



**LEBENSMITTEL
LC
CLUSTER**

Lebensmittel-Cluster OÖ
Service Center, WKOÖ
4020 Linz, Hessenplatz 3

T 05-90909-3553
F 05-90909-3549
E lebensmittel-cluster@wkoee.at
W www.lebensmittel-cluster.at

LC-AKTUELL

1. Aus dem LC-Management

LC Präsentation der Linz09 Genussbox

Die oö. Genussbox stellt unter dem Motto „Das Leben ist ein Fest“ nun schon seit 2 Jahren das ideale Geschenk für Freunde regionaler Spezialitäten dar. Im Zuge der Kulturhauptstadt Linz 2009 soll mit der Sonderedition „Genussbox Linz09“ auch die kulinarische Kultur der Landeshauptstadt repräsentiert werden. Daher gestalten der Lebensmittel-Cluster Oberösterreich und die WKO Linz-Stadt in Kooperation mit der Firma Lachs & Wein 3 Sortimente mit Linz Bezug.

Am 08. Juli 2008 hatten zahlreiche Besucher bei der Präsentation der Linz09 Genussbox in der WKO Oberösterreich die Möglichkeit das kulinarische Highlight der Kulturhauptstadt kennen und schmecken zu lernen.



INHALT

1. Aus dem LC-Management.....	1
2. LC-Partner	2
3. Wussten Sie schon ...?	3
4. Veranstaltungen.....	6
5. LC-Partner-News	10
6. Kooperationsprojekte.....	10
7. Partnerbörse	11
8. Impressum.....	11



2. LC-Partner

LC-Partner stellen sich vor

La Muhr - Weinhandels und Catering GesmbH



Egal, ob es sich um private oder geschäftliche Anlässe handelt, ein gut organisiertes Catering trägt wesentlich zum Gelingen jedes Festes bei. Die Firma La Muhr bietet Ihnen genau dafür das notwendige Know-How, Engagement und natürlich auch viel Erfahrung in allen Bereichen des Catering.

Wenn Sie schon immer einmal Gastgeber im Raum Gmunden sein wollten: Die Event-Location gehört Ihnen für einen Tag oder Abend. Ob Konferenzen, festliche Galadiners, Empfänge oder Privatfeiern - das Unternehmen La Muhr bietet für bis zu 60 Personen den perfekten Rahmen. Auf Wunsch wird natürlich auch für das leibliche Wohl gesorgt und man ist mit den Gästen mit attraktiven 150 Quadratmetern ganz unter sich!

Nähere Informationen zur La Muhr - Weinhandels und Catering GesmbH erhalten [hier](#).

Wollen auch Sie durch ein erstklassiges Firmen- und Produktprofil auf der LC-Website vertreten sein, so scheuen Sie sich nicht mit uns Kontakt aufzunehmen! E-Mail: maria.kloibhofer@wkoee.at

3. Wussten Sie schon ...?

Kaffee lädt müde Muskeln wieder auf

Laut australischen Forschern erholen sich Muskeln wesentlich schneller von Belastungen, wenn ein Sportler nach dem Training fünf bis sechs Tassen Kaffee trinkt. Die Wissenschaftler vom Royal Melbourne Institute of Technology in Bundoora untersuchten dazu den Einfluss von Koffein auf die muskuläre Energiequelle, das so genannte Glykogen. Dieser Vielfachzucker ist entscheidend für das Funktionieren von Muskeln und wird im Körper ständig neu gebildet. Die Ergebnisse der Forscher waren eindeutig: Die Neubildung von Glykogen in den Muskeln verläuft unter dem Einfluss von Koffein um rund 66 Prozent schneller.



Für ihre Versuche wählten die australischen Wissenschaftler sieben gut trainierte Radsportler aus. Die Probanden mussten auf einem Trainingsrad bis zur Erschöpfung fahren und bekamen anschließend eine Mahlzeit mit wenig Kohlenhydraten. Für die Neubildung von Glykogen benötigt der Körper aber Kohlenhydrate - die Energiespeicher der Sportler waren also vor dem eigentlichen Versuch geleert.

