FFG

FORSCHUNG SCHMECKT!

KULINARISCHE UND INNOVATIVE ERFOLGSREZEPTE ZUM FFG FORUM 2013 ›› VORSPRUNG DURCH FORSCHUNG

IMPRESSUM

Erfolgsrezepte zum **FFG FORUM 2013 ›› VORSPRUNG DURCH FORSCHUNG**, 18.9.2013

Herausgeber: Österreichische Forschungsförderungsgesellschaft mbH, Sensengasse 1, 1090 Wien, www.ffg.at, +43 (0)5 7755-0

Satz und Layout: „Der Herr Bertl“ OG, www.derherrbertl.at

Druck: Print-Sport Handels GmbH & CoKG

Fotos: FFG, Rigaud, Hans Ringhofer, Petra Spiola, Sarah Wiener GmbH, Herbert Lehmann, istockphoto.com, shutterstock.com

Sarah Wieners Rezepte mit freundlicher Genehmigung der Sarah Wiener GmbH

Bundesministerium für Wirtschaft, Familie und Jugend

Bundesministerium für Verkehr, Innovation und Technologie

Die Veranstaltung entspricht den Kriterien des Österreichischen Umweltzeichens für Green Meetings/Events.

INHALT

4 Österreichs Zukunft aktiv gestalten
5 Mit Forschung Wachstum und Arbeitsplätze schaffen
6 Guten Appetit!
7 Das Förder-Menü der FFG
8 Die besten Erfolgsrezepte beim FFG FORUM 2013
9 Sarah Wiener und Fritz Wieninger im Portrait
10 Traditionsbewusste Bio-Europameister
11 ***Rezept:*** Kernweiches Ei auf lauwarmem Essiggemüse mit Estragon-Zabaione
12 Forschung ist gefragt
13 ***Rezept:*** Kärntner Kirchtagssuppe
14 Forschung schmeckt!
15 ***Rezept:*** Lackierte Entenbrust mit heißen, scharfen Marillen und Erdäpfel-Mohnnudeln
16 Am Weg zur Hightech-Landwirtschaft
17 ***Rezept:*** Donauwaller auf Eferdinger Schmorgurken
18 Bessere Verarbeitung steigert die Qualität
19 ***Rezept:*** Krautsalat
20 Neue Produkte mit Mehrwert
21 ***Rezept:*** Salzburger Nockerl
22 Gesundheit, Ernährung und Nachhaltigkeit
23 ***Rezept:*** Sacher Torte

ÖSTERREICHS ZUKUNFT AKTIV GESTALTEN

Unser Erfolgsrezept ist klar: Forschung schafft Arbeitsplätze und steigert die Lebensqualität. Aus meinem Ressort, dem BMVIT, haben wir in den vergangenen fünf Jahren insgesamt 2,7 Milliarden Euro für die wirtschaftsnahe Forschung zur Verfügung gestellt. Mit diesen Investitionen und den daraus entstandenen neuen Produkten und Technologien konnten wir rund 10.000 Forschungsarbeitsplätze finanzieren und weitere 92.000 Arbeitsplätze in der Wirtschaft schaffen oder sichern. Wir haben eine Reihe von gezielten Initiativen gestartet, um Start-ups, Kleine und Mittlere Unternehmen, aber auch große, international erfolgreiche Firmen zu stärken.

Auch in den kommenden Jahren müssen wir uns weiter anstrengen, die Wettbewerbsfähigkeit Österreichs durch Forschung und Innovation abzusichern und Technologien für mehr Lebensqualität zu entwickeln. Die Frage unserer Selbstbestimmtheit ist dabei ebenso ein Thema wie Mobilität, Umwelt und Energie, Nachhaltigkeit, die Informationsgesellschaft oder intelligente Produktion. Damit wollen wir aktiv die Zukunft Österreichs gestalten – gemeinsam mit allen innovativen Köpfen des Landes.

Doris Bures
Bundesministerin für Verkehr, Innovation und Technologie

© Rigaud

MIT FORSCHUNG WACHSTUM UND ARBEITSPLÄTZE SCHAFFEN

Als kleine offene Volkswirtschaft muss Österreich im internationalen Wettbewerb vor allem mit Innovationen punkten. Denn jeder Vorsprung in Forschung und Entwicklung sichert Exporterfolge und schafft so Wachstum und Arbeitsplätze in Inland. Daher unterstützen wir die Forschungsinvestitionen derzeit stärker denn je, die entsprechenden Ausgaben sollen heuer laut Statistik Austria auf den neuen Rekordwert von knapp neun Milliarden Euro steigen.

