENKULTUREN IN DER MILCHPRODUKTION UM BIS ZU 80 % REDUZIEREN UND GLEICHZEITIG DIE HALTBARKEIT VERLÄNGERN KÖNNTE.

Neue Forschungsergebnisse der DTU in Dänemark könnten die Art und Weise verändern, wie die Lebensmittelindustrie Joghurt auf Milchbasis herstellt – und damit sowohl kostengünstiger als auch nachhaltiger machen. Forscher haben eine einfache, aber wirkungsvolle Methode entwickelt, die den Einsatz teurer Bakterienkulturen um bis zu 80 % reduzieren und gleichzeitig die Haltbarkeit verlängern könnte.

Ein Forschungsteam des DTU National Food Institute hat eine neue Methode zur Herstellung von Joghurt entwickelt, die mit einer einfachen Frage begann. „Wir haben uns jahrelang mit Milchsäurebakterien und ihrem Energiestoffwechsel beschäftigt, aber

eines Tages kam uns der Gedanke: Was wäre, wenn wir die Bakterien säuern ließen, ohne sie wachsen zu lassen? Das war so etwas wie ein Heureka-Moment“, sagt Associate Professor Christian Solem, der seit mehr als 25 Jahren Milchsäurebakterien erforscht und Mitautor einer neuen Veröffentlichung in Food Bioscience ist, in der die Ergebnisse beschrieben werden. Die Methode wurde in kleinerem Maßstab im Labor des DTU National Food Institute getestet, und die Forscher sehen keinen Grund, warum sie nicht sofort von Molkereien eingesetzt werden kann. Sie erfordert keine neue Technologie, sondern lediglich eine Anpassung der Temperaturregelung während der Produktion.



Reagenzglas mit Joghurt im Labor des DTU National Food Institute.

© YUMDA.COM/LENE KOSS

„Im Prinzip könnten die Molkereien die Methode schon morgen einführen. Wir haben keine Nachteile festgestellt, abgesehen davon, dass der Prozess ein oder zwei Stunden länger dauert - und man hat ein stabileres und nachhaltigeres Produkt“, sagt Christian Solem. Die Forschung birgt großes Potenzial, denn Schätzungen zufolge verzehrt jeder Mensch weltweit im Durchschnitt fast 12 Kilogramm Joghurt pro Jahr.

Ein zweistufiges Fermentationsverfahren

Bei der traditionellen Joghurtherstellung wird der Milch eine relativ große Menge an Joghurt-Starterkulturen zugesetzt, die dann 4 bis 6 Stunden lang bei 42° C fermentiert wird. Anschließend wird der gewünschte Säuregrad erreicht und der Joghurt gekühlt. Das Verfahren birgt jedoch einige Herausforderungen:

- Hohe Kosten für die Starterkultur.
- Begrenzte Lagerfähigkeit.
- Die so genannte „Nachsäuerung“, bei der der Joghurt während der Lagerung weiter säuert, beeinträchtigt sowohl die Qualität als auch die Langlebigkeit.

Bei der neuen Methode verwenden die Forscher nur 20 % der üblichen Menge an Starterkulturen. Die Milch wird zunächst wie üblich bei 42° C fermentiert, dann wird die Temperatur für eini-

ge Stunden auf 51° C erhöht. Bei dieser hohen Temperatur hören die Bakterien auf, sich zu teilen, produzieren aber weiterhin Milchsäure.

„Es ist, als würde man die Bakterien auf ein Laufband setzen - sie gehen nirgendwo hin, aber sie arbeiten weiter. So können wir die Säuerung steuern und gleichzeitig eine unerwünschte Nachsäuerung vermeiden“, erklärt Christian Solem.

Der 51° C-Schritt wirkt außerdem fast wie eine milde Pasteurisierungsphase. „Wir eliminieren bis zu 99,9 % der Hefezellen und Schimmelsporen, die sonst die Haltbarkeit des Joghurts erheblich verkürzen würden“, sagt Christian Solem.

