

## 1. Aus dem LC-Management

### LC Ihre Vorteile als LC-Partner

#### Information & Kommunikation

Organisation von Informationsveranstaltungen, Studienreisen, Betriebsbesichtigungen

Laufende Information der LC-Partner (LC-Aktuell, LC-UpDates)

Persönliche Gespräche mit Wirtschaft und Wissenschaft



#### Internationalisierung



Besuch und Teilnahme an internationalen Messen und Foren

Besuch erfolgreicher kooperierender Unternehmen

#### Koordination & Kooperation

Initiierung und Betreuung von Kooperationsprojekten

Partnerbörse



#### Marketingplattform

Positionierung öö. Lebensmittel in den Themenbereichen Genuss und Regionalität

Erhöhung der Präsenz regionaler Produkte im Handel  
Kooperationen mit dem Tourismus

Vermarktungsnetzwerk für marktfähige Produktsortimente



#### PR

Öffentlichkeitsarbeit für Cluster-Partner

Besuch & Teilnahme an nationalen Messen



#### Qualifizierung

Entwicklung spezifischer Aus- und Weiterbildungsangebote




#### INHALT

1.	AUS DEM LC-MANAGEMENT .....	1
2.	NEUE LC-PARTNER .....	2
3.	WUSSTEN SIE SCHON ...? .....	3
4.	VERANSTALTUNGEN .....	5
5.	LC-PARTNER-NEWS .....	11
6.	KOOPERATIONSPROJEKTE .....	14
7.	PARTNERBÖRSE .....	15
8.	IMPRESSUM .....	16

## 2. Neue LC-Partner

Ein herzliches Willkommen den neuen LC-Partnern!

	Salzkammergutbrennerei Hotel Hocheck	4813 Altmünster Kalvarienbergweg 4	<a href="http://www.hocheck.at">www.hocheck.at</a>
	Fruchtmanufaktur Kibler	4890 Frankenmarkt Mühlberg 8	<a href="http://www.fruchtundsinne.at">www.fruchtundsinne.at</a>
	Konditorei Karl Ottet	4861 Schörfling/Atters. Marktplatz 6	<a href="http://www.konditor.at">www.konditor.at</a>
	Bio Noah Manufaktur	4870 Vöcklabruck Wilding 9	<a href="http://www.bio-noah.at">www.bio-noah.at</a>
	Konditorei-Kaffee Zauner GmbH & Co.KG	4820 Bad Ischl Pfarrgasse 7	<a href="http://www.zauner.at">www.zauner.at</a>
	Fleischhauerei Herbert Lankmaier	4645 Grünau im Almtal Im Dorf 22	
	Gütl Adam-Hof	4694 Ohlsdorf Unterthalham 5	
	Hubweber Franz	4813 Altmünster Hornstraße 3	

### 3. Wussten Sie schon ...?

#### Der Genuss von Schokolade kann gesund sein

Einer britischen Studie zufolge kann der Konsum von Schokolade mit hohem Kakaoanteil die Beschwerden des Chronischen Erschöpfungssyndroms lindern.

Ein Studienautor der Hull York Medical School vermutet, dass für den Effekt die in der Schokolade enthaltenen Polyphenole verantwortlich sind. Diese Inhaltsstoffe senken den Blutdruck und regen zudem die Serotoninproduktion im Gehirn an.



Quelle: [science.ORF.at](http://science.ORF.at)

#### Neue Studien zur Wirkung von Kaffee

Lange Zeit galt der Kaffeeconsum als schädlich. Doch seit Jahren häufen sich Hinweise darauf, dass das anregende Koffeingetränk die Gesundheit schützen kann.



Indizien für eine Schutzwirkung von Kaffee gibt es für neurodegenerative Erkrankungen wie Demenz oder Parkinson, Nieren- und Gallensteine sowie für verschiedene Tumorformen. So prüften Forscher aus Mailand kürzlich die Studienlage zum Einfluss von Kaffee auf Leberkrebs: Die Analyse von Untersuchungen ergab, dass Kaffeeconsum im Vergleich zu Abstinenz das Risiko um 41 Prozent senkt.