Am nächsten Tag mussten die Teilnehmer dann erneut bis zur Erschöpfung trainieren, bekamen nach dem Training aber ein Getränk mit Kohlenhydraten. Bei einigen Sportlern war dieses Getränk zusätzlich mit Koffein versetzt. Die Menge entsprach rund fünf bis sechs Tassen starken Kaffees. Eine Stunde nach dem Training fanden die Wissenschaftler keine nennenswerten Unterschiede im Glykogenspiegel der Sportler. Vier Stunden nach dem Training präsentierte sich jedoch ein anderes Bild: Die Probanden, die zusätzlich Koffein erhalten hatten, wiesen deutlich mehr Glykogen im Blut auf. Auch der Blutzucker und der Insulinspiegel waren bei dieser Gruppe deutlich höher.

Die Forscher gehen davon aus, dass die Aktivität von wichtigen Signalenzymen durch das Koffein angeregt wird. Manchen Versuchsteilnehmern bereitete allerdings die anregende Wirkung des Koffeins Probleme - einige Sportler klagten während des Experiments über Schlafstörungen. Die australischen Wissenschaftler wollen daher in weiteren Versuchen erforschen, ob Koffein bereits in geringerer Dosierung seine regenerative Wirkung entfaltet.

Quelle: www.wissenschaft.de

Eiweiß dämpft "Jojo-Effekt"

Wer nach einer Diät langfristig in Badehose oder Bikini eine gute Figur machen möchte, sollte nach Empfehlung von Ernährungsexperten mehr Eiweiß essen. Sie seien besonders reichlich in Fleisch, Fisch, Eiern, Käse und Topfen enthalten, teilte das Deutsche Institut für Ernährungsforschung (DIfE) mit. Proteine helfen demnach Figurbewussten, langfristig ihr Gewicht zu halten - und das nicht nur nach einer Diät. Das seien erste Ergebnisse der internationalen "Diogenes-Studie", an der auch Forscher des DIfE beteiligt sind.



Mehr als 90 Familien aus Deutschland und über 500 Familien aus sieben anderen Ländern nahmen an dieser bisher größten europäischen Interventionsstudie teil. Zu Beginn mussten die Erwachsenen acht Prozent ihres Gewichtes abnehmen. Danach sollte die gesamte Familie eine von fünf vorgegebenen Diäten einhalten, die per Zufallsprinzip verteilt wurden. 763 erwachsene Studienteilnehmer konnten zunächst ihr Gewicht reduzieren, nämlich um durchschnittlich 11,2 Kilogramm. Bei der anschließenden langfristigen Familienphase legten die Teilnehmer bei einer Kost mit erhöhtem Eiweißanteil am wenigsten zu. Vollkornkost und Gemüse boten dagegen langfristig keinen besonderen Nutzen.

Eine Diät mit niedrigem Glykämischen Index biete keinen weiteren Vorteil hinsichtlich des Körpergewichts laut den Koordinatoren der Diogenes-Studie. Dieser Index ist ein Maß für die Blutzuckererhöhung, die durch kohlenhydrathaltige Nahrungsmittel ausgelöst wird. Je höher er ist, desto stärker wird die Fettverbrennung gebremst. Einen niedrigen Index haben demnach zum Beispiel Vollkornbrot, Gemüse außer Mais, Haferflocken und - passend zur Jahreszeit - Spargel und Erdbeeren. Einen höheren Wert haben Weißbrot, Pommes frites, Cola und Limonade.

Quelle: www.oe24.at

Mittelmeer-Menü als Schutz vor Diabetes?

Olivenöl, Fisch, Obst, Gemüse und ein gelegentliches Gläschen Rotwein: Das sind die Eckpfeiler der mediterranen Ernährungsweise, deren günstige Wirkung auf die Gesundheit von Herz und Kreislauf vielfach belegt ist. Die Mittelmeerkost kann allerdings auch den Stoffwechsel unterstützen und dem verbreiteten Typ-2-Diabetes vorbeugen helfen, berichtet ein spanisches Forscherteam im "British Medical Journal".