Nachsäuerung ade – längere Haltbarkeit

Die Nachsäuerung gehört zu den größten Qualitätsproblemen bei der Joghurtherstellung. Sie führt dazu, dass das Produkt übermäßig sauer und bitter wird und zur Phasentrennung neigt – Merkmale, die oft mit verdorbenem Joghurt in Verbindung gebracht werden. „Wir haben die Methode an drei verschiedenen Starterkulturen getestet, darunter einige, die besonders anfällig für Nachsäuerung sind. In allen Fällen konnte das Problem behoben werden“, sagt Shuangqing

Zhao, Postdoktorandin und korrespondierende Autorin der Studie.

Die genaue Verlängerung der Haltbarkeit steht noch nicht fest, aber den Forschern zufolge dürfte sie weit über die derzeitigen 3 bis 4 Wochen hinausgehen. Dies könnte erhebliche Auswirkungen sowohl auf den Ferntransport als auch auf die Reduzierung von Lebensmittelabfällen haben.

Erhebliche Vorteile für Molkereien

Derzeit verwenden die Molkereien bis zu 0,18 g Starterkulturen pro Liter Milch. Angesichts des Umfangs der Produktion können die Kosten für Bakterienkulturen beträchtlich sein. „Wir reduzieren den Einsatz von Starterkulturen um den Faktor fünf. Das ist eine beträchtliche Einsparung, die in einer Branche, in der die Gewinnspannen knapp bemessen sind, von Bedeutung ist“, sagt Christian Solem.

Außerdem verbessert die längere Haltbarkeit die Planung und Logistik: „Joghurt wird in der Regel in großen Chargen hergestellt, und jeder Produktionslauf erfordert Reinigung und Neukonfiguration. Mit einer längeren Haltbarkeit wird eine größere und vielleicht sogar kontinuierlichere Produktion möglich“, fügt er hinzu.

Quelle: yumda.com





© ADOBE STOCK – AI TEKNO KONCEPT

LEBENSMITTELBETRUG SCHNELL VOR ORT ERKENNEN

FÄLSCHUNGEN UND MINDERWERTIGE PRODUKTE WIE ETWA OLIVENÖL AUS GEFÄRBTEN RAPSÖL LASSEN SICH AUF DIE SCHNELLE KAUM ODER GAR NICHT IDENTIFIZIEREN. EIN MOBILES GASCHROMATOGRAPHIE-SENSORSYSTEM SOLL KÜNFTIG HELFEN, FALSCH DEKLARIERTE PRODUKTE DIREKT VOR ORT ZU ERKENNEN.

Drei Fraunhofer-Institute entwickeln das preiswerte, leicht bedienbare Gerät, das auch Analytik-Laien eine schnelle, umgehende Bewertung ermöglicht.

Erkennen lassen sich gefälschte Lebensmittel bislang nur durch aufwändige, teure Untersuchungen im Labor. Zudem erfordern die laborgestützten Analysensysteme Fachpersonal zur Bedienung und Datenauswertung. Fraunhofer-Forschende wollen hier Abhilfe schaffen: Im Fraunhofer PREPARE-Projekt PUMMEL vereinen Forschungsteams der Fraunhofer-Institute für Photonische Mikrosysteme IPMS, für Molekularbiologie und Angewandte Oekologie IME sowie für Verfahrenstechnik und Verpackung IVV ihre Kernkompetenzen aus den Bereichen Gaschromatographie-Messmethoden, Sensorentwicklung und chemische Sensorik.