Und in einer japanischen Langzeitstudie verringerte der tägliche Konsum ab drei Tassen täglich die Darmkrebsgefahr um 56 Prozent, allerdings nur bei Frauen. Dabei entdeckten Forscher aus Hamburg und Potsdam, dass die in Kaffee enthaltenen löslichen Ballaststoffe das Wachstum von Darmbakterien anregen und von diesen zu kurzkettigen Fettsäuren verarbeitet werden. Diese senken im Verdauungstrakt den pH-Wert und könnten den Darm damit, so die Vermutung, vor Tumoren schützen.

Quelle: [www.oe24.at](http://www.oe24.at)

#### Fertigsuppen sind besser als ihr Ruf

Besonders unter Singles und Workaholics ist die schnelle, wärmende Speise sehr beliebt.



In einer Verkostung, durchgeführt vom Verein für Konsumenteninformation (VKI), wurden Aussehen, Geruch, Konsistenz und Geschmack ebenso der Gehalt an Kochsalz, die Nährwerte und der Preis von Fertigsuppen getestet. Bis auf den etwas erhöhten Anteil an Kochsalz wurde den Suppen ein relativ gutes Zeugnis ausgestellt.

Überraschend ist, dass die Sieger der Verkostung in Billig-Supermärkten eingekauft wurden. Qualität heißt also nicht unbedingt hoher Preis, so das Testergebnis.

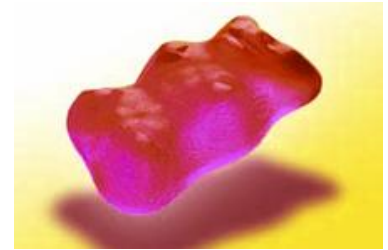
Quelle: [www.oe24.at](http://www.oe24.at)

## Zucker für schlaue Köpfe

Damit das Gehirn gut arbeiten kann braucht es viel Energie. Die meiste Energie liefern Kohlenhydrate, aber bei diesem Thema scheiden sich die Geister.

Die einen setzen auf „Low Carb“, was bedeutet, dass sie möglichst wenig Kohlenhydrate zu sich nehmen. Andere Diäten sparen statt Kohlenhydraten lieber Fett (Low-fat-Methode) ein.

Ein neues Argument für die Low-Fat-Verfechter liefert eine Studie der Universität Adelaide. Die australischen Wissenschaftler interessierten sich wie sich die beiden Diätarten auf Stimmung und Denkleistung auswirkte.



Die Studie untersuchte fettleibige Probanden mittleren Alters. Sie alle nahmen an einem achtwöchigen Diätprogramm teil, das die Kalorienzufuhr um 30 Prozent reduzierte. Die Hälfte der Teilnehmer aß wenig Kohlenhydrate und durfte dafür mehr Fett verzehren, die übrigen aßen mehr Kohlenhydrate, aber wenig Fett.

Das Ergebnis: Beide Teilnehmergruppen verloren Gewicht und verbesserten ihre Denkleistungen. Dabei speckten die Kohlenhydratsparer zwar mehr ab, das Tempo, in dem sie Informationen verarbeiteten, hatte sich aber weniger stark erhöht als das der Teilnehmer, die mehr Kohlenhydrate verzehren durften.

Quelle: [www.focus.de](http://www.focus.de)

### Haftungsausschluss

*Bei allen in diesem LC-Aktuell enthaltenen Artikeln handelt es sich um Auszüge der unten der angegebenen Quelle genannten Artikel. Da die inhaltliche Richtigkeit dieser Artikel nicht vollständig geprüft werden kann, erfolgen alle Angaben ohne jegliche Verpflichtung oder Garantie der LC-Aktuell-Redaktion. Sie übernimmt deshalb keinerlei Haftung für etwaige vorhandene inhaltliche Unrichtigkeiten.*

*Der Lebensmittel-Cluster OÖ betont ausdrücklich, dass sie keinerlei Einfluss auf die Gestaltung und die Inhalte der gelinkten Seiten hat. Diese Erklärung gilt für alle im LC-Aktuell angebrachten Links und für alle Inhalte der Seiten zu denen Links oder Banner führen. Eine Haftung für alle Inhalte der Seiten, zu denen Links oder Banner führen, wird nicht übernommen.*

## 4. Veranstaltungen



### LC-Veranstaltungen



#### Grenzüberschreitendes Kooperationsforum Innovative Verpackungen

Die WKO Oberösterreich und die IHK Niederbayern veranstalten am 07. November 2007 ein Kooperationsforum bei dem die Teilnehmer nicht nur Wissenswertes über das Thema Verpackungen erfahren, sondern sie haben die Chance auf ein 4-Augen Gespräch mit Experten aus F&E und Wirtschaft.