Allerdings dürfen wir uns nicht auf den bisherigen Erfolgen ausruhen, sondern müssen unsere Angebote aufgrund des härter werdenden internationalen Wettbewerbs laufend verbessern. Insbesondere wollen wir in Zukunft noch mehr Unternehmen zum Einstieg in Forschung und Entwicklung motivieren, zusätzliche Anreize für bereits forschende Unternehmen setzen und gleichzeitig die Versorgung mit Risikokapital deutlich verbessern. Als starker Partner von Industrie, KMU und Start-Ups unterstützen wir die Anstrengungen der Wirtschaft durch gute Rahmenbedingungen und gezielte Förderungen. Das sind die richtigen Rezepte für einen erfolgreichen Standort, so gewinnen wir gemeinsam die Zukunft.

Dr. Reinhold Mitterlehner
Bundesminister für Wirtschaft, Familie und Jugend

© Hans Ringhofer

GUTEN APPETIT!

Wir Österreicherinnen und Österreicher essen gerne gut. Das betrifft sowohl den Geschmack als auch die Qualität unserer Nahrung. Aber die Güte der heimischen Lebensmittel ist keine Selbstverständlichkeit. Denn das, was auf unseren Tellern landet, ist nicht nur der Natur geschuldet, sondern ist in vielen Fällen auch modernen Produktionsmethoden, ausgefeilten Verarbeitungstechnologien und einem logistisch optimierten Netzwerk zu verdanken.

Auch im Lebensmittelbereich sind Wissenschaft, Forschung und Innovation gefordert.

Auf der einen Seite stehen die Konsumenten, die wohlschmeckende und einfach zuzubereitende Lebensmittel wünschen. Auf der anderen die Produzenten, mit steigendem Kostendruck im internationalen Wettbewerb. Und über allem steht die Anforderung nach höchster Qualität und maximalem gesundheitlichen Nutzen.

Die Österreichische Forschungsförderungsgesellschaft FFG unterstützt einschlägige Forschungsprojekte aus dem Lebensmittelsektor seit vielen Jahren.

Die Bandbreite ist dabei groß: Von der mikrobiologischen Grundlagenforschung bis hin zur Entwicklung neuer Produkte, die wir täglich im Supermarkt kaufen können. Es ist beachtlich, wo überall FFG-geförderte Forschung „drinnen“ ist. Quasi ein unsichtbares Enzym, ohne E-Nummer, aber mit Telefonnummer: 05 7755-0.

© FFG/Petra Spiola

Lesen Sie mehr über die besten Zutaten für österreichische Innovationen und genießen Sie die kreativen Rezepte von Sarah Wiener in diesem Booklet.

Dr. Henrietta Egerth **Dr. Klaus Pseiner**

Geschäftsführung der Österreichischen Forschungsförderungsgesellschaft FFG

DAS FFG-FÖRDERMENÜ

Vielfach gehört zu den notwendigen Zutaten eines erfolgreichen Forschungsprojekts auch die geeignete Unterstützung durch einen Partner.

Die FFG als nationale Förderstelle für die wirtschaftsnahe Forschung in Österreich unterstützt österreichische Unternehmen, Forschungsinstitutionen und Forschende mit einem umfassenden Menü an Förderungen und Services und vertritt österreichische Interessen auf europäischer und internationaler Ebene.

Das Angebot der FFG reicht von niederschwelligen „Einstiegsangeboten“ wie dem Innovationsscheck über das themenoffene Basisprogramm, thematischen Förderungen bis hin zu Programmen zur Verbesserung der Strukturen und Infrastrukturen der Forschung und Innovation. Ein breites Dienstleistungs- und Serviceangebot, insbesondere die Betreuung europäischer Forschungsprogramme sowie der heimischen Weltraumaktivitäten ergänzen das Angebot.

» LINKS ZUM GUSTIEREN

Die FFG:
www.ffg.at

Die FFG auf Facebook:
www.facebook.com/FFG.ForschungWirkt

Das Förderangebot der FFG:
www.ffg.at/foerderangebot

Die F&E-Jobbörse:
www.ffg.at/jobboerse

Gutachten zur Forschungsprämie:
www.ffg.at/forschungspraemie

DIE BESTEN ERFOLGSREZEPTE BEIM FFG FORUM 2013

Die Jahresveranstaltung der FFG steht 2013 ganz im Zeichen von Rezepten und Zutaten für den Erfolg von Innovationen: Wie können Unternehmen durch Zusammenarbeit mit Instituten aus der Forschung und Hochschulen Spitzenleistungen in Forschung, Entwicklung und Technologie erbringen? Was können sie dazu beitragen, um die großen gesellschaftlichen Herausforderungen der Gegenwart zu lösen? Und wie erhält man den Standort Österreich auch in Zukunft wettbewerbsfähig?

