

# DIE ERNÄHRUNG

Österreichische Fachzeitschrift für Wissenschaft, Recht, Technik und Wirtschaft

## PRESSEMELDUNG

### Wie krachen Cracker und was versteht man unter Lebensmittelphysik?

Die Antworten darauf sowie weitere wertvolle News zu Lebensmitteln gibt die Fachzeitschrift DIE ERNÄHRUNG in der Ausgabe 05.2025

(Wien, 8.10.2025) Welche faszinierenden Aspekte sich hinter dem Begriff „Lebensmittelphysik“ verbergen, deckt die aktuelle Ausgabe der Fachzeitschrift DIE ERNÄHRUNG auf. Klaus Dürrschmid von der BOKU University gibt einen Überblick über diesen Wissenschaftszweig. Denn bei Lebensmitteln spielen nicht nur Geschmack oder Aussehen, sondern auch die Textur eine zentrale Rolle. Dazu zählen das Geräusch beim Brechen von Crackern und Chips, die Cremigkeit von Joghurt oder der Schaum von Bier. Das spannt den Bogen zum Interview mit Ottakringer-Chef **Markus Raunig**. Er berichtet, was die „Wiener Stadtbrauerei“ ausmacht, welche Herausforderungen am Biermarkt bestehen und welche neuen Trends wie „Alkoholfrei“ die Brauereien sehen.

#### Mikrostruktur macht Geschmack

**Philipp L. Fuhrmann** von der BOKU University forscht zum Thema Mikrostruktur. Die Reduktion von Fett oder tierischen Bestandteilen in fettreduzierten oder pflanzlich basierten Lebensmitteln führt häufig zu Einbußen in Textur und Geschmack. Eine vielversprechende Strategie zur Lösung dieses Problems liegt in der gezielten Gestaltung der Lebensmittelstruktur durch die räumliche Verteilung und Struktur der Emulsionströpfchen. Lesen Sie die Details nach!

**Belinda P.C. Dewi** vom FFoQSI, dem Austrian Competence Centre for Feed and Food Quality, Safety and Innovation, geht - vereinfacht gesagt - der Frage nach, wie mit wissenschaftlichen Methoden vorhergesagt werden kann, wie sich Biopolymere in Lebensmitteln verhalten werden. Werden sie sich eher trennen oder verklumpen? Damit können die Anzahl an Experimenten und die benötigten Ressourcen bei der Entwicklung von Innovationen von Lebensmitteln reduziert werden.

#### Kann man Omcon essen?

Omcon ist ein fermentiertes pflanzliches Lebensmittel aus Indonesien, das vor allem in West-Java (Sunda-Region) verbreitet ist. **Dase Hunaefi** vom Department of Food Science and Technology vom SEAFAST Center in Indonesien hat gemeinsam mit **Philipp L. Fuhrmann** Omcon wissenschaftlich untersucht. Neben der komplexen sensorischen Vielfalt dieser interessanten Produktkategorie stand es als Modell für die Entwicklung innovativer, pflanzlicher Proteinprodukte mit fermentationsbasierter Wertschöpfung am Prüfstand.

#### Analyse zum Strommarkt in Deutschland

Bis zu 240 Milliarden Euro könnten eingespart werden, analysiert **Oliver Dworak**, Geschäftsführer des Energieinstituts der Wirtschaft. Wie sich der Stromverbrauch in Deutschland entwickelt und in welchem Ausmaß in Erneuerbare und Netzausbau investiert werden muss, lesen Sie im Wirtschaftsteil.

# DIE ERNÄHRUNG

Österreichische Fachzeitschrift für Wissenschaft, Recht, Technik und Wirtschaft

## Weitere Highlights

Neben einem treffenden Kommentar von **Gerhard Jelinek** zum Brotpreis können Sie die erste Arbeit eines Preisträgers unseres Wissenschaftspreises DER ALIMENTARIUS 2025 mit dem Titel „Kochen mit dem Computer“ lesen. Lassen Sie sich davon nicht täuschen - **Jorge Rivera** hat in seiner prämierten Dissertation viel wissenschaftliches Know How zur Anhebung der Lebensmittelsicherheit weltweit anzubieten!

**Tomas Linder** von der Universität in Uppsala in Schweden stellt Überlegungen dazu dar, wie die globale Lebensmittelproduktion auf ihre Klimaverträglichkeit zu testen wäre. Dazu stellt **Marlies Gruber** vom forum. ernährung heute die Frage, wie eine nachhaltige Wende gelingen kann, die ökologische, ökonomische und soziale Aspekte berücksichtigt. Lesen Sie die Antworten im Wissenschaftsteil!

## Muss Dubai Schokolade aus Dubai kommen?

Im Rechtsteil gehen **Andreas Natterer** und **Sarah Sayahpour** dieser Frage aus rechtlicher Sicht auf den Grund. Was glauben Sie - wie einig sind sich dabei Gerichte, Influencerinnen und Influencer sowie Konsumentinnen und Konsumenten? Lesen Sie nach!

## Was erwartet Sie in der nächsten Ausgabe von DIE ERNÄHRUNG?

In der Ausgabe 01.2026 der ERNÄHRUNG erwarten Sie wertvolle Neuigkeiten im Bereich Wissenschaft, Technik und Recht rund um Lebensmittel. Ein Schwerpunkt wird das Thema „Allergene“ sowie der Bericht zur Preisverleihung des Wissenschaftspreises DER ALIMENTARIUS 2025 sein. Eine weitere prämierte Arbeit wird vorgestellt. Bleiben Sie auf dem Laufenden!

## Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Gerne senden wir Ihnen eine kostenlose Print-Ausgabe zu (E-Mail an [redaktion@ernaehrung-nutrition.at](mailto:redaktion@ernaehrung-nutrition.at)) oder abonnieren Sie die Zeitschrift, um die aktuellen Entwicklungen in Wirtschaft, Technik, Wissenschaft und Recht selbst verfolgen zu können. Nähere Informationen finden Sie auf [www.ernaehrung-nutrition.at](http://www.ernaehrung-nutrition.at).

## Zur Fachzeitschrift DIE ERNÄHRUNG

DIE ERNÄHRUNG erscheint seit 1977 und hat sich zu einem festen Bestandteil der einschlägigen Fachliteratur im deutschsprachigen Raum entwickelt. Sie bietet in den vier Bereichen „Wirtschaft“, „Technik“, „Wissenschaft“ und „Recht“ aktuelle Berichte, Reportagen und Marktinformationen ebenso wie wissenschaftliche Arbeiten und Rechtsinformationen rund um Nahrungs- und Genussmittel sowie Futtermittel. Das Spektrum reicht dabei von Technologie, Lebensmittel- und Ernährungswissenschaft über Ernährungspolitik bis zu für die Lebensmittelproduktion unerlässlichen rechtlichen Aspekten. Zudem werden regelmäßig CEOs aus der Lebensmittelindustrie in einer Interviewreihe vorgestellt. DIE ERNÄHRUNG wird vom Fachverband der Nahrungs- und Genussmittelindustrie herausgegeben.

### Rückfragehinweis:

DI Oskar Wawschinek MAS MBA  
Chefredakteur DIE ERNÄHRUNG  
Mobil: +43 664 545 63 50  
[o.wawschinek@ernaehrung-nutrition.at](mailto:o.wawschinek@ernaehrung-nutrition.at)  
[www.ernaehrung-nutrition.at](http://www.ernaehrung-nutrition.at)