Nähere Informationen zur Veranstaltung erhalten Sie unter [www.technologieplattform.com](http://www.technologieplattform.com)

**Grenzüberschreitendes Kooperationsforum  
Innovative Verpackungen**  
07. November 2007  
12:30 - 19:00 Uhr  
WKO Oberösterreich



#### Expertenmeeting IFS Version 5

Bei diesem Expertenmeeting erhalten Sie einen Überblick über die wesentlichen Neuerungen sowie eine Präsentation der Inhalte von IFS Version 5 aus Sicht der Zertifizierungsstelle. Ebenso haben Sie die Möglichkeit, Ihre individuellen Fragen bezüglich der Auswirkungen der neuen Version auf die betriebliche Praxis zu stellen.

Nähere Informationen zur Veranstaltung erhalten Sie unter [www.lebensmittel-cluster.at](http://www.lebensmittel-cluster.at)

**Expertenmeeting IFS Version 5**  
09. November 2007  
11:00 - 13:00 Uhr  
WKO Oberösterreich, S8

## Innovation als Brücke zwischen Wirtschaft und Landwirtschaft



Der LC OÖ lädt gemeinsam mit der Austrian Technology Plattform zur Fachveranstaltung am 22. November 2007 in die WKO Oberösterreich ein.

Bei dieser Veranstaltung erhalten Sie einen Überblick über die innovativen Angebote der agrarischen Primärproduktion und die Nachfrage nach neuen Rohstoffen von Seiten der Lebensmittelverarbeitung in Österreich.

In diesem Zusammenhang erfahren Sie auch Wissenswertes darüber, welche kritischen Punkte bei einer Produkt- bzw. Verfahrensentwicklung eine Herausforderung darstellen. Abgerundet wird das Programm durch eine Übersicht über spezifische nationale und EU-Förderquellen zur Umsetzung gemeinsamer Projekte.

Nähere Informationen zur Veranstaltung erhalten Sie unter [www.lebensmittel-cluster.at](http://www.lebensmittel-cluster.at)

### Fachveranstaltung Innovation als Brücke

22. November 2007

17.00 - 19.30 Uhr

WKO Oberösterreich, Arche Noah

Hessenplatz 3

4020 Linz

Diese Veranstaltung findet in Kooperation mit der Austrian Technology Plattform statt.

## OÖ Exporttag 07 Grenzenlos exportieren.



Der OÖ Exporttag ist der Treffpunkt der heimischen Exportwirtschaft. Profitieren Sie von einem umfangreichen Programm mit 10 Workshops zu interessanten Exportthemen, Firmenbesichtigungen und individuellen Beratungsgesprächen mit 15 Handelsdelegierten aus aller Welt.

Als krönender Abschluss findet eine große Export-Gala statt. Der Bestseller-Autor und Asienexperte Frank Sieren informiert eindrucksvoll, wie der rasante wirtschaftliche Aufstieg Asiens Europa verändert und unser Leben nachhaltig beeinflussen wird.

Spannende Diskussionsrunden, ein spektakuläres Showprogramm und kulinarische Köstlichkeiten sorgen für einen informativen und unterhaltsamen Abend.

Für Unternehmen aus dem Nahrungs- und Genussmittelbereich bieten die Märkte Deutschland und Frankreich großes Chancenpotenzial. Hier erfahren Sie, wie Sie mit Ihren Produkten den Geschmack dieser Märkte treffen.

Nähere Informationen zum Programm und Anmeldung im Internet unter [www.exportcenter.at](http://www.exportcenter.at) oder im Export Center OÖ bei Frau Marietta Blecha, Tel 05-90909-3456. Die Teilnahme ist kostenlos.