Darüber diskutieren SpitzenrepräsentantInnen aus Wirtschaft, Wissenschaft und Politik mit UnternehmerInnen, Forschenden, WissenschafterInnen und ExpertInnen.

Wer die Nase vorn behalten will, setzt auf stetige Innovation. Das wissen auch die prominenten kulinarischen Gäste des FFG FORUM 2013: Köchin **Sarah Wiener** und Winzer **Fritz Wieninger**.

›› SARAH WIENER

Sarah Wiener ist eine der bekanntesten Köchinnen Deutschlands, Buchautorin mehrerer Kochbücher und Gründerin sowie Frontfrau des Sarah Wiener-Unternehmens.

„Wir können die Welt mit Genuss retten. Am Anfang aber steht der achtsame Umgang mit dem, was uns ernährt, und der Respekt davor.“

Seit mehr als 20 Jahren tritt sie für eine saisonale Küche mit frischen und natürlichen Produkten aus der Region ein. Was 1990 Neuland war, kann heute auf eine Erfolgsgeschichte zurückblicken. Das Unternehmen Sarah Wiener ist mit über 200 Mitarbeitern in verschiedenen Geschäftsbereichen tätig. Dazu zählen ein Veranstaltungs-, Messe- und Kongresscatering, drei biozertifizierte Restaurants in Berlin sowie die Gastronomie im Mercedes-Benz-Museum in Stuttgart und im Kundencenter Bremen. Im Sommer 2012 kam mit der Sarah Wiener Holzofenbäckerei ein weiterer Geschäftsbereich hinzu. Seit Frühjahr dieses Jahres ist Sarah Wieners neue Lebensmittelmarke im Handel erhältlich. Ende 2007 wurde die Sarah Wiener Stiftung – „Für gesunde Kinder und was Vernünftiges zu essen“ ins Leben gerufen. Öffentlich tritt sie für die Erhaltung unserer natürlichen Lebensgrundlagen ein sowie für ein ethisch-ökologisches Ernährungsbewusstsein in unserer Gesellschaft.

›› FRITZ WIENINGER

Fritz Wieninger ist der Pionier des hochwertigen Weines in Wien. Seine Spitzenweine aus biodynamischem Anbau werden heute in 36 Länder exportiert. Konsequente Qualitätsorientierung und die Kombination aus traditionellem Weinbau mit modernen Methoden machten seinen Traum von einem außergewöhnlichen Weingut wahr.

„Mein Traum von einem Weingut mit Weinen voll Format und Internationalität wurde wahr. Als Wegbereiter für qualitativ hochwertigen Wein aus Wien bedeutet es mir sehr viel, den Wienern einen Wein zu geben, auf den sie stolz sein können.“

Fritz Wieninger empfindet es als das Schönste, zu erleben, wie sich der Wein entwickelt: vom Traubensaft zu einer tiefsinnigen, verspielten Spezialität. Dabei verwirklicht er ein – im Kopf vorgezeichnetes – Bild im Einklang mit Boden, Klima und Sorte, wobei es gilt, das typisch Wienerische im Wein herauszuarbeiten.

Jeder Wein ist auch Ausdruck der Persönlichkeit des Weinmachers und hat sehr viel mit Emotion und Individualität zu tun. Das schmeckt man in der Qualität seiner Weine.

TRADITIONSBEWUSSTE BIO-EUROPAMEISTER

Wir Österreicher mögen´s traditionell. Nach wie vor stehen Hausmannskost und bodenständige Küche ganz oben am Wunschzettel. Gleichzeitig steigt aber die Nachfrage nach Fertigprodukten ebenso wie nach Bio-Kost und vegetarischer Ernährung. Immerhin hat Österreich mit über 18 Prozent den mit Abstand höchsten Anteil an Bio-Anbauflächen in Europa. Österreichische Lebensmittel erfreuen sich daher auch im Ausland großer Beliebtheit.

Lebensmittel sind ein bedeutender Wirtschaftsfaktor.
Von der landwirtschaftlichen Produktion, über die Verarbeitung, den Lebensmittelhandel bis hin zur Gastronomie trägt die gesamte Lebensmittelbranche schätzungsweise rund 12 Prozent zum Bruttosozialprodukt bei – eine Größenordnung von etwa 50 Milliarden Euro. 2011 hat Österreich Lebensmittel und Agrarprodukte im Wert von rund 8,8 Milliarden Euro exportiert und im Wert von rund 9,7 Mrd. Euro importiert.

