



„Beeindruckende Ergebnisse“ für die gesamte Branche

Forschungspreis auf der Biofach 2019 verliehen

Nürnberg, 20.02.2019

Qualität von Bio-Lebensmitteln ist ein wertvolles Gut. Um mit konventionellem Essen mithalten zu können und die Nahrung trotzdem so natürlich wie möglich zu lassen, müssen sich Hersteller einiges einfallen lassen. Deutlich wird das an einer der ausgezeichneten Abschlussarbeiten des Forschungspreises Bio-Lebensmittelwirtschaft, der am Donnerstag auf der Biofach in Nürnberg an fünf engagierte Studentinnen in den Kategorien Bachelor und Master verliehen wurde. Der Preis ist in diesem Jahr mit 10.000 Euro dotiert.

„Anhand der ausgewählten Arbeiten wird deutlich, wie wichtig dieser Forschungspreis ist. Forschung ist ein integraler Bestandteil und eine wichtige Grundlage für die Gestaltung der Zukunft. Das muss unbedingt gewürdigt werden“, so Petra Wolf, Mitglied der Geschäftsleitung NürnbergMesse. Auch Moderatorin Maren Walter bekräftigt die Bedeutung des Preises, der „Unternehmen und Studenten näher zusammenbringt und deshalb die Zukunft von Bio wesentlich mitgestaltet“.

Von Mehl in Bio-Eis bis zur Revolution in der Nitratforschung

Studentin **Laura Entringer von der Hochschule Trier** half einer kleinen Molkerei, Bio-Speiseeis herzustellen, dass durch Johannisbrotkernmehl stabilisiert wird, um damit unabhängig von konventionellen Stabilisators Pektin zu sein. „Die Arbeit von Frau Entringer zeigt sehr gut, dass auch kleinere, nachhaltig wirtschaftende Lebensmittelbetriebe der Bio-Branche technologisch anspruchsvoll Produkte erfolgreich für den Bio-Markt entwickeln können“, so ihr Prof. Dr.-Ing. Günther Lübbe.

Der Frage, wie Bio-Karpfen vermarktet werden kann, widmete sich die Arbeit von **Katharina Schwab von der Hochschule Triesdorf**. „Die Arbeit von Frau Schwab zeigt auf, wie die Prozesskette in der Erzeugung und Vermarktung von Karpfen verläuft und gibt sogar Handlungsempfehlungen an kritischen Punkten“, so Prof. Dr. Michael Greiner.

Einem Thema, dass seit der Verurteilung von Deutschland wegen Verstoßes gegen die EU-Nitratrichtlinie an enormer Aufmerksamkeit gewonnen hat, widmete sich **Johanna Hoppe von der Universität Kassel**. „Frau Hoppe kommt mit ihrer Arbeit zu überraschenden und beeindruckenden Ergebnissen“, so ihr Prof. Dr. Jürgen Heß. Anders als bisher angenommen, gelangt laut Hoppes Forschung durch ökologische Bewirtschaftung 10-52 Prozent weniger Nitrat in unser Grundwasser.

Mit dem Ziel, den UN Zielen für eine nachhaltige Entwicklung gerecht zu werden, half **Banu Sengül von der Technischen Universität Hamburg** einem landwirtschaftlichen Betrieb bei der Umstrukturierung auf Ökolandbau. „Frau Sengül schaffte eine exzellente Balance zwischen einer naturwissenschaftlich technischen Arbeit und einer auf reale Betriebsprobleme basierende Konzeptentwicklung“, so Prof. Dr.-Ing. Ralf Otterpohl.

Dass die Authentizität von Bio-Lebensmitteln nicht nur von Gesundheit und Label abhängt, sondern auch von Herkunftsland und Einkaufsstätte, erarbeitete **Jenny Kleeblatt, von der Technischen Universität München**, indem sie über tausend Onlinekommentare untersuchte. Damit leistet die Studentin „einen wertvollen Beitrag zum Verständnis von Überzeugungen zu Bio-Lebensmitteln“, so Prof. Dr. Jutta Rossen.

Engagierte im Hintergrund

Gemeinsam mit der Lebensbaum Stiftung, der Schweisfurth-Stiftung und BIOFACH hat die Assoziation ökologischer Lebensmittelhersteller (AöL) den Forschungspreis vor sechs Jahren ins Leben gerufen und seitdem zahlreiche [Unterstützer](#) aus den Reihen der Bio-Lebensmittelhersteller gewinnen können. Eine [Jury](#) aus engagierten Professorinnen und Professoren, Vorständen und Geschäftsführern wählt jedes Jahr die prämierten Arbeiten aus.

Nähere Informationen finden Sie unter:

www.forschungspreis-bio-lebensmittel.de

www.facebook.com/forschungspreis

www.twitter.com/FoBiLe

https://www.instagram.com/forschungspreis_fobile/

Forschungspreis Bio-Lebensmittelwirtschaft Presseinfo*

Veröffentlichung honorarfrei * Um einen Beleg wird gebeten * 3.420 Zeichen

Gerne erhalten Sie weitere Fotos zur freien Veröffentlichung. Fragen Sie einfach bei uns nach. Die in der Meldung gewählte männliche Form schließt immer gleichermaßen alle Geschlechter ein.