BOKU

DAS MAGAZIN DER UNIVERSITÄT DES LEBENS

Nr. 1 | März 2015
ISSN: 2224-7416

WIR STEHEN DRAUF: UNSER BODEN

2015: JAHR DES BODENS



MIT ALUMNI

RECYCLING: ES KOMMT AUF ALLE AN

VERBORGENE SCHÄTZE: DIE UNENTDECKTE GENETISCHE VIELFALT VON PILZEN

AGRANA

WICHTIGER ARBEITGEBER FÜR BOKU-ALUMNI!

AGRANA ist ein international ausgerichtetes österreichisches Industrieunternehmen, das landwirtschaftliche Rohstoffe zu einer Vielzahl von industriellen Produkten für die weiterverarbeitende Industrie veredelt. Der börsennotierte Konzern ist mit rund 8.500 MitarbeiterInnen an über 50 Produktionsstandorten auf allen Kontinenten präsent und erwirtschaftet einen Konzernumsatz von rund 3 Mrd. Euro.

Das Unternehmen ist...

- eines der führenden Zuckerunternehmen in Zentral- und Südosteuropa
- Spezialist für maßgeschneiderte Stärkeprodukte und bedeutender Produzent von Bioethanol und Isoglucose
- Weltmarktführer bei Fruchtzubereitungen für die Molkereiindustrie sowie einer der führenden Produzenten von Fruchtsaftkonzentraten in Europa.

Am 20. Jänner fand die Alumni-Firmenexkursion zur AGRANA nach Tulln statt. Nachdem sehr freundlichen Empfang der 24 TeilnehmerInnen gab Herr Harald Windhagauer, Production & Technology, mit seiner Präsentation einen guten Einblick in die AGRANA und die Zuckerproduktion. Anschließend folgte die Führung durch die verschiedenen Produktionsbereiche der Zuckerfabrik. Im zweiten Teil der Exkursion führten uns Herr Walter Hein, Abteilungsleiter Sugar Technology, und Dr. Marnik Wastyn, Geschäftsführer des AGRANA Research & Innovation Centers, durch das neue AGRANA Forschungszentrum und gaben uns einen guten Einblick in die vielseitigen AGRANA Forschungsaktivitäten in den Bereichen Zucker, Stärke und Frucht. Zusammenfassend war es eine sehr spannende und interessante Erfahrung einen Blick „hinter die Kulissen" werfen zu können.

www.agrana.com





Iss mich!

BOKU-ALUMNA – SABINE SCHELLANDER – IM NEUGRÜNDERTEAM

„Essen statt wegwerfen!" ist die Devise. In etwa 168.000 kg Lebensmittel pro Jahr landen im Restmüll (bei der Ernte, beim Transport, bei der Lagerung, bei der Weiterverarbeitung sowie beim Konsum), das entspricht rund 40 kg pro Haushalt und einem Wert von 300 Euro. Österreich hat es sich zum Ziel gesetzt eine 20%ige Reduktion der Lebensmittelabfälle bis 2016 zu erreichen und iss mich! will aktiv einen Beitrag dazu leisten.

Deshalb verkocht iss mich! frisches Gemüse zu delikaten Speisen, die den KundInnen im wieder befüllbaren Glas (Weck-Gläsern) serviert werden. In jedem wiederverwendbarem Glas iss mich! befinden sich in etwa 300 Gramm aussortierte Lebensmittel, die über ein Partnernetzwerk bezogen werden.
Diese „aussortierten Lebensmittel" setzen sich aus Obst und Gemüse zusammen:

- das aus verschiedenen Gründen (Größe, Form und kleine Schäden) nicht handelstauglich ist,
- das aus einer Überproduktion stammt,
- das keinen Abnehmer findet,
- ansonsten in der Biogas-Anlage oder auf dem Müll gelandet wäre.