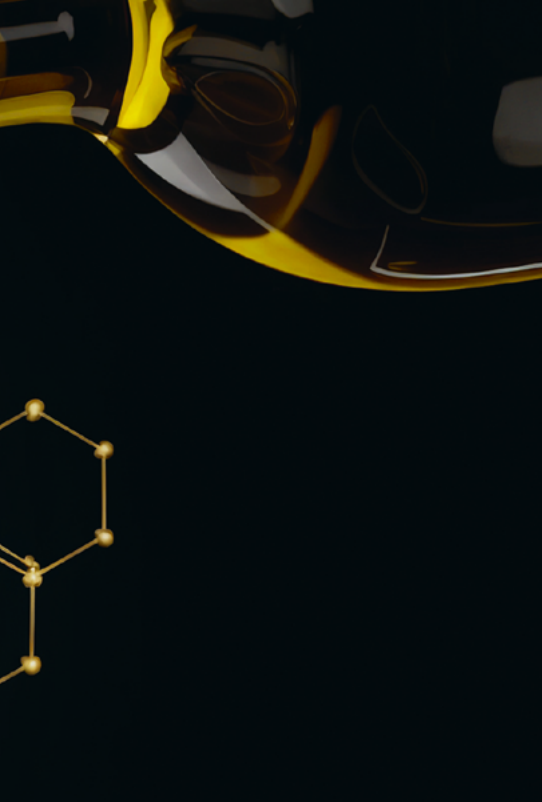
So wollen sie ein mobiles Gaschromatographie-Sensorsystem für den schnellen Vor-Ort-Nachweis von flüchtigen organischen Verbindungen (VOCs) entwickeln. VOCs sind chemische Verbindungen, die charakteristisch für eine bestimmte Zusammensetzung oder gesundheitliche Gefährdung sind und mit Veränderungen von Produkteigenschaften in Verbindung gebracht werden. Die Detektion von VOCs ist in vielen Bereichen von großer Bedeutung. Dazu zählen etwa die Lebensmittelqualität und -sicherheit, medizinische Marker, zivile Sicherheit, Landwirtschaft und die chemische Industrie.

Zwei industrierelevante Leitanwendungen

„Der Bedarf für eine kostengünstige, schnelle und robuste Vor-Ort-Messtechnik, die sofort Ergebnisse liefert, ist

hoch. Unser System ist nicht beliebig, aber aufgrund seiner Modifizierbarkeit vielseitig einsetzbar“, sagt Dr. Olaf Hild, Abteilungsleiter am Fraunhofer IPMS. „Im Projekt PUMMEL konzentrieren wir uns beispielhaft auf zwei industrie-relevante Leitanwendungen – zum einen auf die Identifikation von gefälschtem Olivenöl, das zu den Top 10 der am häufigsten gefälschten Lebensmittel zählt, und zum anderen auf die Identifikation von verunreinigten Kunststoffrecyclaten, die sich etwa in Verpackungen anlagern. Dies ist insofern bedeutend, als die Recyclingquote mit fast 70 Prozent 2025 einen neuen Höchststand erreicht hat. Hierfür entwickeln wir zwei applikationsspezifische Demonstratoren zur VOC-Detektion.“

Prof. Mark Bücking, Abteilungsleiter am Fraunhofer IME, ergänzt: „Wir paaren die Interessen der Industrie mit der wissenschaftlichen Herausforderung.



Der Fokus liegt auf der technologischen Innovation zum Wohl der deutschen und europäischen Wirtschaft.“

Das später Umhängetaschen-große, mobile System besteht aus einer Siliziumchip-basierten Gaschromatographie-Säule (GC-Säule), einem Detektor bzw. Sensor, einer integrierten Proben-vorbereitung, einer Ansteuerungs- und Auswertelektronik sowie einer Energieversorgung. „Die Gaschromatographie (GC) ist eine analytische Methode zur Trennung, Identifizierung und Quantifizierung von Stoffgemischen, die sich für

gasförmige oder unzersetzt verdampfbare Substanzen eignet. Dabei wird eine Probe mithilfe eines Trägergases zunächst durch die GC-Säule transportiert, die wir in einen schnell heiz- und abkühlbaren Siliziumchip geätzt haben“, erläutert Dr. Hild.

In der Säule kommt es zu Wechselwirkungen der Gasmoleküle mit den mit Polymeren beschichteten Innenwänden. Die VOCs reagieren je nach Affinität mit der Innenschicht der Säule, das Stoffgemisch wird getrennt. Am Ende der chipbasierten GC-Säule misst ein Detektor die nach ihrer Molekülart sortierten Substanzen, was zu einem Gaschromatogramm mit Peaks führt, aus denen auf die Zusammensetzung des Gemischs geschlossen werden kann. Die Bewertung der Messdaten übernimmt das Fraunhofer IME. Im Fall des Olivenöls ist das Ziel, Parameter wie etwa das Herkunftsland, das Alter und den Reinheitsgrad zu ermitteln.