Jährlicher Österreichischer Durchschnittsverbrauch:

100 Kilo Fleisch
230 Eier
200 Kilo Obst und Gemüse
20 Kilo Käse
90 Liter Milch
100 Liter Bier
30 Liter Wein

FFG FORUM als Green Event
Und auch die Veranstaltungsorganisation selbst hatte Innovationen zu bieten: Erstmals wurde das FFG FORUM als „Green Event“ nach den Richtlinien des Österreichischen Umweltzeichens veranstaltet. Dafür wurden vorgeschriebene Kriterien unter anderem beim Veranstaltungsort, dem Catering, den Lieferanten und der Mobilität eingehalten. Kulinarische Häppchen des Events in Form von Fotos und Filmen zum Nach-Gustieren gibt es unter **www.ffg.at/ffgforum-2013**.

Kernweiches Ei auf lauwarmem Essiggemüse mit Estragon-Zabaione

Für die Zabaione:
1 Ei
2 Eigelb
80 ml Gemüsesuppe
60 ml Weißwein trocken
1 Prise Zucker
Salz/Pfeffer
frischer Estragon

Ei und Eigelb im heißen Wasserbad mit einem Schneebesen schaumig schlagen. Gemüsesuppe, Weißwein, Salz, Pfeffer und eine Prise Zucker hinzugeben und über dem Wasserbad zu einer schaumig festen Sauce schlagen. Dann frischen Estragon unterrühren. Nach Bedarf nachwürzen. Dazu kernweiche Eier 5 Minuten kochen.

Essiggemüse:
Zucchini
Frühlingszwiebeln
Salat
Peperoncino
Tomatenessig
Suppe
Öl zum Anbraten

Zucchini in Streifen schneiden und Frühlingszwiebeln längs halbieren. Auch den Salat halbieren. Frischen, jungen Peperoncino in Öl anbraten, das Gemüse dazugeben. Mit Tomaten-Essig ablöschen, danach mit ein wenig Suppe aufgießen.

Weintipp von Fritz Wieninger:

Grüner Veltliner Wiener Berge 2012

FORSCHUNG IST GEFRAGT

Unsere Ernährung ist ins Gerede gekommen. Jeder zweite Europäer ist übergewichtig, jeder siebente ist fettleibig. Aber auch durch Lebensmittelskandale wird das Vertrauen der Konsumenten erschüttert: Die Stichworte Gammelfleisch, BSE, EHEC und Pferdefleisch sind uns noch allzu gut in Erinnerung.

Die Anforderungen steigen.
Lebensmittel sollen möglichst naturbelassen und gesundheitsfördernd, gleichzeitig aber auch einfach zuzubereiten sein (so genannte Convenience-Produkte), oder mit „Extras“ ausgestattet werden („functional food“ genannt). Frische, längere Haltbarkeit und der geforderte Verzicht auf Zusatzstoffe stellen die Lebensmittelverarbeiter daher vor große Herausforderungen. Auch neue Methoden zur Qualitäts- und Herkunftskontrolle stehen ganz oben auf der Forschungsagenda.

Die landwirtschaftlichen Produzenten wiederum stehen unter Kostendruck und haben mit wechselnden Umweltbedingungen zu kämpfen (Hochwasser, Hitze). Dazu kommen Fragen der globalen Ernährungssituation und der Biodiversität: Schätzungen zufolge sind rund 4.000 Pflanzenarten für die menschliche Ernährung geeignet, wirklich genutzt werden aber nur wenige.

Forschung und Entwicklung sind daher gefragter denn je.

Kärntner Kirchtagssuppe

1 Lauch
1 Sellerieknolle
5 Karotten (orange und gelbe)
2 Zwiebeln
Petersilie und Liebstöckel
½ Kürbis

1 ganzes Huhn
Lammfleisch (Schulter/Keule)
Schweinsschulter

Alles in Wasser langsam aufkochen lassen. Schaum abschöpfen.
Weißen Pfeffer, Lorbeer, Nelken, Piment, Kümmel, ganze Zimtstangen und Safran in die Suppe geben. Einmal aufkochen lassen und auf kleiner Flamme köcheln lassen.

Karotten und Huhn herausholen und kurz ins Eiswasser geben, damit die Karotten und das Huhn zum Ende noch einen guten Biss haben. Den Rest weiter kochen lassen.

Das ganze Fleisch und die Karotten dann klein schneiden und beiseite legen. Zwiebeln mit Safran anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und mit dem Sud der Suppe auffüllen.

Obers, Sauerrahm und ein wenig Maizena mischen und mit einem Mixstab aufmischen. Kurz aufkochen lassen. Die Karotten und das Fleisch auf einen tiefen Teller geben, mit der Suppe auffüllen und servieren.

