



„Herausragende Arbeiten“ für die gesamte Branche

Forschungspreis auf der Biofach 2020 verliehen

Bad Brückenau / Nürnberg, 19.02.2020

Die Bio-Lebensmittelbranche legt großen Wert auf eine nachhaltige, ganzheitliche und gesunde Ernährung. Um die Böden zu erhalten, um Lebensmittel so natürlich wie möglich zu belassen und um mit Ernährungstrends Schritt zu halten, muss die Bio Branche stetig an neuen Ideen arbeiten. Hier lohnt sich ein Blick auf die Fachkräfte von Morgen und auf ihre Forschung.

Ganz im Sinne eines aktuellen Trends hat sich **Annemarie Ohlwärter** von der **Fachhochschule Weihenstephan-Triesdorf** mit der Weißen Lupine beschäftigt. Es ist ihr gelungen, ein Bewusstsein für neue Chancen im Anbau von antraknosetoleranter Weißer Lupine zu erzeugen, und das über die gesamte Wertschöpfungskette hinweg. Dadurch können qualitativ hochwertige Produkte aus regionalem Anbau die Nachfrage bedienen. Auch werden neue Absatzmöglichkeiten geschaffen und bestehende gestärkt.

Auch **Marlon Rommel** von der **Leuphana Universität** forschte in seiner Bachelorarbeit in Richtung Nachhaltigkeit und Ernährung. Er fragte, wie wir unsere Lebensmittelsysteme verändern und künftig nachhaltiger gestalten können. Dabei untersuchte er Community Based Agriculture, Fairtrade, crowd-based und direct-trade Systeme. Nicht nur die Jury, sondern auch sein Professor ist begeistert von der Arbeit und lobt besonders, dass Herr Rommel Theorie und Praxis hervorragend und realitätsnah verbunden hat.

Neben diesen beiden herausragenden Bachelorarbeiten, prämierte die Jury dieses Jahr auch drei Masterarbeiten.

Den ersten Platz in der Kategorie Beste Masterarbeit erhält dieses Jahr **Kaja Gutzen**. „Mein Studium sowie praktische Erfahrung in der Landwirtschaft, haben mir die Abhängigkeit der Gesundheit von Mensch, Tier und Ökosystem vor Auge geführt,“ erklärt Kaja ihre Motivation. Sie hat an der **Aarhus Universität** und an der **Universität Hohenheim** an einem **Double Degree** Programm teilgenommen und dort ihre Masterarbeit im Studiengang, „Organic agriculture and food systems“ geschrieben. Sie beschäftigte sich in Kooperation mit dem Horizons 2020 LIVESEED Projekt von IFOAM EU und FiBL Schweiz mit ökologischer Sortenprüfung. Durch ihre Arbeit schafft sie ein besseres Verständnis über die potentiellen Begrenzungen und liefert einen wertvollen Beitrag zu diesem - auch politisch stark diskutierten - Thema.

Ebenfalls prämiert in der Kategorie Beste Masterarbeit wurden Sophie Löffering und Stefan Peil.

Mit seiner Masterarbeit bereitet **Stefan Peil** von der **Johannes-Gutenberg-Universität** in Mainz den Weg für eine erfolgreiche Langzeitbehandlung der gefürchteten Esca-Krankheit bei Rebholz. Er widmete sich der Entwicklung einer biobasierten und bioabbaubaren Verkapselung von Pilzsporen, welche zukünftig als Biofungizid eingesetzt werden können, und leistet damit einen entscheidenden Beitrag auf seinem Forschungsgebiet.

Herausragend war auch die Arbeit von **Sophie Löffering** von der **Fachhochschule Münster**. Ihre Arbeit behandelt ebenso wie die von Herrn Rommel, die solidarische Landwirtschaft. Sie ist dabei der Frage nachgegangen, wie Bäckereien sich aufstellen können, wenn sie die Grundprinzipien einer solidarischen Landwirtschaft übernehmen. Die Arbeit ist wegweisend und zeigt auf, wie eine enkeltaugliche Versorgung der Grundbedürfnisse gestaltet werden kann. Und eine solche enkeltaugliche, faire und lebenswerte Welt ist unserer Preisträgerin besonders wichtig.

Engagierte im Hintergrund

Gemeinsam mit der Lebensbaum Stiftung, der Schweisfurth-Stiftung und BIOFACH hat die Assoziation ökologischer Lebensmittelhersteller (AöL) den Forschungspreis vor sieben 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.

Pressekontakt:

Giulia Vogel
Büro Lebensmittelkunde & Qualität GmbH
Untere Badersgasse 8 | 97769 Bad Brückenau | Tel: 09741- 938 733 - 5
giulia.vogel@bl-q.de | www.bl-q.de | www.BioThesis.org

BLQ Presseinfo * Veröffentlichung honorarfrei * Um einen Beleg wird gebeten* Zeichen (mit Leerzeichen) 4555

Das Büro Lebensmittelkunde und Qualität GmbH (BLQ) ist ein Dienstleistungsbüro für den ernährungswissenschaftlichen und lebensmittelkundlichen Bereich mit Schwerpunkt auf ökologische Lebensmittel. Mit langjähriger Erfahrung im Bio-Bereich konnte das BLQ ein großes Netzwerk an Kontakten innerhalb der Branche sowie zu Behörden und Fachexperten aufbauen. Die ganzheitliche Sicht auf Lebensmittel, die Unterstützung individueller Bio-Lebensmittelherstellung und die Förderung von Innovationen stehen im Zentrum der Arbeit.

Beigefügtes Bildmaterial darf gerne verwendet werden. Bitte „NürnbergMesse“ als Urheber angeben.