

# LC-UPDates

Aktuelles aus dem Lebensmittel-Cluster | Ausgabe 4/2008



## Mit Sicherheit länger haltbar

Innovative Reinraumtechnik für die Fleisch- und Backwarenindustrie

### Inhalt



Trends  
Mit Sicherheit länger haltbar

Seite 1, 2



LC-Aktuell  
Haltbare  
Projektangebote  
Die Linz09  
Genussboxen

Seite 3, 4



News  
Durch Kooperation  
zum Erfolg

Seite 5



LC-Aktuell  
Neues aus dem  
Lebensmittelrecht  
Mahlzeit Genussbox  
präsentiert

Seite 6, 7



Trends  
Wie haltbar ist ein  
Konsument?

VKB-Bank

Seite 8



Bildquelle: Firma Ortner

Reinraumtechnik im Lebensmittelbereich stellt Hersteller, Anlagenbauer als auch Planer vor neue Herausforderungen. Herkömmliche Reinraumkonzepte wie sie in großen Produktionsstraßen der Mikroelektronik oder der Pharmazie zu finden sind, sind zu wenig flexibel und damit im Lebensmittelbereich nicht praktikabel.

Die Firma Ortner Reinraumtechnik aus Villach beschäftigt sich seit mehr als 20 Jahren mit der Entwicklung und dem Bau von reinraumtechnischen Anlagen in den unterschiedlichsten Branchen und Industrien. „Die ersten Gehversuche im Lebensmittelbereich haben wir im Zuge eines Forschungsprojektes

vor knapp 7 Jahren gestartet,“ erinnert sich Eigentümer Josef Ortner. „Wir haben sehr schnell erkennen müssen, dass uns bisher bekannte Lösungen in dieser Branche zu keinen zufrieden stellenden Ergebnissen verhelfen können. Also haben wir begonnen in einzelnen Versuchsprojekten und Studien Systeme zu entwickeln, welche den Ansprüchen dieser Industrien auch gewachsen sind.“

Um der Lebensmittelindustrie einen Nutzen aus der Reinraumtechnik garantieren zu können, setzte sich die Firma Ortner intensiv mit den unterschiedlichsten Produktionsprozessen und vor allem den darin arbeitenden Menschen auseinander.

Fortsetzung auf Seite 2





## Liebe Cluster-Partner



Aus vielerlei Gründen ist die Konservierung von Lebensmitteln seit jeher von großer Bedeutung. Unterschiedliche Haltbarmachungsmethoden wurden seit Bestehen der Menschheit entwickelt und immer wieder verbessert. Sie verhindern oder verzögern auf physikalische und auch chemische Weise Zerfallsprozesse, die durch Austrocknung oder Quellung, Oxidation, Enzymreaktionen oder Mikroorganismen wie Schimmel- und Hefepilze oder Fäulnisbakterien hervorgerufen werden.

In dieser Ausgabe informieren wir Sie im Speziellen über das Thema Reinraumtechnik, da diese zur Haltbarkeit von Lebensmitteln einen wesentlichen Beitrag leisten kann. Ebenso finden Sie darin interessante Kooperationsangebote im Bereich der Haltbarmachung von Lebensmitteln sowie aktuelle rechtliche Neuerungen im Lebensmittelsektor. Mit der Vorstellung der Mahlzeit Genussbox sowie der Linz09 Genussbox hält die aktuelle Ausgabe des LC-Updates für all jene, die kurz vor Weihnachten noch auf der Suche nach einem Geschenk sind außerdem einen interessanten Tipp bereit.

Ein ereignisreiches und erfolgreiches Jahr liegt wieder hinter uns. Diese Erfolge wollen wir gemeinsam mit Ihnen fortsetzen und werden uns bemühen, Sie auch im neuen Jahr wieder bestmöglich zu unterstützen. Im Namen des gesamten LC-Teams bedanke ich mich bei Ihnen für die gute Zusammenarbeit im Jahr 2008 und wünsche Ihnen schon jetzt ein frohes Weihnachtsfest und geruhsame Feiertage.

Ihr  
Jürgen Neuhold  
Cluster Manager

Fortsetzung von Seite 1

Heute verfügt die Firma Ortner über eine ausgeklügelte und sichere Produktlinie - die FlowLine Serie mit den Hauptprodukten der **FlowLine DecAx** für den fleischverarbeitenden Bereich, der **CleanCloud** für den Bereich der Backwarenindustrie und der **Aseptic FFU** für den Getränkeabfüllbereich.