Weintipp von Fritz Wieninger:

Riesling Nußberg 2011

FORSCHUNG SCHMECKT!

Von der Ackerkrume bis auf den Teller: Über 250 Forschungsprojekte aus allen Bereichen der Lebensmittelproduktion, -verarbeitung und des Vertriebes hat die FFG allein in den letzten 10 Jahren gefördert. Insgesamt wurden dafür rund 35 Millionen Euro (Gesamtförderung) aufgewendet. Aber auch auf internationalem Parkett sind heimische Unternehmen und Institute aktiv: Im Rahmen von EU-Projekten wurde etwa an neuem Saatgut, an der Optimierung der Rinderzucht und der Milchwirtschaft oder an der Verringerung von Lebensmittelabfällen gearbeitet.

Bereits vor 15 Jahren hat die FFG (damals FFF) gemeinsam mit dem Fachverband und der Lebensmittelversuchsanstalt eine Sonderförderaktion „Lebensmittelinitiative Österreich“ durchgeführt. Bis 2004 wurden 170 Projekte mit einer Gesamtförderung von 25 Mio. Euro unterstützt.

Welche Forschungsthemen hat die FFG bisher gefördert?

- Pflanzenbau
  (Saatgut, Pestizidreduktion, biologische Düngemittel, Maschinen, Logistik)
- Lebensmittelproduktion
  (Optimierung von Verfahren, neue Zubereitungs- und Haltbarkeitsverfahren, neue Lebensmittelrohstoffe)
- Produktentwicklung
  (Milch und Milchprodukte, Fleisch und Kombinationsprodukte, Getreide und Hülsenfrüchte, Obst und Gemüse, Fette und Öle, Halbfertig- und Fertigprodukte, „functional food“, biologische Lebensmittel)
- Qualitätskontrolle und Inhaltsstoffe
  (Verringerung von Konservierungsmitteln und Zusatzstoffen, Verlängerung der Haltbarkeit, Verringerung mikrobiologischer Belastung)
- Lebensmittelverpackungen
  (geschmacksneutral, ökologisch und medizinisch unbedenklich)

Lackierte Entenbrust mit heißen, scharfen Marillen und Erdäpfel-Mohnnudeln

Entenlack:
5 EL Honig
wenig Bier
Zesten von Zitronen und Orangen
1 EL gestoßener Pfeffer
1 EL gemahlener Kümmel
2 Zehen Knoblauch
etwas Koriander
wenig frischen Ingwer

Alles aufkochen und in Marmeladengläser füllen.
Das hält mindesten 1 Jahr.

Ente:
Die Brust wird ausgelöst, die Haut geschröpft, angebraten, mit Lack bestrichen, und 15 Minuten ins Rohr gestellt. 10 Minuten rasten lassen und aufschneiden.

Erdäpfel-Mohnnudeln:
1 kg Erdäpfel
250 g Mehl
5 EL gemahlener Mohn
Butterschmalz
Hartkäse

Geschälte Erdäpfel ziemlich bissfest kochen und das Wasser abschütten. Mehl darauf geben und dann den Mohn. Alles stampfen solange es noch ganz heiß ist und auf dem Nudelbrett fertig kneten. Dicke Nudeln formen und in Butterschmalz braten. Hartkäse darauf reiben, schwenken und anrichten.

Heisse, scharfe Marillen:
Wenig Butter und Zucker, geviertelte Marillen und 2 EL Chillisauce süß-sauer in einen Topf geben.
Einmal aufkochen, mit einem Schuss Marillenschnaps ablöschen und anrichten.

Weintipp von Fritz Wieninger:

Pinot Noir
Grand Select 2009

AM WEG ZUR HIGHTECH-LANDWIRTSCHAFT

Die Landwirtschaft unterliegt einem Wandel, sowohl hinsichtlich der Technologien, des Managements als auch der Rahmenbedingungen. Verschiedene Projekte beschäftigen sich mit der Verbesserung landwirtschaftlicher Geräte und Verfahren, etwa im Rahmen des COMET K-Projekts **Future Farm Technology**, das in Wieselburg die Kompetenz von 10 Unternehmens- und 9 wissenschaftlichen Partnern vereinigt.

Im Pflanzenbau stellt die Züchtung ertragreicher, widerstandsfähiger und pflegeleichter Sorten einen wichtigen Schwerpunkt dar. FFG-geförderte Projekte beschäftigten sich etwa mit der Aufzucht und Nutzung von verschiedenen Kürbissen, Kartoffeln, Gerste oder Trüffel. Auch die Nutzung von Pflanzen, die bisher in der Küche unbekannt waren, wurde untersucht. Im Rahmen mehrerer Projekte arbeitet etwa die **Saatzucht Donau** an der Entwicklung neuer Getreidesorten für veränderte klimatische Anforderungen. Das Lungauer Unternehmen **vis vitalis** wiederum hat mit Unterstützung der FFG neue, vitalstoffreiche Lebensmittelzutaten auf Basis hochwertiger Getreide- und Gemüsesorten entwickelt.