Mittwoch, 14. November 2007

Wirtschaftskammer OÖ  
4020 Linz, Hessenplatz 3



## LC LC-Veranstaltungen Rückblick

### ↳ Betriebsbesichtigung Niederbayern

Am **10. Oktober 2007** organisierte der Lebensmittel-Cluster OÖ gemeinsam mit dem LebNet 2010 eine Betriebsbesichtigung zu drei Betrieben der niederbayerischen Lebensmittelwirtschaft. Die Teilnehmer konnten sich die Möglichkeit zu Nutzen machen in interessanten Unternehmungen hinter die Kulissen zu blicken und erfuhren einiges von den Visionen und Leitmotiven der niederbayerischen Firmen. Den Abschluss bildete ein offener Erfahrungsaustausch zwischen den Netzwerkpartnern aus Niederbayern und Oberösterreich.



### ↳ Lebensmittelwirtschaft - Markplatz für Innovationen

Am **24. Oktober 2007** Uhr fand bei der bei der Firma backaldrin Österreich GmbH in Asten eine Kooperationsveranstaltung des Lebensmittel-Cluster OÖ und der Lebensmittelinitiative NÖ statt. Die zahlreich erschienen Teilnehmer konnten den Referenten namhafter Unternehmen lauschen. Themen über die diskutiert wurde waren unter anderem Fördermöglichkeiten, Innovationsmanagement und erfolgreiche Kooperationsprojekte. Die Veranstaltung fand einen gemütlichen Ausklang bei einem Buffet.



Die Veranstaltungen im Rahmen des LC OÖ  
werden von der

**VKB** | Bank  
unterstützt.

Herzlichen Dank!


**Veranstaltungen anderer Anbieter**

Seminartitel	Datum	Kosten EUR	Veranstaltungsort	Ansprechpartner
<b>WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE</b>				
Mein Kunde zahlt nicht - Wie schütze ich mich vor der Pleite?	05.11.2007: 15.00 - 17.00 Uhr	39,00 für WK Mitglieder 49,00 für Nicht- Mitglieder	WIFI Linz	WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE, Tel.: 05-7000-7053, <a href="mailto:erika.spoerker@wifi-ooe.at">erika.spoerker@wifi-ooe.at</a> , Kursnummer: US55c
Die Haftung des GmbH-Geschäftsführers - Möglichkeiten der Beschränkung	13.11.2007: 18.00 - 22.00 Uhr  19.05.2008: 18.00 - 22.00 Uhr	119,00	WIFI Linz	WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE, Tel.: 05-7000-7053, <a href="mailto:erika.spoerker@wifi-ooe.at">erika.spoerker@wifi-ooe.at</a> , Kursnummer: UV92c
Lust auf Leistung - Die Naturgesetze der Führung	15.11.2007: 09.00 - 18.00 Uhr	249,00	WIFI Linz	WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE, Tel.: 05-7000-7053, <a href="mailto:erika.spoerker@wifi-ooe.at">erika.spoerker@wifi-ooe.at</a> , Kursnummer US03c
Kreuzwege als Erfolgswege - Die Kraft des „Gescheitert-Sein“ entdecken	15.11.2007: 18.30 - 21.00 Uhr	39,00	WIFI Linz	WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE, Tel.: 05-7000-7053, <a href="mailto:erika.spoerker@wifi-ooe.at">erika.spoerker@wifi-ooe.at</a> , Kursnummer UW13c
<b>Lebensmittelakademie</b>				
Richtige Kennzeichnung von Zusatzstoffen aus Back- mittel in Brot, Gebäck und Konditoreiwaren	05.11.2007: 09.00 - 17.00 Uhr	150,00	LI Wien	Lebensmittelakademie des österreichischen Gewerbes, Tel.: 05-90900-3634, <a href="mailto:lm-akademie@wko.co.at">lm-akademie@wko.co.at</a>