Zu diesem Ergebnis kommen die Wissenschaftler aus Pamplona auf Grundlage einer prospektiven Studie mit 13.000 Probandinnen und Probanden: Die Teilnehmenden waren zu Beginn der Untersuchung im Durchschnitt 38 Jahre alt und nicht an Diabetes erkrankt. Sie machten detaillierte Angaben zu ihren Ernährungsgewohnheiten und wurden rund vier Jahre lang begleitet.

Das Ergebnis: Jene Teilnehmerinnen und Teilnehmer, deren kulinarische Vorlieben der Mittelmeer-Ernährung besonders nahe kamen, erkrankten mit geringerer Wahrscheinlichkeit an Diabetes Typ 2. Die mediterran speisenden Probanden hatten demnach ein um 83 Prozent niedrigeres Risiko als jene Teilnehmer, deren Speiseplan am weitesten von der Mittelmeer-Kost entfernt war. Auch bei Personen, die ein erhöhtes Diabetes-Risiko hatten - etwa im Kontext von fortgeschrittenem Alter, Rauchen oder Diabetes-Fällen in der Familie - sei eine mediterrane Ernährungsweise mit einer gesenkten Erkrankungswahrscheinlichkeit einhergegangen, berichten die Wissenschaftler.

Quelle: www.netdoktor.at

Je dunkler, desto besser



Laut einer amerikanischen Studie kann der Genuss von Schokolade in der Schwangerschaft positive gesundheitliche Effekte haben. Es kommt nur auf die Menge und die Art der Schokolade an. Nach dieser Studie können schwangere Frauen durch den Konsum von fünf bis sieben Rippen Bitterschokolade pro Woche ihr Risiko für Bluthochdruck senken, während eine Rippe pro Woche nicht ausreicht.

Bluthochdruck in der Schwangerschaft ist ein ernstzunehmendes Problem. Denn es kann zur schweren Schwangerschaftskomplikation Präeklampsie führen. Charakteristisch dafür sind ein erhöhter Blutdruck über 140/90 mmHg, die Ausscheidung von Eiweiß über den Harn und die Bildung von Ödemen (Wassereinlagerungen). Diese Symptome gelten als Vorstufe der lebensgefährlichen Eklampsie, bei der es neben Schwindel, Kopfschmerzen, Benommenheit, Sehstörungen, Augenflimmern, Übelkeit und Erbrechen zu Krampfanfällen kommt. Nach der vorliegenden Studie ist die Präeklampsie bei Schwangeren, die häufig Bitterschokolade gegessen haben, am wenigsten oft aufgetreten. Möglicherweise steht damit der Theobromin-Gehalt in Bitterschokolade in Zusammenhang, der in weißer Schokolade vergleichsweise kaum vorkommt.

Quelle: www.gesundesleben.at

Pizzagewürze können bei Entzündungen helfen



Pizzagewürze wie zum Beispiel Oregano können einer Studie zufolge gegen Entzündungen helfen. Forscher der Universität Bonn und der Eidgenössischen Technischen Hochschule (ETH) Zürich haben damit schon erste Erfolge bei Mäusen erzielt.

Der in vielen Gewürzpflanzen enthaltene Wirkstoff Beta-Caryophyllen (E-BCB) lasse sich vielleicht auch gegen Erkrankungen wie Osteoporose oder Arterienverkalkung einsetzen. Daher könne E-BCP als Ausgangspunkt für neue Medikamente infrage kommen. Die Substanz stecke unter anderem auch in Basilikum, Rosmarin, Zimt und Pfeffer. Die Studie wurde in den "Proceedings" der US-Akademie für Wissenschaften (PNAS) veröffentlicht.

Nach den Untersuchungen der Wissenschaftler dockt E-BCB spezifisch an bestimmte Empfänger-Strukturen in der Zellmembran an, die so genannten Cannabinoid-CB2-Rezeptoren. Dadurch verändere sich das Verhalten der Zelle, die dann auch weniger entzündungsfördernde Signalstoffe aussende. Wurden entzündliche Schwellungen mit E-BCP behandelt, so konnte in 70 Prozent der Fälle beobachtet werde, wie die Schwellung langsam abklang. Die Studie hat außerdem gezeigt, dass die Substanz auch bei Osteoporose wirksam ist. Mit Drogen hat E-BCB allerdings nichts zu tun. Der Stoff dockt zwar an den Cannabinoid-CB2-Rezeptor an, nicht jedoch an seinen Bruder namens CB1, über den etwa Marihuana seine Wirkung erzielt.