Das Prinzip der FlowLine Serie ist es, die Schimmelbildung in einen kontrollierbaren Zustand zu bringen. Dabei sind die Systeme so ausgelegt, dass die Reinheit so nahe wie möglich am Endprodukt erzeugt wird. Damit werden Reinraumbedingungen im Raum selbst erreicht und die zentralen Anlagen so wenig wie möglich belastet, was wiederum Kosten- und Energieeffizienz bedeutet.



Mit den Produkten der FlowLine Linie wird eine Haltbarkeitsverlängerung bei Produkten erreicht. Wenn es allerdings darum geht, einen aktuellen Wert für Haltbarkeitsverlängerungen festzulegen, ist Josef Ortner bescheiden. „Wir können heute z.B. im fleischverarbeitenden Bereich beste Ergebnisse mit einer Haltbarkeitsverlängerung von bis zu 100% vorweisen, dies hängt aber auch immer vom jeweiligen Produkt und vom Prozessverhalten selbst ab.“ Herr Ortner warnt davor, Reinraumtechnik als neues Heilmittel unserer Zeit anzupreisen. „Reinraumtechnik ist eine wunderbare Technologie mit welcher sich bestimmte Produkte sicherer und schonender verarbeiten lassen. Es gibt allerdings auch Grenzen. Die Rein-

raumtechnik wird nicht in jedem Fall zu Produktverbesserungen führen können. Und genau deshalb muss im Vorfeld eine saubere Analyse der Kundensituation durchgeführt werden.“



Abschließend erklärt Josef Ortner, dass seiner Erfahrung nach die Haltbarkeitsverlängerung bei Produkten meist zwar einen angenehmen Nebeneffekt darstellt. Jedoch viel wesentlicher aus seiner Sicht ist die Produktschonung und die Produktsicherheit, welche mit professioneller Reinraumtechnik erzielt werden kann. In Zeiten, in denen die Kunden verstärkt auf die Natürlichkeit und die Verarbeitungsqualität der Produkte achten, ist Reinraumtechnik keine Frage der Kosten sondern viel mehr eine Frage des Qualitätsverständnisses und des langfristigen Überlebens am Markt.

### Impressum

Die WKO Oberösterreich ist Träger des LC OÖ. Alle Maßnahmen im Rahmen des LC OÖ werden vom Land OÖ, der WKO Oberösterreich und Beiträgen von Netzwerk-Partnern finanziert.

Medieninhaber, Herausgeber und Redaktion:  
WKO Oberösterreich, Lebensmittel-Cluster OÖ,  
Hessenplatz 3, 4020 Linz

e-mail: [wirtschaftskammer@wkoee.at](mailto:wirtschaftskammer@wkoee.at),  
[lebensmittel-cluster@wkoee.at](mailto:lebensmittel-cluster@wkoee.at)

Bilder: LC OÖ, BMLFUW, LC-Partner, Johannes Kittel,  
[www.pixelio.de](http://www.pixelio.de)

Text: Lebensmittel-Cluster OÖ, LC-Partner  
Gestaltung und Produktion: Graphik-Druck Neudorferhof  
GesmbH, Breitenangerstraße 4, 4360 Grein

# „Haltbare“ Projektangebote

## Aktive und Intelligente Verpackungen

Das Österreichische Forschungsinstitut für Chemie und Technik (*ofi*) hat zusammen mit ecoplus, Niederösterreichs Wirtschaftsagentur und weiteren sieben Forschungseinrichtungen sowie deren Verbänden das Cornet-Projekt „AIP- Competence Plattform“ im 6th call Anfang November 2008 eingereicht. Die teilnehmenden Länder aus Österreich, Deutschland, Belgien, Spanien, Tschechien, Slowenien, Ungarn und den Niederlanden werden sich bei einem positiven Entscheid für das Projekt mit den Möglichkeiten von aktiven und intelligenten Verpackungen im Lebensmittelbereich auseinandersetzen. Neben Anwendungsstudien von z.B. Oxygen Scavenger Technologien und antimikrobiellen Verpackungssystemen zur Verlängerung der Haltbarkeit bzw. Indikator Systemen zum Aufzeigen der Produktqualität sollen diejenigen Lebensmittelbereiche ermittelt werden, wo ein großes Potential für diese Verpackungssysteme besteht. Hier werden im besonderen jene Unternehmen eingebunden, welche durch eine Interessenbekundigung eine Teilnahme an diesem Projekt aktiv ausgesprochen haben. Weiters soll durch dieses Projekt eine Steigerung der Akzeptanz des Handels und der Bevölkerung gegenüber von aktiven und intelligenten Verpackungssystemen geschaffen werden. Am Ende des Projektes entsteht eine Datenbank, in der die Integration der Ergebnisse aus allen Arbeitsbereichen übersichtlich und leicht zugänglich für Interessierte im Internet zu Verfügung steht. Bis Ende Jänner 2009 besteht nach Abklärung für interessierte Unternehmen noch die Möglichkeit sich an diesem Projekt zu beteiligen.