Seminartitel	Datum	Kosten EUR	Veranstaltungsort	Ansprechpartner
<b>LVA- Lebensmittelversuchsanstalt</b>				
IFS - die neue Version 5 ist da! - Wiederholungstermin	20.11.2007	440,00	Parkhotel Castellani, Salzburg	LVA Lebensmittelversuchsanstalt, Blasasstraße 29, 1190 Wien, Tel.: 01/36 88 555 - 518, E-Mail: <a href="mailto:seminare@lva.co.at">seminare@lva.co.at</a>
<b>qualityaustria</b>				
Fühlen Sie sich schon fit für den IFS Version 5?	12.11.2007: Ab 14.00 Uhr	150,00	VOG - Verband der Südtiroler OG	<i>qualityaustria</i> , Kundenservice, Am Winterhafen 1, 4020 Linz Tel.: (+43 732) 34 23 22, Fax: (+43 732) 34 23 23 E-Mail: <a href="mailto:office@qualityaustria.com">office@qualityaustria.com</a>
<b>ofi Österreichisches Forschungsinstitut für Chemie und Technik</b>				
Strategisches Lieferantenmanagement in der Lebens- mittelindustrie	08.11.2007: 13:00 - 17:30 Uhr	Keine Angaben	Austria Trend Hotel Bosei	ofi Österreichisches Forschungsinstitut für Chemie und Technik, Franz-Grill Straße 5, 1030 Wien, Frau Petra Schicht per Fax: 01/7987601-520 oder per E-Mail: <a href="mailto:petra.schicht@ofi.at">petra.schicht@ofi.at</a>
<b>WKO Oberösterreich</b>				
Projektmanagement für F & E-Mitarbeiter	09. - 10.11.2007: 09:00 bzw. 16:00 Uhr	595,00	Keine Angaben	Firmen Intern Training, Frau Anzinger, Tel.: 05-7000-7353, Fax: 05-7000-7359, E-Mail: <a href="mailto:maria.anzinger@fit-international.com">maria.anzinger@fit-international.com</a>
Industrie-Forum "F&E" zu Innovationsmanagement bei Miba	20.11.2007: 15:00 Uhr	Keine Angaben	Miba Frictec GmbH	WKOÖ, Sparte Industrie, Frau Nicole Stöglehner, Tel.: 05-90909-4221, E-Mail: <a href="mailto:nicole.stoeglehner@wkoee.at">nicole.stoeglehner@wkoee.at</a>
Industrie-Forum Produktion zu Produktionslogistik bei der MAN Nutzfahrzeuge Österreich AG	28.11.2007	Keine Angaben	MAN Nutzfahrzeuge Österreich AG	WKOÖ, Sparte Industrie, Frau Nicole Stöglehner, Tel.: 05-90909-4221, E-Mail: <a href="mailto:nicole.stoeglehner@wkoee.at">nicole.stoeglehner@wkoee.at</a>
Projektcontrolling in F & E	30.11.2007: 17:00 Uhr	295,00	Keine Angaben	Firmen Intern Training, Frau Anzinger, Tel.: 05-7000-7353, Fax: 05-7000-7359, E-Mail: <a href="mailto:maria.anzinger@fit-international.com">maria.anzinger@fit-international.com</a>
Keine Chance für unseriöse Geschäftemacher Wie schütze ich mein Unternehmen vor aggressiven und irreführenden Vertriebsmethoden?	15.11.2007: 17:00 - 19:00 Uhr	Kostenlos	WKO OÖ	Service-Center, WKO Oberösterreich, Hessenplatz 3, 4020 Linz, Tel.: 05-90909-3589, Fax: 05-90909-3589, E-Mail: <a href="mailto:sc.veranstaltung@wkoee.at">sc.veranstaltung@wkoee.at</a>

## LC Messen und internationale Veranstaltungen

[FHC Shanghai](#)



International Exhibition for the Food, Drinks, Hospitality, Foodservice, Bakery & Retail Industries

14. - 16.11.2007  
in Shanghai, China

[Siac](#)



Internationale Fachmesse im Bereich der Ernährungswirtschaft sowie Technologien zur Nahrungsmittel- und Getränkeherstellung

17. - 20.11.2007  
in Algier

[Igeho](#)



Internationale Fachmesse für Gemeinschaftsgastronomie, Hotellerie und Restauration