Erste Tests erfolgreich abgeschlossen

Aktuelle Tests mit einer konventionellen GC-Säule mit einer Länge von drei Metern zeigen eine zuverlässige Trennleistung der VOCs und ermög-

lichen die Bewertung der Proben. GC-Säulen in konventionellen, teuren Labor-Gaschromatographen sind häufig über 30 Meter lang und verfügen über eine bessere Trennleistung, die für die Qualitätsbewertung von zahlreichen Lebensmitteln allerdings nicht erforderlich ist. Die Fraunhofer-Forschenden stehen unter anderem vor der Herausforderung, miniaturisierte GC-Säulen zu designen, die in der Lage sind, lebensmittelspezifisch die flüchtigen organischen Verbindungen ausreichend zu trennen.

„Mit unserem System adressieren wir Laien wie etwa den Abfüller und den Wareneingangsprüfer, die das Gerät ohne fachliches Know-how problemlos nach einer kurzen Einweisung bedienen können“, sagt PD Dr. Tilman Sauerwald, Wissenschaftler am Fraunhofer IVV, wo die Demonstratoren derzeit entwickelt werden. „Die Komponenten unseres Systems lassen sich anwendungsspezifisch anpassen, sodass es sich für die Qualitätskontrolle in vielen Anwendungen, zum Beispiel bei der Bewertung von recycelten Kunststoffen, eignet. Gemeinsam mit der Industrie realisieren wir gerne maßgeschneiderte Applikationsentwicklungen.“

Quelle: Fraunhofer IVV

LEISTUNGSSTARKE COMPACTLINE

Die CompactLine von Endress+Hauser vereint kompakte Bauweise, hohe Messleistung und ein streng hygienisches Design für Anwendungen in der Lebensmittel- und Getränkeproduktion. Dazu gehören Micropilot FMR43 für kontinuierliche Füllstandmessung, Liquiphant FTL43 für sichere Grenzstanderkennung und Cerabar PMP43 für präzise Druckmessungen. Vollständig verschweißter

Edelstahl sowie CIP- und SIP-Fähigkeit minimieren Kontaminationsrisiken. Die kompakte Form erlaubt den Einsatz auch in engen Prozessbereichen, wie sie in Molkereien oder Produktionslinien mit hohen Hygieneauflagen typisch sind. Die Heartbeat Technology ermöglicht Prüfungen im laufenden Betrieb und steigert Sicherheit sowie Effizienz.

www.at.endress.com



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

04.–06.03.2026

KASSEL, DEUTSCHLAND

63. Wissenschaftlicher
DGE-Kongress: Ernährung
und Mikrobiom – Ein
Schlüssel für die Gesundheit

www.dge.de

10.03.2026

KLOSTERNEUBURG & ONLINE

Lieferantenaudit &
ausgelagerte Prozesse:
Lohnherstellung
praxistauglich managen

www.lva.at

11.–12.03.2026

HELSINKI, FINNLAND

PacTec, FoodTec and
PlastExpo Nordic

pfsptec.messukeskus.com/en/

19.–20.03.2026

WIEN

43. Ernährungskongress von
DIAETOLOGIE AUSTRIA:
Mikronährstoffe & bioaktive
Substanzen

www.diaetologie.at

24.03.2026

ONLINE

ÖGE im Austausch 2026:
Lebensmittelqualität
zwischen Anspruch
und Realität

www.oege.at

24.–26.03.2026

VANCOUVER, KANADA

GFSI Conference – Global
Food Safety Conference

www.mygfsi.com

Impressum

DIE ERNÄHRUNG Österreichische Fachzeitschrift für Wissenschaft, Recht, Technik und Wirtschaft · NUTRITION Austrian journal for science, law, technology and economy · redaktion@ernaehrung-nutrition.at · Offizielles Organ des Fachverbands der Nahrungs- und Genussmittelindustrie Österreichs und des Vereins zur Förderung der österreichischen Lebensmittelwirtschaft (foodalliance) · Herausgeber: Fachverband der Lebensmittelindustrie; A-1030 Wien, Zaunergasse 1–3 · Wissenschaftlicher Beirat: Generaldirektor Univ.-Prof. Dr. iur. et rer. pol. Walter Barfuß, A.o. Univ.-Prof. DI Dr. Sabine Baumgartner, Ao. Univ.-Prof. i. R. DI Dr. nat. techn. Emmerich Berghofer, Dr. Michael Blass, Hon.-Prof. Dr. Konrad