Schwerpunkte im Bereich der Tierzucht liegen neben der Haltung besonders im Bereich Tierfutter und der Tiergesundheit. So hat etwa das Unternehmen **Biomin** Futtermittelzusätze und Vormischungen mit Unterstützung der FFG entwickelt, die etwa natürliche Leistungsförderer oder auch natürliche Zusätze gegen Giftstoffe von Pilzen (ein häufiges Problem in der Tierernährung) enthalten. Eine Reihe von FFG-geförderten Projekten hat auch die **Veterinärmedizinische Universität Wien** durchgeführt, insbesondere in den Bereichen Schweine-, Rinder- und Geflügelzucht, sowie Milchwirtschaft. Sie ist auch Standort des COMET K-Projekts „**Präventive Veterinärmedizin**“.

Donauwaller auf Eferdinger Schmorgurken

Wallerfilet (Wels) mit Salz, Kümmel und weißem Pfeffer würzen. Einschneiden, mehlieren und nur auf der Hautseite kross braten. Mit Backpapier abdecken, damit der Fisch saftig bleibt.

1 EL Butter
1 Stück Schalotte (klein) geschält und in feine Ringe geschnitten
500 g Schmorgurken (oder Salatgurken) in Stücke geschnitten
100 ml Gemüsesuppe
etwas Zitronenschale
1 TL Weizenmehl mit 1 TL weicher Butter verkneten (beurre manié)
2 EL Sauerrahm
1 EL Schlagobers
Pfeffer (frisch gemahlen)
etwas Dill

Die Butter in einem Topf schmelzen. Die Schalottenringe darin andünsten, die Gurkenstücke dazugeben und kurz mit dünsten. Mit dem Gemüsefond aufgießen, etwas Zitronenschale dazugeben und 5 Minuten im geschlossenen Topf bei milder Hitze gar dünsten.

Die Zitronenschale entfernen. Mit beurre manié binden und nochmals 2 Minuten leicht köcheln lassen. Den Sauerrahm mit dem Schlagobers verrühren und die Schmorgurken damit verfeinern. Zum Schluss mit Pfeffer, Salz und Dill würzen und mit dem Fischfilet anrichten.

Weintipp von Fritz Wieninger:

Wiener Gemischter Satz Nußberg, Alte Reben 2008

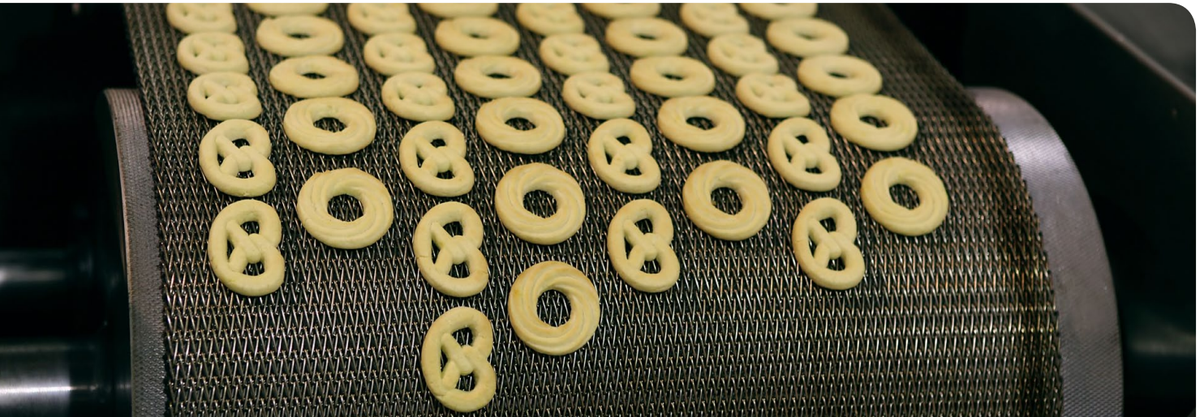
BESSERE VERARBEITUNG STEIGERT DIE QUALITÄT

Von der landwirtschaftlichen Produktion bis zum Angebot im Supermarkt durchlaufen manche Lebensmittel einen langen Verarbeitungsprozess. Damit wir beim Einkauf auf gleichbleibende Qualität und frische Lebensmittel ohne Belastung durch Keime oder Giftstoffe vertrauen können, ist mitunter ein hoher Aufwand notwendig.

