

Presseinformation

12. Februar 2021

Einsatz alternativer Getreidesorten als Maßnahme gegen Klimawandel

LH-Stv. Pernkopf, LR Danninger: Forschung von heute für regionale Lebensmittel von morgen

Forschung und Entwicklung gewinnen auch im Lebensmittelbereich immer stärker an Bedeutung. Wie dabei der ecoplus-Lebensmittel-Cluster-NÖ die Branche entlang der gesamten Wertschöpfungskette unterstützt, präsentierten heute LH-Stellvertreter Stephan Pernkopf, Wirtschaftslandesrat Jochen Danninger und Peter Stallberger, Geschäftsführer von GoodMills Österreich, im Rahmen einer Pressekonferenz in St. Pölten. Gemeinsam stellten sie das Forschungsprojekt „Klimatech“ vor, mit dem der Einsatz alternativer Getreidesorten in Mühlen und Bäckereien erprobt wird.

In den Lebensmitteln stecke ein riesiges Know-how, was mit dem Forschungsprojekt „Klimatech“ noch weiter intensiviert werde, betonte Pernkopf. „Dabei arbeiten Landwirtschaft, Mühlenbetriebe, Bäckereien und die Wissenschaft entlang der gesamten Wertschöpfungskette zusammen“, unterstrich er. „Das Projekt läuft noch bis Ende 2022, ist mit insgesamt 300.000 Euro dotiert und wird auch von der Forschungsgesellschaft (FFG) unterstützt. Ziel ist es, alternative Getreidearten wie Sorghum, Hirse, Buchweizen, Amaranth besser zu erforschen und schlussendlich dem Weizen beizumengen“, hielt der LH-Stellvertreter fest. Die Trockenheit führe im Weizenanbau zu einer relativ höheren Stickstoff-Konzentration im Boden, „der in der Pflanze zu Eiweiß gebunden wird“, sprach er einen weiteren Aspekt an. Dieser gesteigerte Proteingehalt führe dazu, dass „sich die Weizenmehle in der Produktion für bestimmte Produkte schwieriger verarbeiten lassen“, hob Pernkopf hervor. Damit treffe die Klima-Veränderung nicht nur die Landwirtschaft, sondern auch die Mühlen und die Backwarenproduzenten.

„Die Lebensmittelwirtschaft zählt zu den hauptbetroffenen Branchen in der Krise, weil viele Großabnehmer aus dem Tourismusbereich fehlen. Auch die ganze Gastronomie ist als Abnehmer weggebrochen“, meinte Danninger. Wichtig sei, zukunftsorientierte Lösungen für die Herausforderungen von morgen zeitgerecht anzugehen. Die Schlüsselbegriffe seien Kooperation, Innovation und Forschung, erinnerte der Landesrat. Seit dem Start der Clusterarbeit im Jahr 2001 habe die

Presseinformation

Wirtschaftsagentur ecoplus insgesamt 900 Kooperationsprojekte mit rund 5.000 Projektpartnern erfolgreich unterstützt. „Im ecoplus-Lebensmittel-Cluster-NÖ engagieren sich 118 Clusterpartner, die für über 13.100 Arbeitsplätze und einen Gesamtumsatz von über 3,3 Milliarden Euro verantwortlich sind. Die Schwerpunkte dieses Clusters sind nachhaltige Ressourcennutzung, Lebensmittelqualität und Lebensmittelsicherheit“, betonte er. „Die heimischen Lebensmittel sind vor allem für die hohe Qualität bekannt. Damit das auch unter veränderten klimatischen Rahmenbedingungen sichergestellt werden kann, ist es wichtig, dass an innovativen Lösungen gearbeitet wird. Dabei müssen auch neue Wege beschritten werden. Es geht darum, die Lebensmittelwirtschaft fit für die Zukunft zu machen“, hob Danninger hervor.

Geschäftsführer Stallberger sagte: „Wir wollen mit regionalen Rohstoffen die Versorgung der Bevölkerung weiter sicherstellen. Dazu braucht man Partner in der Landwirtschaft.“ Viele aktuelle Problemstellungen in der Lebensmittelwirtschaft seien völlig neuartig, so Stallber. ecoplus-Geschäftsführer Helmut Miernicki betonte: „Seit dem Start der Clusterarbeit in Niederösterreich lautet unser Motto ‚Innovation durch Kooperation‘ und an der Aktualität hat sich bis heute nichts geändert. Das Projekt ‚Kimatech‘ ist das beste Beispiel dafür, wie Zusammenarbeit über Betriebsgrenzen hinweg dazu beiträgt, die heimische Wirtschaft nachhaltig zu stärken und fit für die Zukunft zu machen“.

Nähere Informationen: Büro LR Danninger, Andreas Csar, Telefon 02742/9005-12253, E-Mail andreas.csar@noel.gv.at, bzw. Wirtschaftsagentur ecoplus, Markus Steinmaßl, Telefon 02742/9000 196 19, E-Mail m.steinmassl@ecoplus.at, oder Büro LH-Stellvertreter Pernkopf, DI Jürgen Maier, Telefon 02742/9005-12704, E-Mail lhstv.pernkopf@noel.gv.at, www.ecoplus.at



Backwarenhersteller rüsten sich für den Klimawandel: Wirtschaftslandesrat Jochen Danninger, LH-Stellvertreter Stephan Pernkopf, GoodMills-Geschäftsführer Peter Stallberger und ecoplus-Geschäftsführer Helmut Miernicki (v.l.n.r.) präsentierten Forschungsprojekt „Kimatech“

© NLK Burchhart

Presseinformation

Weitere Bilder



LH-Stellvertreter Stephan Pernkopf (links) und Landesrat Jochen Danninger (Bildmitte) haben ein Kooperationsprojekt vorgestellt, bei dem Bauern, Mühlen und Lebensmittelindustrie an einem Strang ziehen. Dabei sollen neue, widerstandsfähige Getreidesorten dem Klimawandel trotzen.

© NLK Burchhart