Für Fragen rund um dieses Projekt steht Ihnen gerne Dr. Michael Washüttl vom *ofi* zur Verfügung:  
T: 01 798 16 01 960  
E: michael.washuettl@ofi.at



## Vermeidung von Wurstvergrauung

Eine weitere Projektidee, welche das *ofi* im Rahmen eines Cornet-Projektes gerne zusammen mit Partnern einreichen möchte, handelt von der Verfärbung von Fleisch- und Wurstprodukten. Ziel ist es hier das Auftreten von Vergrauungen bei diesen Erzeugnissen einzudämmen bzw. zu verhindern und darauf aufbauend eine marktfähige Umsetzung von optimierten Verpackungssystemen anzustreben. Durch eine Aufklärung von grundlegenden Mechanismen und speziellen Einflussfaktoren der Vergrauung von Fleisch- und Wurstprodukten bei Lagerung, Umschlag und Verkaufspräsentation bzw. bei Lagerung beim Endkunden und einer Umsetzung der erarbeiteten Erkenntnisse soll die Produktqualität, speziell die Gewürze der Erzeugnisse sowie der Lichtschutz durch Verpackungsoptimierung inkl. Verpackungsatmosphäre erheblich verbessert werden. Durch eine aktive Teilnahme an diesem Projektvorhaben können die individuellen spezifischen Interessen der Unternehmen berücksichtigt werden. Der Projektstart ist im Zuge des 7th calls (Frühjahr 2009) geplant.



Sie haben Fragen zu diesem Projektvorhaben - Sie interessieren sich für eine aktive Projektteilnahme?

Ihr Ansprechpartner:  
Dr. Michael Washüttl  
T: 01 798 16 01 960  
E: michael.washuettl@ofi.at

## Lehrgang Hygienemanagement im Verpackungsbereich

PPV Austria veranstaltet gemeinsam mit dem *ofi* den „Lehrgang Hygienemanagement“. Dieser Lehrgang (8-tägige Modulausbildung inkl. Abschlusstag) bietet eine fundierte praxisnahe Aus- und Weiterbildung im Bereich Hygienemanagement. Die TeilnehmerInnen werden hinsichtlich des bedeutenden Stellenwertes eines optimalen Hygienemanagements im Verpackungsbereich sensibilisiert. Der Kursinhalt wird für die TeilnehmerInnen anhand von Theorie- und Laborblöcken praxisgerecht aufbereitet. In kompakter Form erfahren Sie Grundlagen und Spezifisches über Mikrobiologie, Rechtsgrundlagen, Betriebshygiene und Hygienemanagement im Zusammenhang mit Verpackungsmaterialien. Durch Expertenbeiträge aus der Wirtschaft und die Durchführung von eigenen Projekten im Rahmen des Lehrganges erfolgt eine Vertiefung des neu erworbenen Wissens. Dadurch können die TeilnehmerInnen gezielt Umsetzungsmöglichkeiten im Bereich des Hygienemanagements für ihr Unternehmen erarbeiten und erfolgreich umsetzen. Sie haben Interesse diesen Lehrgang im Frühjahr 2009 zu besuchen?

Nähere Informationen erhalten Sie bei:  
Walter Monsberger (PPV AUSTRIA)  
T: +43 1 505 53 82-32  
E: monsberger@ppv.at

Mag. (FH) Hemma M. Fritz (*ofi*)  
T: +43 1 798 16 01 598  
E: hemma.fritz@ofi.at





# Die Linz09 Genussboxen - kulinarischer Genuss zur Kulturhauptstadt Linz 2009

Traditionsreiche und innovative Linzer Produkte - ausgewählt von Peter Hirsch, Feinspitz und Restauranttester der Oberösterreichischen Nachrichten, sowie Christoph Wagner, bekannter Autor und Restaurantkritiker - bilden unter dem Titel „Linz09“ eine Sonderedition der oö. Genussbox. Die Linz09-Genussboxen bieten mit ihren hervorragenden regionalen Schmankerl einen kulinarischen Streifzug durch die Kulturhauptstadt Linz 2009 und zeigen, dass die Landeshauptstadt neben Musik, Theater, Bildender Kunst und Film auch im Bereich der Ess- und Trinkkultur einiges zu bieten hat. Die Linzer Genussboxen sind also ein Genuss-erlebnis für alle Liebhaber von regionalen Spezialitäten.