Viele der weltweit größten Bierbrauer und Softdrinkhersteller verlassen sich dabei auf Messgeräte des steirischen High-Tech-Unternehmens **Anton Paar**. Mit Unterstützung der FFG entwickelt Anton Paar unter anderem Geräte für Dichte- und Konzentrationsmessungen und zur Messung des Fließverhaltens von Stoffen.

Die Kontrolle von Lebensmitteln wird auch durch den internationalen Handel und vor allem bei Gerichten mit Zutaten aus verschiedenen Ländern immer schwieriger. Im Rahmen des EU Projekts **MoniQA** (2007-2012) arbeiteten deshalb 33 Teams unter österreichischer Leitung an der Verbesserung und Vereinheitlichung der Methoden zur Qualitätssicherung.

Auch die Verpackung hat wesentlichen Einfluss auf die Qualität der Lebensmittel. Geeignetes Verpackungsmaterial wurde etwa im Projekt **„HiPP“** auf den Einsatz in der Lebensmittelverarbeitung getestet. Neue Verpackungsmaterialien auf Basis von **Bio-Kunststoff** wiederum wurden vom Kunststoffcluster gemeinsam mit dem OFI entwickelt.



Krautsalat

2 Stück Weißkraut (Weißkohl)
6 EL Olivenöl
0,25 l Apfelessig
Kümmel
2 EL Zucker
1 l Wasser
8 Scheiben Bauchspeck, würfelig geschnitten

Kraut fein schneiden und gut einsalzen. Nach einer Stunde das Kraut pressen und den Saft entfernen. Wasser, Zucker, Öl, Kümmel und Essig verrühren.

Marinade über das Kraut gießen und ein paar Stunden ziehen lassen. Den Speck in einer Pfanne knusprig braten, abtropfen und über den angerichteten Salat streuen.

Weintipp von Fritz Wieninger:
Güner Veltliner Herrenholz 2012

NEUE PRODUKTE MIT MEHRWERT

Die Erfolge aus vielen FFG-geförderten Projekten landen früher oder später auf unseren Tellern. Ob es sich um neue Teigwaren, um salzreduzierte Milchprodukte, Tofu, fleisch- und wurstbasierte Schnellimbisse ohne chemische Konservierung, Bio-Eis oder Ostereier mit Bio-Farben handelt, die Vielfalt ist groß.

Eine besonders erfolgreiche Neuausrichtung fand im Burgenland statt. Dort hat die ehemalige burgenländische Molkerei Oberwart vor wenigen Jahren von der Milchverarbeitung gänzlich auf Sojaprodukte umgestellt. Unter dem Markennamen **JOYA** werden diese im In- und Ausland erfolgreich vertrieben. FFG-geförderte Projekte haben den Umstieg erleichtert.

Ob die in den letzten Jahren stärker nachgefragten Fertigprodukte den Anforderungen nach einer gesunden Ernährung entsprechen können, wurde im EU-Projekt **Doublefresh** untersucht. Fertiggerichte von acht verschiedenen Produzenten wurden dabei aus ernährungswissenschaftlicher Sicht an der Universität Wien untersucht. Wesentliche Ergebnisse waren: Die Gerichte enthalten viel zu viel Salz, zu wenig Ballaststoffe, zu wenig Gemüse. Auf Basis der Ergebnisse wurden Richtlinien für Nahrungsmittelproduzenten erstellt.

Hochwertige Zutaten und ein geringer Fett-Anteil zeichnen ein besonderes Fertiggericht aus: der Automat des Unternehmens **BistroBox** verspricht eine Pizza für Zwischendurch nach nur zwei Minuten Wartezeit. Eine besonders auffällige Form kennzeichnet wiederum **„Eat the Ball“**. Das ist eine neue Art von Gebäck, originalgetreu in Form von Spielbällen hergestellt. Durch eine neue Herstellungsmethode ist mehrfaches Auftauen und Wiedereinfrieren ohne Aufbacken möglich. Verwendet werden nur hochwertige, natürliche Zutaten ohne künstliche Inhaltsstoffe.

Salzburger Nockerl

6 Eiklar (Eiweiss)
100 g Zucker
Vanille
3 Eidotter
2 EL Mehl
2 EL Maizena
Butter für die Form
etwas Schlagobers
Staubzucker

Eiklar mit Zucker und ein wenig Vanilleabrieb sehr steif schlagen. 3 Eidotter verquirlen und unterrühren. Dann Mehl und Maizena vorsichtig unterheben. Die Form einbuttern und den Boden mit Schlagobers bedecken. Die Eischneemasse in 3 Hügel (Nockerl) formen.