Brustbauer, Univ.-Prof. Dipl.-Ing. Dr. nat. techn. Konrad Domig, Ass.-Prof. DI Dr. nat. techn. Klaus Dürschmid, Prof. Dr. Christian Hauer, Univ.-Prof. Dr. Ing. Henry Jäger, OR Dr. Leopold Jirovetz, Univ.-Prof. Dr. Jürgen König, Dr. Andreas Natterer, Dr. Elisabeth Reiter, Univ.-Prof. Dr. Petra Riefler, Assoc. Prof. Dr. Regine Schönlechner, Univ.-Prof. Dr. Schroeder, LL.M., Univ.-Prof. Dr. med. vet. Karin Schwaiger, Univ.-Doz. Mag. Dr. Manfred Tacker, Univ.-Prof. Dr. med. vet. Martin Wagner Dipl. ECVPH · Chefredakteur: DI Oskar Wawschinek MAS MBA · Redaktion Wissenschaft: Ass.-Prof. DI Dr. nat. techn. Klaus Dürschmid · Redaktion Recht: Mag. Katharina Koßdorff · Verleger: SPV Printmedien Gesellschaft m.b.H.; A-1080 Wien, Florianigasse 7/14; Tel.: 01/581

28 90; Fax: 01/581 28 90-23; online-redaktion@blickinsland.at · Lektorat: DI Oskar Wawschinek MAS MBA · Herstellung: proprint.at · Geschäftsführerin: Doris Orthaber-Dättel, Tel.: 01/581 28 90-12, daettel@blickinsland.at, Tel.: 01/581 28 90-27, · Ernährung/Nutrition – ISSN 0250-1554 – erscheint sechsmal jährlich. Nachdruck sämtlicher Artikel, auch auszugsweise, nur mit Quellenangabe, gegen Belegexemplar; Zitierung von wissenschaftlichen Beiträgen: Ernährung/Nutrition. Namentlich gekennzeichnete Beiträge geben die Meinung des Autors wieder, die nicht mit jener des Herausgebers übereinstimmen muss. Alle Informationen ständig leicht und unmittelbar auffindbar auf www.ernaehrung-nutrition.at

Offenlegung gemäß Mediengesetz § 25

Herausgeber: Fachverband der Lebensmittelindustrie Österreichs, Zaunergasse 1–3, 1030 Wien, vertreten durch Geschäftsführerin Mag. Katharina Koßdorff. Eigentümer: Fachverband der Lebensmittelindustrie Österreichs zu 100 %. Verleger: SPV Printmedien Gesellschaft m.b.H., Florianigasse 7/14, 1080 Wien. Erklärung über die grundlegende Richtung gem. § 25 (4) MedienG: Österreichisches Fachmagazin für die Lebensmittelwirtschaft, Wissenschaftler, Lehrende und Studierende der Ernährungswissenschaften, Diätologen, Mediziner, Lebensmittel- und Biotechnologie- und -chemie, für Lebensmittel zuständige Behörden und Institutionen, Verantwortliche in der Zulieferwirtschaft und von Großküchen.

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





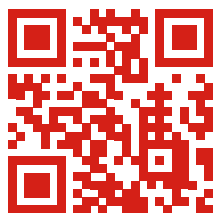
Leading the way to quality.

100 Jahre geprüfte Qualität und
Sicherheit in der Lebensmittelbranche.



Seit 1926.

www.lva.at



Die Lebensmittelversuchsanstalt ist seit über einem Jahrhundert verlässlicher Partner in der Lebensmittelbranche für internationale F&E, berufliche Weiterbildung sowie Untersuchung, Zertifizierung und Qualitätssicherung. Mit fundierter Expertise und moderner Infrastruktur sorgt sie für Sicherheit entlang der gesamten Wertschöpfungskette und entwickelt zukunftsorientierte Lösungen für sichere und hochqualitative Lebensmittel.
LVA – Qualität mit Substanz.