

## PRESSEMELDUNG

### Voller Einsatz für unsere Lebensmittel

**Ausgabe 01.2026 der Fachzeitschrift DIE ERNÄHRUNG: Interview mit Fachverbandsobmann und AGRANA-CEO Stephan Büttner sowie UPF-Faktencheck**

(Wien, 4.3.2026) Die erste Ausgabe der Fachzeitschrift DIE ERNÄHRUNG startet 2026 mit einem starken Themenpaket. Wie navigiert die Lebensmittelindustrie durch ein herausforderndes wirtschaftliches Umfeld? Im Interview mit DIE ERNÄHRUNG gibt Fachverbands-Obmann **Stephan Büttner** Einblick in aktuelle Brennpunkte - von der irreführenden Debatte über Lebensmittelpreise bis zur Frage, warum steuerliche Eingriffe und Preiskommissionen kaum zur Inflationsbekämpfung beitragen. Seine wichtigsten Anliegen: eine ambitionierte Industriepolitik, weniger Regulierung und stabile Rahmenbedingungen durch Frieden und für Wohlstand.

**Andrea Stoidl**, Geschäftsführerin des Österreichischen Werberats, zeigt auf, dass ethische und moralische Werte als vertrauensbildende Grundlagen mehr denn je an Bedeutung gewinnen. Eine Studie ergibt, dass sich Eltern selbst als maßgeblich für die Ernährungsbildung ihrer Kinder sehen. Lesen Sie die Details dazu im Wirtschaftsteil nach. Dort finden Sie auch einen aktuellen Kommentar. Darin erklärt Fachverbands-Geschäftsführerin **Katharina Koßdorff**, warum ein „Lebensmittel-Temu“ für Österreich der falsche Weg wäre - und wie die Teuerungsdebatte dem heimischen Produktionsstandort einen Bärendienst erweist.

### Hochverarbeitete Lebensmittel im Faktencheck

Ein weiterer Dauerbrenner sind „hochverarbeitete“ Lebensmittel (UPF - Ultra Processed Foods). Sie leisten einen Beitrag zur täglichen Energie- und Nährstoffzufuhr. Gleichzeitig belegen zahlreiche epidemiologische Studien Assoziationen zwischen einem hohen UPF-Konsum und nicht-übertragbaren Erkrankungen. Was nun wirklich dahinter steckt, zeigen aktuelle Beiträge in dieser Ausgabe:

Das Experten-Team **Martin Smollich** und **Martina Kalischuk** vom Institut für Ernährungsmedizin des Universitätsklinikums Schleswig-Holstein sowie **Daniel Wefers**, Institut für Chemie an der Martin-Luther-Universität Halle-Wittenberg, ordnen die aktuelle Evidenz zu UPF ein. Ihr Fazit: Die Studienlage stützt sich überwiegend auf Beobachtungsdaten und ist durch methodische Einschränkungen sowie uneinheitliche Definitionen geprägt. Hinweise sprechen dafür, dass weniger der Verarbeitungsgrad, sondern vor allem Energiedichte und Nährwerte die beobachteten Effekte erklären. Eine differenzierte Betrachtung von UPF ist daher unerlässlich.

**Elisabeth Sperr** und **Marlies Gruber** vom forum. ernährung heute bringen einen Faktencheck zu UPF, der zu ähnlichen Ergebnissen führt. Denn der Grad der Verarbeitung entscheidet nicht allein über den Gesundheitswert eines Lebensmittels. Wichtig sind vielmehr die gesamte Ernährungsqualität, die Lebensmittelauswahl, Portionsgrößen und ein gesunder Lebensstil mit ausreichend Bewegung. Lesen Sie im Wissenschaftsteil die Details dazu.

# DIE ERNÄHRUNG

Österreichische Fachzeitschrift für Wissenschaft, Recht, Technik und Wirtschaft

---

## **DER ALIMENTARIUS: Gluten-Messung im Fokus**

Warum lässt sich Pizzateig gut ausziehen, während ein Baguette beim Backen seine Form behält? Eine wesentliche Rolle spielt das Proteinnetzwerk, das entsteht, wenn Weizenmehl mit Wasser vermischt wird: Gluten. DER ALIMENTARIUS Preisträgerin **Rafaela Scheibelberger** stellt eine neue Methode zur Messung von Gluten im Weizen vor.

Weitere Highlights im Wissenschaftsteil sind Beiträge von **Sabrina P. Van den Oever** und **Helmut K. Mayer**, BOKU University, Department für Biotechnologie und Lebensmittelwissenschaften, zu Manketti-Nüssen aus Namibia sowie von **Franko Petri** zu Soja und einer neuen Metastudie, die behauptete Auswirkungen auf die Gesundheit widerlegt.

## **Herkunftskennzeichnung aus Sicht der Schweiz**

Im Rechtsteil erläutert Rechtsanwältin **Maren Langhorst**, Food Lex AG, Bern, die schweizerische Gesetzgebung und Rechtslage im Vergleich zur EU.

**Cecilia Prikoszovits**, Fachverband der Lebensmittelindustrie, berichtet über die hochkarätig besetzte Diskussionsveranstaltung in Brüssel zum Thema „Wettbewerbsfähigkeit und Bürokratieabbau als Schlüsselthemen für die Lebensmittelwirtschaft“.

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

In der Ausgabe 02.2026 der ERNÄHRUNG erwarten Sie frische Impulse im Bereich Wissenschaft, Technik und Recht rund um Lebensmittel - dieses Mal mit einem Schwerpunkt zu Food Defense. Zudem präsentieren wir eine weitere prämierte Forschungsarbeit, die mit dem Wissenschaftspreis **DER ALIMENTARIUS 2025** ausgezeichnet wurde. Lesen Sie rein und bleiben Sie am Puls der Zeit!

## **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 zählt heute zu den etablierten Fachmedien im deutschsprachigen Raum. Die Fachzeitschrift bietet aktuelle Berichte, Reportagen und wissenschaftliche Beiträge aus den Bereichen Wirtschaft, Technik, Wissenschaft und Recht rund um Lebensmittel und Futtermittel. Das Themenspektrum reicht von Technologie, Lebensmittel- und Ernährungswissenschaft über Ernährungspolitik bis hin zu rechtlichen Rahmenbedingungen der Produktion. Ergänzt wird das Angebot durch eine regelmäßige Interviewreihe mit CEOs der Lebensmittelindustrie. Herausgeber ist der Fachverband der Nahrungs- und Genussmittelindustrie.

### **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)