Ins Rohr bei 180°C Ober-Unterhitze 20 Minuten geben. Der Backofen muss unbedingt vorgeheizt sein, wenn die Nockerl hineingeschoben werden. Ofentür zwischendurch nicht öffnen!

Mit Staubzucker bestreuen, den Kompott dazu reichen und sofort servieren.

Berberitzenkompott:
Berberitzen mit Zucker im Verhältnis 2/3 Frucht und 1/3 Feinkristallzucker mischen. Kochen lassen bis sich der Zucker ganz gelöst hat und eine Art Marmelade entstanden ist.

Weintipp von Fritz Wieninger:
Wiener Gemischter Satz Nußberg Beerenauslese 2006

GESUNDHEIT, ERNÄHRUNG UND NACHHALTIGKEIT

Viele FFG-geförderte Projekte haben die Verringerung gesundheitlicher Risiken und die Steigerung des gesundheitlichen Potenzials von Lebensmitteln zum Ziel. Einen wichtigen Beitrag dazu lieferte auch das EU-Projekt **HELENA** (Laufzeit 2005-2008), in dessen Rahmen die bis dahin größte Erhebung über den Gesundheitszustand von Jugendlichen in Europa durchgeführt wurde. Die Ergebnisse waren mehr als deutlich: Fast jeder dritte Bub und jedes fünfte Mädchen in Europa waren übergewichtig, sechs Prozent sogar fettleibig. Nur 13 Prozent der Buben und 16 Prozent der Mädchen nahmen die empfohlene Menge an Gemüse und Obst zu sich. Aus Österreich war die Medizinische Universität Wien beteiligt.

Bei der Herstellung und dem Vertrieb von Lebensmitteln wird aber auch viel Energie verwendet. Um die Ressourcen zu schonen, wurde etwa bei der Brau Union das innovative Energiekonzept **„Green Brewery“** entwickelt. Ziel war, den CO_2-Ausstoß bei der Produktion von Bier durch den Einsatz erneuerbarer Energien zu senken oder gänzlich zu vermeiden.

Ein FFG-gefördertes Projekt wurde zum Ausgangspunkt für die **„Supermärkte der Zukunft“** der österreichischen Firma SPAR. 2009 wurde der erste Klimaschutz-Supermarkt in St. Gilgen eröffnet, bei dem bereits auf fossile Brennstoffe verzichtet werden konnte. Mittlerweile wurden eine Reihe weiterer Filialen (bereits in der 3. Generation) eröffnet. Eckpunkte sind konsequente Energieeinsparung und Energieautarkie.

Um den Ressourceneinsatz in der gesamten Wertschöpfungskette geht es im EU-Projekt **Fusions** (läuft bis 2016). Ein wesentliches Ziel ist die Vermeidung von Lebensmittelabfällen um 50 Prozent. Aus Österreich ist die Universität für Bodenkultur beteiligt.

Sachertorte

Torte:
220 g weiche Butter
70 g Staubzucker
10 Eidotter
220 g Schokolade
10 Eiklar
190 g Kristallzucker
220 g Mehl
Salz
Zitronenabrieb

Glasur:
250 g Zucker
125 g Wasser
200 g Schokolade

Butter, Staubzucker und Zitronenabrieb aufschlagen, Dotter nach und nach beigeben. Eiweiß, Zucker und Salz zu einem sämigen Schnee schlagen. Die Schokolade in den Butterabtrieb einrühren, den Eischnee unterziehen und dann das gesiebte Mehl unterheben. In eine Form geben und bei 185°C ca. 50-60 Minuten backen.

Nach dem Ausbacken stürzen und erkalten lassen. Dann einmal quer in zwei Scheiben schneiden, reichlich Marillenmarmelade aufstreichen und die Scheiben wieder zusammenfügen. Dann mit Sacherglasur überziehen.

Sacherglasur:
Zucker mit Wasser bis zum „Faden“ aufkochen, dann die zerbröckelte Schokolade einbringen und dann an der Kesselwand abkühlen lassen bis die Glasur einen milchigen Glanz annimmt.
Dann wieder ca. 36°C anwärmen und die Torte damit reichlich glasieren.

Weintipp von Fritz Wieninger:

Wiener Gemischter Satz Nußberg Trockenbeerenauslese 2005

FFG

Die FFG ist Ihr Partner.
Wir helfen Ihnen Ihr innovatives Potenzial optimal zu erschließen und neue Chancen am Markt wahrzunehmen.

Österreichische Forschungsförderungsgesellschaft FFG | Sensengasse 1 | 1090 Wien | www.ffg.at | +43 (0)5 7755-0