Erst durch die Betrachtung des Gesamtkonzeptes von iss mich! wird ersichtlich, welchen Beitrag die „good food company" für die Umwelt leistet. Mit jedem Glas iss mich! kann man ganz einfach:

- zur Reduktion von Lebensmittelabfällen (Verwendung von aussortierten Lebensmitteln)
- zur Reduktion von Verpackungsmaterialien (Verwendung von Weck-Gläsern und die Anwendung eines Pfandsystems)
- zu fairer Beschäftigung & fairen Löhnen (Zusammenarbeit mit der Caritas)
- positiv zur CO2-Bilanz (Lieferservice durch die „heavy pedals"-Fahrradboten)

beitragen.

www.issmich.at

Marchfelder Storchenbräu GmbH

KOOPERATION MIT DER BOKU UND PRODUZENT DES BOKU-BIERES



Das Marchfelder Storchenbräu ist eine Kleinbrauerei, welche im Jahr 2003 gegründet wurde. Zu Beginn wurden vier verschiedene Biersorten gebraut und ausschließlich naturtrüb abgefüllt. Im Laufe der Zeit stieg der Ausstoß von 450 hl auf heute mittlerweile ca. 1.000 hl. Ebenso wie der Ausstoß stieg auch die Anzahl der Biersorten auf mittlerweile acht. Gebraut werden Klassiker wie Märzen, Pils, Bock und Weizen. Märzen und Pils gibt es auch in Bio-Qualität. Die Storchenbräu Spezialsorten umfassen ein Vollbier mit Dinkelanteil sowie das „Sommerbier", besser bekannt als BOKU-Bier. Letzteres ist ein von der BOKU-Braugruppe entwickeltes Bier, welches von Storchenbräu in einem scale up auf unsere Sudhausgröße adaptiert wurde und sich nun großer Beliebtheit erfreut. Das alkoholfreie Segment umfasst derzeit fünf Limonadensorten. Die Biere und Limonaden werden ausschließlich in Mehrweg-Bügelverschlussflaschen abgefüllt.

2014 wurde ein Grundstück angeschafft und ein neues Betriebsgebäude errichtet. Im Frühjahr 2015 soll die neue Brauerei in Betrieb gehen. Neben einem größeren Sudhaus, einer erhöhten Gär- und Lagerkapazität wurde auch eine eigene Flaschenwaschmaschine angeschafft. Neben der Brauerei betreibt das Storchenbräu auch eine kleine Obstverschlussbrennerei. Dort werden Destillate zur Herstellung der eigenen Edelbrände produziert. Das dritte Standbein im Storchenbräu stellt ein Großhandel mit Alkohol für die Lebensmittel- und Pharmaindustrie sowie für den technischen Bereich dar.

Probieren geht über Studieren! Das bei den internationalen studentischen Braumeisterschaften 2012 mit dem ersten Platz ausgezeichnete BOKU-Bier gibt es jetzt auch regelmäßig braufrisch! Erhältlich bei JuiceBrothers (www.juicebrothers.at) unter der Telefonnummer 0676/3440031 oder persönlich im Shop: Otto-Bauer-Gasse 2, 1060 Wien, Öffnungszeiten: Donnerstag - Samstag von 16 bis 21 Uhr.

www.bauersbier.at

Reisenberger GmbH

GEMEINSAMES FORSCHUNGSPROJEKT MIT DER BOKU!

Die Reisenberger GmbH ist Vorreiter in der Entwicklung zuckerfreier, kalorienfreier Süßstoffmischungen und Backvormischungen für kalorienreduzierte Hefe- und Feingebäcke.

Um Zucker kommen wir im Alltag kaum herum. Selbst wer versucht, seinen Konsum einzuschränken, tappt immer wieder in die Zuckerfalle (versteckte Zucker). Jetzt rät die WHO zu einer drastischen Reduzierung des Zuckerkonsums auf 25 Gramm pro Person (75 kg) und Tag. Die Zeichen der Zeit erkennen und hochwertige Alternativen zu offerieren, ist das Erfolgsmodell des niederösterreichischen Unternehmens Reisenberger GmbH mit der Premium-Marke „natusweet".

„natusweet" sind Süßungsmittel natürlichen Ursprungs, völlig kalorien- und zuckerfrei, mit hoher Süßkraft bei vollem Geschmack. So kann man gleichzeitig genießen und sich dabei dennoch bewusst ernähren.



Geschäftsführer Franz Reisenberger (links)

Die Inhaltsstoffe der „natusweet Produkte" sind sogenannte Steviolglycoside und fermentierte Maisstärke. Beide gelten als kalorienfrei. Die Entwicklung des Sortiments erfolgte in Zusammenarbeit mit dem BOKU-Department für Lebensmittelwissenschaften und Lebensmitteltechnologie sowie dem LMTZ Wieselburg. Es wird großer Wert auf die Auswahl sowie Herkunft der Rohstoffe und die Herstellungsmethode gelegt.

www.natusweet.at