## Linz is(s)t Kultur

Die große Bandbreite an Linzer Spezialitäten zeigte sich in Form der insgesamt 29 Einreichungen von gewerblichen und bäuerlichen Produzenten. Über die tatsächliche Auswahl und Aufnahme entschied jedoch die Fachjury. 14 Produkte, davon neun aus gewerblicher und fünf aus bäuerlicher Produktion wurden ausgewählt und zu drei Sortimenten unterschiedlicher Größe kombiniert.

## Linzer Genussbag

Die kleinste Variante der Linzer Sortimente beinhaltet einen süßen Streifzug durch die Landeshauptstadt mit einer typischen Linzer Auswahl, die von feinen Trüffeln und Pralinen, bis hin zu Honig, Apfelsaft und natürlich der weltbekanntesten Linzer Torte reicht.



Preis: € 19,70 inkl. MwSt.

## Linzer Klänge

Dieses Sortiment verspricht Freunden der Linzer Ess- und Trinkkultur ein wahres Schlemmerfest. Dinkel-Vollkornnudeln mit Bärlauch, das pikante Linzer Punkerl, Apfelsaft, ausgewählte Trüffel und Rohkostspezialitäten, Honig, Linzer Torte und zum Abschluss ein Birnenschnaps sind die ideale Stärkung für den Kulturgenuss.



Preis: € 59,90 inkl. MwSt.

## Linzer Spektakel

Das größte der Linzer Genussbox-Sortimente lässt keine kulinarischen Wünsche offen. Süße Schleckermäuler kommen mit dem Genuss von Linzer Augen, Linzer Kugel, Linzer Torte, getrockneten Früchten in Schokolade, Brucknernoten, Apfelsaft und Waldhonig voll auf ihre Rechnung. Pikantes und Geistiges, wie das Linzer Punkerl, Dinkel-Vollkornnudeln mit Bärlauch, Most, Brünnerling und Schnaps vollenden die Vielfalt der Linzer Genüsse.



Preis: € 96,40 inkl. MwSt.

Als zentrale Stelle für sämtliche Vertriebsaktivitäten konnte mit der Fa. Lachs & Wein ein professioneller Vertriebspartner aus Linz gewonnen werden. Der Inhaber, Klaus Gassner, wird für alle Firmenkunden und Konsumenten als Ansprechpartner zur Verfügung stehen und neben den fixen Sortimenten auch für die Erfüllung individueller Sortimentswünsche sorgen.

Nähere Informationen und Bestellungen unter: [www.lachs-wein.at](http://www.lachs-wein.at)





# Durch Kooperation zum Erfolg

Seit Beginn des Lebensmittel-Cluster OÖ wurden bereits über 50 Kooperationsprojekte vom Land Oberösterreich gefördert. Nachfolgend stellen wir Ihnen zwei Erfolgsbeispiele vor:

## Wald- und Mühlviertler Tee und Gewürzkräuter

### Qualitätssicherung und Verbesserung in Anbau und Verarbeitung von Tee und Gewürzkräutern.

Im Zuge dieses LC-Kooperationsprojektes wurde im Anbaubereich ein Düngungsversuch mit 4 Wiederholungen und 8 Gruppen durchgeführt. Es konnte klar der geeignete Dünger festgestellt werden. Weiters wurden bei einem Bearbeitungsversuch auf einer Fläche von 1000m<sup>2</sup> anhand der Wachstumseigenschaften der Wurzeln die optimalen Bearbeitungsgeräte gefunden. Damit kann man nun bei geringerer Beeinträchtigung der Kultur das Unkraut besser unterdrücken. Im Sortenvergleich wurden auf 26 Parzellen verschiedene Sorten und Herkünfte von Zitronenmelisse und Pfefferminze getestet. Dabei konnten erhebliche Optimierungspotentiale nachgewiesen werden. Versuche mit neuen und schwierigen Kulturen wie Schabziegerklee, Malve, Himbeere und Erdbeere wurden mit verschiedenen Sorten und Anbautechniken durchgeführt. Es konnten jeweils wichtige Hinweise auf Sorten und Kulturtechnik gewonnen werden.



Die Projektergebnisse im Überblick:

- Verbesserte Versuchsmethodik sowie Optimierungen in der Verarbeitung.