Quelle: www.networld.at

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

Bio-Lebensmittel



Die Entwicklungen der letzten Jahre zeigen, dass die Bio-Anteile im Lebensmittelhandel weiterhin bei Menge und Wert steigen.

Dieses schnelle Wachstum hatte eine Weiterentwicklung und Professionalisierung der Produktionsstrukturen biologischer Lebensmittel zur Folge. Ab 1. Jänner 2009 gilt für die Produktion und Kennzeichnung von Bio-Lebensmitteln die neue Bio-Verordnung (EG) 834/2007, die auch erstmals einen Grenzwert für die Verunreinigung mit gentechnisch veränderten Organismen enthält.

Bei diesem Seminar erhalten Sie Informationen über die beschriebenen rechtlichen und marktbezogenen Entwicklungen im Bereich der Produktion biologischer Lebensmittel.

Nähere Informationen erhalten Sie unter www.lebensmittel-cluster.at

Freitag, 12. September 2008
11:00 - 15:00 Uhr

WKO Oberösterreich
Hessenplatz 3
4020 Linz

Grundlagen des Hygienemanagements



Ein solides Hygienemanagement ist für Lebensmittelbetriebe nicht nur rechtliche Verpflichtung, sondern kann auch entscheidender Wettbewerbsvorteil sein, denn die Erwartungen der Kunden an die Produktsicherheit nehmen permanent zu.

Ein aktueller Überblick über die rechtlichen Grundlagen der Lebensmittelhygiene, Wissenswertes zur Lebensmittel-Mikrobiologie, sowie zur Eigenkontrolle im Sinne der Lebensmittel-Hygieneverordnung stehen im Mittelpunkt dieser Veranstaltung.

Die Vortragsinhalte bieten all jenen, die ihr Wissen in diesem Bereich auffrischen und aktualisieren möchten ein kompaktes Wissens-Update.

Nähere Informationen erhalten Sie unter www.lebensmittel-cluster.at

Dienstag, 30. September 2008
16:00 - 20:00 Uhr

WKO Oberösterreich
Hessenplatz 3
4020 Linz

Die Veranstaltungen im Rahmen des LC OÖ
werden von der

VKB | Bank
unterstützt.

Herzlichen Dank!

LC Veranstaltungen anderer Anbieter

Seminartitel	Datum	Kosten EUR	Veranstaltungs ort	Ansprechpartner
WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE				
Reduzierung der Krankenstände - Erhöhung der Anwesenheiten	Mo, 13.10.2008: 16.00 - 20.00	132,00	WIFI Linz	WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE, Tel.: 05-7000-7053, erika.spoerker@wifi-ooe.at , Kursnummer: US50c
Erfolgreiches Selbst- und Zeit-Management! - Kluge Unternehmer steuern Zeit und Gewinn	Mi, 15.10.2008: 09.00 - 17.30	254,00	WIFI Linz	WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE, Tel.: 05-7000-7053, erika.spoerker@wifi-ooe.at , Kursnummer: UW02c
Gedächtnistraining fürs Business - Sie werden viel(leicht) Augen machen!	Mi, 15.10.2008: 09.00 - 17.00	239,00	WIFI Linz	WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE, Tel.: 05-7000-7053, erika.spoerker@wifi-ooe.at , Kursnummer UW25c
Leistungsgrenzen ade - Schöpfen Sie Ihr volles Leistungspotential aus	Do, 16.10.2008: 09.00 - 17.00	239,00	WIFI Linz	WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE, Tel.: 05-7000-7053, erika.spoerker@wifi-ooe.at , Kursnummer UV02c
Lebensmittelakademie				
Schokolade und Kunst Planung und Herstellung von Schokoladenskulpturen	08.09.2008: 09:00 - 17:00 Uhr	210,00	Baden	Lebensmittelakademie des österreichischen Gewerbes, Tel.: 05-90900-3634, lm-akademie@wko.co.at
LVA- Lebensmittelversuchsanstalt				
Pathogene Keime im Visier	01.10.2008	475,00	Wien	LVA Lebensmittelversuchsanstalt, Blasstraße 29, 1190 Wien, Tel.: 01/36 88 555 - 518, E-Mail: seminare@lva.co.at
WKO Oberösterreich				
F&E-Akademie-Seminar „Kreativitätstechniken zur Neuproduktentwicklung und Produktverbesserung“	09. - 10.10.2008: 10:00 - 18:00 Uhr	595,00	WIFI Linz	Service-Center, Wirtschaftskammer OÖ, Hessenplatz 3, 4020 Linz, Fr. Nicole Stöglehner, Tel.: 05-90909-4221, E-Mail: nicole.stoeglehner@wkooe.at
ÖWAV				
Fettabscheideranlagen ÖWAF Regelblatt 39 Bemessung - Kennzeichnung - Betrieb	7.10.2008 12:30 - 17:00 Uhr	ÖWAV: 140,00 Nichtmitglied: 220,00	Ursulinenhof Linz	Gesellschaft für Wasser- und Abfallwirtschaft GmbH 1010 Wien, Marc-Aurel-Straße 5, Tel.: 01-535 57 20 E-Mail: sattler@oewav.at

