

# Projektgruppe erforscht das Brot der Zukunft

Längere Trockenperioden haben einen negativen Einfluss auf die Inhaltsstoffe im Weizen. Dadurch wird der Anbau alternativer Körnerfrüchte zunehmend interessant.

ARTUR RIEGLER

**W**eizen ist das wichtigste Getreide für Brot und Backwaren in Österreich. Der heimische Qualitätsweizen dafür stammt traditionell aus den Anbaugebieten im östlichen Niederösterreich. Die tiefgründigen und humusreichen Böden in dieser Region wirken sich positiv auf die Getreidequalität aus, was diesen Weizen besonders interessant für den europäischen Markt, aber auch für die inländische Lebensmittelindustrie macht. Mit fortschreitendem Klimawandel steigt jedoch das Risiko, dass der geerntete Weizen hohe Mengen an Klebereiweiß aufweist. Obwohl Protein für den Backprozess von großer Wichtigkeit ist, kann ein zu hoher Gehalt zu Problemen führen.

## Lebensmittelwirtschaft arbeitet an innovativen Lösungen

Um die Versorgungssicherheit mit heimischen Lebensmitteln nicht zu gefährden, unterstützt der ecoplus-Lebensmittel-Cluster-Niederösterreich die Branche entlang der gesamten Wertschöpfungskette. Gemäß dem Motto „Innovation durch Kooperation“ werden von der Landwirtschaft über die verarbeitenden Betriebe bis hin zu den Konsumenten gemeinsam nach neuen Wegen gesucht, von denen alle Beteiligten profitieren.

Um das Know-how in der Lebensmittelproduktion zu vertiefen, die



Die Verwendung alternativer Getreidesorten in Mühlen und Bäckereien wird im interdisziplinären Forschungsprojekt unter dem Titel „Klimatech“ erprobt.

Qualität landwirtschaftlicher Erzeugnisse zu stärken und die Versorgung der Konsumenten mit heimischen Spezialitäten zu garantieren, ist ein Kooperationsprojekt mit dem Titel „Klimatech“ gestartet worden. Dabei arbeiten Landwirtschaft, Mühlenbetriebe, Bäckereien und die Wissenschaft entlang der gesamten Wertschöpfungskette zusammen.

LH-Stellvertreter Stephan Pernkopf erklärte: „Das Projekt läuft noch bis Ende 2022, ist mit insgesamt 300.000 Euro dotiert und wird auch von der

**„Gemeinsam können wir die Probleme langfristig lösen.“**

STEPHAN PERNKOPF

Forschungsförderungsgesellschaft (FFG) unterstützt.“ Ziel sei die Zumischung von Mehl aus alternativen Getreidearten, die kein Gluten enthalten. Die zunehmend heißen und trockenen Wetterlagen machen in Zukunft den Anbau von Feldfrüchten,

die bisher in subtropischen Regionen kultiviert wurden, auch in unseren Breiten möglich. Die ersten Ergebnisse mit Buchweizen, Amaranth, Sorghum sowie anderen Hirsearten, die auf den dafür gewidmeten landwirtschaftlichen Versuchsflächen erzielt wurden, sind vielversprechend. Doch damit haben Bäckereien und Feinbäckereien in NÖ noch keine Erfahrungen.

Deshalb fiel die Idee eines Kooperationsprojekts auf fruchtbaren Boden. Stellvertretend für die Unternehmenspartner betonte Peter Stallberger, der Geschäftsführer von GoodMills Österreich: „Wir wollen die Versorgung der Bevölkerung mit regionalen Rohstoffen sicherstellen. Dazu braucht man Partner in der Landwirtschaft.“

Das gemeinsame Vorgehen im Clusterbereich sei besonders in Zeiten der Krise wichtig, betonte auch Wirtschaftslandesrat Jochen Danninger. Im Lebensmittel-Cluster-NÖ engagieren sich 118 Unternehmen, die für mehr 13.100 Arbeitsplätze und einen Gesamtumsatz von über 3,3 Milliarden Euro stehen.