

PRESSEMITTEILUNG

Graz, März 2021

Algen – mit „Qualität aus Österreich“

Algen als gesunden Lebensmittelzusatz regional und nachhaltig in Österreich zu produzieren. Das ist das Ziel des Projektes „Algae4Food“, das vom Kompetenzzentrum BEST – Bioenergy and Sustainable Technologies GmbH geleitet wird. Das Projekt startete im September 2020 und läuft 2 Jahre.

In der Ernährung werden neben Regionalität und biologischer Produktion auch die Aspekte der Gesundheit immer wichtiger. Dabei spielen Algen, ein Rohstoff, der über essenzielle Aminosäuren, Spurenelemente und Antioxidantien verfügt, zurzeit noch eine untergeordnete Rolle.

Bei Lebensmitteln sind für Konsumenten hohe Qualität und Nachverfolgbarkeit der Herstellung wichtige Kriterien. Aktuell werden Algen vorwiegend in Süd-Ost-Asien produziert und erfüllen oft nicht die österreichischen und europäischen Qualitätskriterien. Darüber hinaus haben Algen durch die Trocknung einen oft strengen Geruch oder Geschmack.

Das Ziel des Projekts Algae4Food ist es, einen Algenrohstoff in Österreich bereitzustellen, der regional und nachhaltig produziert wird und die höchsten Qualitätsstandards aufweist. Als Konservierungsmethoden werden gepulste elektrische Felder (PEF), isostatische Hochdruckverfahren (HPP) und schonende Trocknungsverfahren angewendet. Der neuartig verarbeitete Rohstoff soll dann für die Produktion unterschiedlicher Lebensmittel getestet werden.

Im Projekt wird die gesamte Wertschöpfungskette von der Bereitstellung des Algenrohstoffs über die Verarbeitung, die Produkterzeugung, Verpackung, bis hin zur Vermarktung und zum Vertrieb abgebildet.

Um eine regionale und kosteneffiziente Algenproduktion zu ermöglichen wird diese in eine Biogasanlage integriert. Im Biogasprozess hergestellte Wärme und Strom wird für die Kultivierung der Algen bereitgestellt, und somit eine wirtschaftliche Produktion unter nicht optimalen, klimatischen Bedingungen in Österreich ermöglicht. Im Rahmen des Projektes wird auch ein Konzept zur Verwertung des CO₂ aus dem Biogas als Rohstoff in der Algenkultivierung erstellt.

Das Projekt wird vom Bundesministerium für Digitalisierung und Wirtschaftsstandort (BMDW), im Rahmen der zwölften Ausschreibungsrunde der Netzwerke-Programmlinie in COIN (Cooperation & Innovation) gefördert. Die Abwicklung erfolgt über die Österreichische Forschungsförderungsgesellschaft (FFG).

Das Projektkonsortium besteht aus BEST (Projektleitung), ROHKRAFTgreen GmbH, ROHKRAFT Ing. Karl Pfiel GmbH, Felzl GmbH, JuiceFactory – JuiceBars GmbH, Urbanhealthconcept, NaKu e. U., Universität für Bodenkultur Wien, FH Wiener Neustadt, CleverClover und Zotter Schokolade GmbH.

Kontakt: Mag. Claudia Peterzell, Kommunikation und Öffentlichkeitsarbeit, BEST – Bioenergy and Sustainable Technologies GmbH, Inffeldgasse 21b, 8010 Graz, Tel. +43 5 02378 9207, Mob. +43 664 887 83 193, claudia.peterzell@best-research.eu, www.best-research.eu

Nähere Informationen: DI Dr. Bernhard Drosig, Area Manager Biokonversion und Biogassysteme, Tel. +43 5 02378 9428; Mob. +43 664 887 83186; bernhard.drosig@best-research.eu; www.best-research.eu

Das COMET-Zentrum BEST – Bioenergy and Sustainable Technologies GmbH wird im Rahmen des Programms COMET – Competence Centers for Excellent Technologies aus Mitteln des Klimaschutzministeriums (BMK), des Wirtschaftsministeriums (BMDW) und der Länder Steiermark, Niederösterreich und Wien gefördert und von der nationalen Förderagentur FFG betreut. www.ffg.at/comet. BEST füllt die Lücke zwischen akademischer Forschung und Technologieentwicklung durch industriegetriebene, angewandte Forschung und Entwicklung der Bioenergie, der nachhaltigen biobasierten Ökonomie und der zukunftsfähigen Energiesysteme.

Die Eigentumsverhältnisse des Zentrums stellen sich wie folgt dar: 19 % Verein der Wirtschaftspartner im K1-Zentrum BEST, 17 % Technische Universität Graz, 13,5 % Technische Universität Wien, 13,5 % Universität für Bodenkultur Wien, 13,5 % FH Wiener Neustadt GmbH, 13,5 % Republik Österreich, FJ/BLT Wieselburg, 10,0 % Joanneum Research ForschungsgmbH.