17. - 21.11.2007  
in Basel, Schweiz

### Informationsveranstaltung "Europäische Forschung und Förderung in den Bereichen Lebensmittel, Land- und Forstwirtschaft, Fischerei, Biotechnologie"

Datum: 8. November 2007, 12:30 - 17:30  
Ort: Lebensministerium, Saal II  
1012 Wien, Stubenring 1



Die Österreichische Forschungsförderungsgesellschaft (FFG) und das Lebensministerium laden am 8. November 2007 sehr herzlich zu einer Informationsveranstaltung über Fördermöglichkeiten und Instrumente europäischer Forschung rund um die Themen Biotechnologie, Lebensmittel, Land- und Forstwirtschaft, und Fischerei ein.

Im Rahmen der Veranstaltung wird die 3. Ausschreibung im Bereich „Lebensmittel, Landwirtschaft und Fischerei, und Biotechnologie“ des 7. EU-Rahmenprogramms vorgestellt, sowie ein Überblick über weitere Fördermöglichkeiten auf europäischer Ebene geboten.

Im Rahmen einer Paneldiskussion mit Vertretern Europäischer Technologieplattformen werden aktuelle Forschungsagenden der Technologieplattformen und ihre Rolle in der europäischen Forschungspolitik diskutiert. Ein Erfahrungsbericht einer erfolgreichen Koordinatorin eines Forschungsprojektes im 7. EU-Rahmenprogramm steht ebenso auf dem Programm.

Die detaillierte Agenda sowie die Möglichkeit zur Online-Anmeldung finden Sie unter [http://rp7.ffg.at/fafb\\_info\\_va](http://rp7.ffg.at/fafb_info_va)

## 5. LC-Partner-News

### Qualitätsmanagement setzt sich weltweit durch



Die Quality Austria Trainings-, Zertifizierungs- und Begutachtungs GmbH veranstaltete am 20. September 2007 den vierten Österreichischen Qualitätstag in Salzburg. Neben der Verleihung des Österreichischen Staatspreises für Qualität ging es vor allem um einen Erfahrungsaustausch unter Qualitätsmanagern.

Nähere Informationen: [www.lebensmittel-cluster.at](http://www.lebensmittel-cluster.at)

### Vivatis Gruppe übernimmt Verkehrsbüro Kulinarik GmbH Efko Frischfrucht & Delikatessen GmbH kauft Vitana Salat- und Frischeservice GmbH



Die Verkehrsbüro Group hat aufgrund strategischer Überlegungen beschlossen, sich zukünftig ausschließlich auf ihr touristisches Kerngeschäft zu konzentrieren. Im Zuge dessen verkauft der Konzern die Tochtergesellschaften Verkehrsbüro Kulinarik GmbH und Vitana Salat- und Frischeservice GmbH. Käufer ist die Vivatis Gruppe mit Sitz in Linz. Käufer der Vitana Salat- und Frischeservice GmbH ist efko Frischfrucht & Delikatessen GmbH, ein Schwesterunternehmen der Vivatis Gruppe.

Nähere Informationen: [www.lebensmittel-cluster.at](http://www.lebensmittel-cluster.at)

## Spitz übernimmt Mehrheit an Gasteiner Mineralwasser



Gasteiner Mineralwasser bekommt einen neuen Mehrheitseigentümer. Die oberösterreichische Spitz-Gruppe übernimmt 51 Prozent an dem Salzburger Unternehmen, 46 Prozent hält künftig die Brau Union Österreich.

Nähere Informationen: [www.lebensmittel-cluster.at](http://www.lebensmittel-cluster.at)

## Landfrisch erhält „Preis der Besten 2007“



Die Landfrisch Molkerei, Österreichs führender Frischkäse-Produzent und Europas Nummer 1 bei Cottage Cheese, wurde von der DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft) mit dem Qualitätspreis „Preis der Besten 2007“ ausgezeichnet.

Im Unternehmens-Ranking findet man die Landfrisch Molkerei unter den Top 10 neben führenden europäischen Milchkonzernen wie z.B. Karwendel, Zott, Arla Foods, Campina oder Friesland Foods Cheese.

