

## PRESSEMELDUNG

### „Österreich isst informiert“: Einblicke in die Lebensmittelherstellung und die Welt der Lebensmitteltechnologie

Die Wissensplattform [oesterreich-isst-informiert.at](http://oesterreich-isst-informiert.at) zeigt, welche Rolle technologische Verfahren sowie Inhaltsstoffe bei Lebensmitteln spielen.

(Wien, 10.2.2021) Der aktuelle Newsletter von „Österreich isst informiert“ – einer Initiative der österreichischen Lebensmittelindustrie – liefert Einblicke in die Welt der Lebensmitteltechnologie und aktuelle Trends. Die Wissensplattform [oesterreich-isst-informiert.at](http://oesterreich-isst-informiert.at) bietet Informationen über Lebensmittel und deren Verarbeitung sowie Service und Tipps.

#### Sicherheit und Innovation im Fokus

„Neue Erkenntnisse aus der Lebensmitteltechnologie spielen eine große Rolle für die Sicherheit, Hygiene und Haltbarkeit unserer Lebensmittel. Sie helfen, auf die sich ändernden Ernährungsgewohnheiten und Wünsche der Konsumentinnen und Konsumenten einzugehen“, sagt **Mag. Katharina Koßdorff**, Geschäftsführerin des Fachverbands der Lebensmittelindustrie. Ob Nachhaltigkeit, Convenience oder „Free from“-Lebensmittel: Die Lebensmitteltechnologie entwickelt laufend neue Ideen für die Praxis. Beispiele sind schonende Verfahren zur Haltbarmachung oder zur Reduktion des Ressourceneinsatzes für mehr Nachhaltigkeit.

#### Technologische Trends, Pasteurisieren und Fett

„Österreich isst informiert“ stellt technologische Trends und Innovationen vor. **Assoc. Prof. Dr. Regine Schönlechner** vom Institut für Lebensmitteltechnologie an der BOKU Wien spricht im Interview über bewährte Herstellungsverfahren und vielversprechende neue Methoden. Am Beispiel des Pasteurisierens wird gezeigt, warum Verfahren zur Haltbarmachung bei Lebensmitteln wie Milch oder Fruchtsäften wichtig sind. Weiters werden die technologischen Funktionen von Fett bei der Lebensmittelproduktion erklärt. In einem Quiz des [forum. ernährung heute](http://forum.ernaehrung.heute) kann das dazugewonnene Wissen über Fette gleich getestet werden – von der Butter bis zum Rapsöl.

#### Einblicke in die Senf- und Malzproduktion

Dass Innovation auch bei der Senfherstellung eine Rolle spielt, weiß **Jürgen Brettschneider**, Obmann des Verbands der Essig- und Senfindustrie und Geschäftsführer des Feinkostherstellers Mautner Markhof. Ein Beitrag zeigt die Herstellung von Senf am Firmenstandort im Süden Wiens und gewährt damit einen Blick „hinter die Kulissen“. In einem Video der Wiener Malzfabrik STAMAG ist zu sehen, wie die Produktion von Malz im Detail erfolgt. Interessiert? Hier geht's zur [Newsletter-Anmeldung](#).

#### Über „Österreich isst informiert“

Mit der Wissensplattform „Österreich isst informiert“ setzt die heimische Lebensmittelindustrie ein Zeichen für mehr Sachlichkeit in der öffentlichen Debatte. Das Online-Magazin umfasst sechs Rubriken: Lebensmittel, Herstellung, Industrie, Menschen, Verantwortung sowie Tipps und Service. Videos und Bildergalerien vermitteln Einblicke in den Alltag der Lebensmittelhersteller und machen so die Produktion erlebbar. Mehr: [oesterreich-isst-informiert.at](http://oesterreich-isst-informiert.at).

#### Rückfragehinweise:

Mag. Katharina Koßdorff  
Geschäftsführerin im Fachverband der Lebensmittelindustrie  
Tel.: +43 1 712 21 21 - 14  
[k.kossdorff@dielebensmittel.at](mailto:k.kossdorff@dielebensmittel.at)

DI Oskar Wawschinek MAS MBA  
Food Business Consult  
Pressesprecher für den Fachverband der Lebensmittelindustrie  
Mobil: +43 664 545 63 50  
[office@foodbusiness.at](mailto:office@foodbusiness.at)