LC Messen und internationale Veranstaltungen

POLAGRA FOOD 2008

The international Trade Fair of Food Products and Catering Industry

15. - 18.09.2008
in Posen, Polen

SIAL 2008

Internationale Lebensmittelmesse

19. - 23.10.2008
in Paris, Frankreich



International Food, Drink and Hospitality Exhibition

18. - 20.11.2008
in Budapest, Ungarn

INTERFOOD & DRINK2008

International Specialised Exhibition for Food, Drinks, Packaging and Equipment

19. - 22.11.2008
in Sofia, Bulgarien



6th International Food, Drink and Hospitality Exhibition

02. - 04.12.2008
In Neu Deli, Indien

FHC 2008

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

04. - 06.12.2008
in Shanghai, China

5. LC-Partner-News

„Dinkerl“ ohne Weizenmehl und Sorgenfalten



Bei den Verbrauchern sehr beliebt, bei den Bäckern gefürchtet: So könnte man die Eigenschaften von Dinkel auf den Punkt bringen. Dass sich auch Dinkel in allen Führungsarten einfach zu geschmackvollem Kleingebäck verarbeiten lässt, demonstriert backaldrin einmal mehr mit dem neuen Produkt „Dinkerl“. Ohne Weizenmehl und mit einem hohen Körner- und Saatenanteil lassen sich mit Dinkerl zahlreiche Kreationen zaubern. Für aromatische Abwechslung sorgt der neue „StreuMix“ für Brot und Gebäck.

Nähere Informationen: www.lebensmittel-cluster.at

6. Kooperationsprojekte

Kooperationen als Schlüssel zum Erfolg - Fördermöglichkeiten für LC-Partner



Sie haben tolle Ideen für neue Produkte und Verfahren? Ihnen fehlen jedoch die richtigen Partner zur Verwirklichung?

Der Lebensmittel-Cluster OÖ ist die ideale Plattform, um Partner für die Umsetzung neuer, zukunftssträchtiger Ideen in den Bereichen Technologie, Organisation oder Qualifizierung zu finden.

Für nähere Informationen steht Ihnen das Team des LC OÖ unter 05-90909-3552 jederzeit zur Verfügung.

7. Partnerbörse

Kooperationsgesuch

Innovative Unternehmer im Bereich Food- und Produktdesign sind auf der Suche nach Unternehmen und Partnern, die Interesse an einer Kooperation im Bereich der Herstellung eingelegter Gemüsevariationen haben. Gesucht werden Gemüsehersteller und/oder Partner zur produktionstechnischen Unterstützung.

Nähere Informationen erhalten Sie bei Interesse im Büro des LC OÖ:

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

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

Offenlegung nach § 25 Mediengesetz:

Wirtschaftskammer Oberösterreich

Sitz: 4020 Linz, Hessenplatz 3
Telefon: +43 (0)5 90 909
Email: wirtschaftskammer@wkoee.at
Email: 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