Nähere Informationen: [www.lebensmittel-cluster.at](http://www.lebensmittel-cluster.at)

## Bagelino - neues Produkt aus dem Hause backaldrin



Bagelino ist eine Mischung aus Baguette sowie Ciabatta und besticht durch ein innovatives Konzept, das Backofenfrische jederzeit garantiert - einfach und rasch: Das neue Produkt wird vom Bäcker halbgebacken angeboten und ist bei Raumtemperatur drei Tage haltbar.

Nähere Informationen: [www.lebensmittel-cluster.at](http://www.lebensmittel-cluster.at)

## Erster Einblick der Bio-Fachwelt ins neue Bio-Backhaus am Mauracher Hof



Beim Kundentag Anfang Oktober 2007 öffnete der Mauracher Hof (Ofen-)tür und (Mühlen-)tor und gewährte der Bio-Fachwelt Einblicke hinter die neue Ofentür. Bei musikalischer Untermalung und kulinarischen Genüssen konnte sich das Fachpublikum im Einzugsgebiet von Wien bis München von der gelungenen Neugestaltung am Mauracher Hof überzeugen.

Der neue Seminarraum wurde mit einem interessanten Vortrag von Dr. August Höglinger eingeweiht, dem 200 Besucher begeistert folgten. Bei Führungen durch Getreideaufbereitung, Mühle und Backstube wurde der Weg „Bio - von der Ähre bis zum Brot“ klar und transparent vorgestellt.

Nähere Informationen: [www.mauracherhof.com](http://www.mauracherhof.com)

## Erfolg für Kooperationsprojekt



Auf der ANUGA, der weltweit größten Lebensmittelfachmesse, wurden im Rahmen der Sonderschau "Taste 07" die Top-Neuheiten der internationalen Lebensmittelbranche präsentiert. Die "Semmel für die Mikrowelle", das Ergebnis eines Projektes im Rahmen des Lebensmittel-Clusters OÖ der WKO Oberösterreich, wurde als eines der 61 weltweit besten Produktionsinnovationen auf dieser Sonderschau exklusiv präsentiert.

Nähere Informationen: [www.lebensmittel-cluster.at](http://www.lebensmittel-cluster.at)

## Drei Preise für Biohof Achleitner



Diese konsequente Umsetzung des Gedankens der Nachhaltigkeit wurde vergangene Woche in einer feierlichen Preisverleihung im Bio-Kulinarium des Biohofs Achleitner in Eferding gewürdigt.

Nähere Informationen: [www.lebensmittel-cluster.at](http://www.lebensmittel-cluster.at)

## Leeb Schaf- & Ziegenmolkerei gewinnt Wirtschaftspreis „Trio“



Großer Erfolg für die Leeb Schaf- & Ziegenmolkerei in Schlierbach. Das Unternehmen wurde für seine Leistungen in Wien mit dem Wirtschaftspreis „Trio“ ausgezeichnet.

Nähere Informationen: [www.lebensmittel-cluster.at](http://www.lebensmittel-cluster.at)

## 6. Kooperationsprojekte

### OptiCell - Optimierung von Fasermischungen aus Lignozellulose für den Einsatz in der Nutztier- und Heimtierernährung



Der Rohfaseranteil im Futtermittel ist von wesentlicher Bedeutung für Gesundheit und Wohlbefinden von Nutz-, Heim- und Hobbytieren.

Die LC-Partner Agromed Austria GmbH, Einzelunternehmer Ing. Johannes Pömer und das Institut für Ernährung, Department für öffentliches Gesundheitswesen in der Veterinärmedizin, Veterinärmedizinische Universität Wien wollen mit dem Produkt OptiCell einen Rohfaserträger aus Lignozellulose etablieren, der eine synergistische Kombination fermentierbarer und nicht fermentierbarer Faseranteile enthält, somit alle Vorteile der herkömmlichen Lignozelluloseprodukte aufweist, aber darüber hinaus noch weitere ernährungsphysiologisch günstige Wirkungen erzielt.

## 7. Partnerbörse

**Wir möchten darauf hinweisen, dass das Vermittlungsservice im Rahmen der Partnerbörse ausschließlich LC-Partnern zur Verfügung steht!**

### Technologieangebot:

FINNLAND

#### Ethanol production from industrial waste

The ethanol production process developed by a Finnish SME is a process easy to install & use, which makes ethanol production profitable even on a small scale. The process is based on fermentation & associated evaporation; it generates ethanol/water concentration of 85% at a plant installed in close proximity of feedstock producers. By-products can be used as animal feed, anaerobic digestion or soil conditioning. Commercial cooperation with food industry or licensees for the technology is sought.

Nähere Informationen finden Sie auf:

<http://www.bit.or.at/irca/bbsshow8.php?ref1=07 FI FIOU 01WK&vQuelle=Online%20Recherche&bcc=>

### Technologienachfrage:

BELGIUM

#### URGENT REQUEST - New eco-friendly packaging for seafood products

An expanding Brussels-based seafood wholesale company currently expanding its activities is looking for a more versatile, eco-friendly packaging solution for its seafood products to replace its current packaging solution. The company is looking for a partner that can provide a technology already on the market that can be adapted to its specific requirements via a commercial agreement with a technical assistance

Nähere Informationen finden Sie auf:

<http://www.bit.or.at/irca/bbsshow8.php?ref1=07 BE BIRC 0ISA&vQuelle=Online%20Recherche&bcc=>

*Weitere Kooperationsangebote finden Sie in der  
IRC Technologiedatenbank auf [www.irca.at](http://www.irca.at)*

Kontakt: Lebensmittel-Cluster OÖ, DI Jürgen Neuhold, Hessenplatz 3, 4020 Linz  
Tel.: 05-90909-3550, Fax: 05-90909-3549, [juergen.neuhold@wkoee.at](mailto:juergen.neuhold@wkoee.at)

Bei der Erstellung der Kooperationsbörse arbeitet der LC OÖ mit der CATT Innovation Management GmbH - Innovation Relay Centre Austria zusammen.

Nutzen Sie die Möglichkeit, in der IRC-Datenbank nach internationalen Technologiekooperationen zu suchen. Verwenden Sie dazu den, für Ihre Branche passenden Link und finden Sie aus den rund 107 Technologieprofilen, die allein im Oktober 2007 online zur Verfügung stehen, ein geeignetes Profil.

<http://www.bit.or.at/irca/results.php?branchen=006002> für Biologie/Biotechnologie

<http://www.bit.or.at/irca/results.php?branchen=007001> für Landwirtschaft

<http://www.bit.or.at/irca/results.php?branchen=008001> für Lebensmitteltechnologien

<http://www.bit.or.at/irca/results.php?branchen=008002> für Lebensmittelqualität

<http://www.bit.or.at/irca/results.php?branchen=008003> für Ernährung und Gesundheit

## 8. Impressum

Medieninhaber, Herausgeber und Redaktion: Wirtschaftskammer OÖ, Lebensmittel-Cluster OÖ, 4020 Linz, Hessenplatz 3, Tel.: 05-90909-3553, Fax: 05-90909-3549, [lebensmittel-cluster@wkoee.at](mailto:lebensmittel-cluster@wkoee.at)

Offenlegung nach § 25 Mediengesetz:

Wirtschaftskammer Oberösterreich

---

Sitz: 4020 Linz, Hessenplatz 3  
 Telefon: +43 (0)5 90 909  
 Email: [wirtschaftskammer@wkoee.at](mailto:wirtschaftskammer@wkoee.at)  
 Email: [lebensmittel-cluster@wkoee.at](mailto:lebensmittel-cluster@wkoee.at)

Tätigkeitsbereich: Interessenvertretung sowie Information, Beratung und Unterstützung der jeweiligen Mitglieder als gesetzliche Interessenvertretung.

Der Lebensmittel-Cluster OÖ bietet seinen Partnerbetrieben Dienstleistungen im Bereich Information & Kommunikation, Koordination & Kooperation, Marketing & PR und Qualifizierung an.

Richtung der Website („Blattlinie“): Förderung der Ziele des Tätigkeitsbereiches

Im Hinblick auf die technischen Eigenschaften des Internets kann keine Gewähr für die Authentizität, Richtigkeit und Vollständigkeit der im Internet zur Verfügung gestellten Informationen übernommen werden.

Copyright:

Alle Rechte vorbehalten