- Lösungsansätze wurden im Projektdialog gefunden.
- Auf- und Ausbau des Versuchsbetriebes.
- Verbesserung des Wissens über die Versuchspflanzen.
- Verbesserte Kontakte und Zusammenarbeit mit den beteiligten Firmen.
- Chance auf höhere Produktionsmengen aufgrund verbesserter Produktionsgrundlagen für die Bauern.
- Steigerung der Produktqualität mithilfe eines Sensorikteams.
- Wissenstransfer mit den Projektpartnern.
- Etablierung des Teesomelliers.
- Entwicklung von zwei neuen Teesorten sowie zwei neuer Gewürze.
- Praxistaugliches System zur Sicherung der Qualität sowie verbesserte Dokumentation der produktionstechnischen Parameter.



## Entwicklung eines neuen, innovativen Pizzaofens für tiefgefrorene Pizzen und andere Snacks in der Gastronomie

Da das Angebot am Markt der Nachfrage zum Zeitpunkt des Projektbeginns nicht entsprochen hat, hatten sich die drei LC-Partner Presto Tiefkühl Handels GmbH, Leopold Aumayr GmbH & Co KG und Hainzl Industriesysteme GmbH & Co KG das Ziel gesetzt, einen neuen, innovativen, Energie sparenden und Bediener freundlichen Pizza-Ofen zu entwickeln. Durch ein spezielles Verfahren („Master-Baker“) wird die aufgestaute Wärme im Pizza-Ofen abgeführt, um so zu einer gleichmäßigen Produktqualität zu gelangen. Ein weiteres Ziel war, den derzeit erforderlichen Energieaufwand

mittels einer neuen Steuerung und eines wärme- und strömungstechnisch verbesserten Gehäuses zu reduzieren. Die Eignung des Ofens konnte bereits mittels Langzeittests in der Gastronomie überprüft werden. Der Pizza-Ofen liefert ausgezeichnete Backergebnisse, ist benutzerfreundlich und energiesparend. Die wirtschaftliche Serienfertigung ist dank streng modularem Aufbau gewährleistet. Somit haben die Kooperationspartner ihr Projektziel mit vollster Zufriedenheit erreicht.



Die Projektergebnisse im Überblick:

- Der Pizzaofen ist kompakt und leicht und verfügt über benutzerfreundliche Anzeigen.
- Das Gerät liefert ausgezeichnete, reproduzierbare Backergebnisse.
- Die Bedienung über die Folientastatur ist sehr komfortabel.
- Die Backzeit passt sich automatisch an die Anfangstemperatur im Backraum an.
- Das Sicherheitsthermostat schaltet den Ofen bei defektem Regelfühler automatisch aus.
- Dank exzellenter Wärmeisolation wird Energie gespart.
- Das Gehäuse hat während dem Betrieb eine möglichst geringe Außentemperatur.
- Die wirtschaftliche Serienfertigung ist dank streng modularem Aufbau gewährleistet.





# Neues aus dem Lebensmittelrecht [04/08]

## Codexkapitel A 8 „Landwirtschaftliche Produkte aus biologischem Landbau und daraus hergestellte Folgeprodukte“

### Inhalt kurz gefasst:

Das Codexkapitel A 8 wurde ergänzt:

- Der Abschnitt 1.5 Aquakultur Süßwasser-Fischproduktion und der Abschnitt 1.7 Kaninchen und daraus resultierende Erzeugnisse wurden geändert bzw. ergänzt
- 1.8 Verzeichnis der zugelassenen önologischen Verfahren und Behandlungen bei der Verarbeitung von Trauben aus biologischer Landwirtschaft zu Wein
- Gemeinschaftliche Verpflegungseinrichtungen

Zur leichten Handhabung wurde das Gesamtkapitel neu veröffentlicht.

## Verordnung (EG) Nr. 889/2008 der Kommission mit Durchführungsvorschriften zur Verordnung (EG) 834/2007 über ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen hinsichtlich der ökologischen/biologischen Produktion, Kennzeichnung und Kontrolle

### Dokumente:

Amtsblatt der Europäischen Union L 250/1 vom 18.9.2008

### Inhalt kurz gefasst:

Die Verordnung enthält Durchführungsbestimmungen für ökologisch/biologische Produktion, Kennzeichnung und Kontrolle dieser Erzeugnisse.

- Für die pflanzliche Produktion sind Vorschriften für die Bodenbewirtschaftung und Düngung enthalten.
- Ein weiterer Abschnitt befasst sich mit der tierischen Erzeugung: Herkunft der Tiere, Unterbringung der Tiere und Haltungspraktiken, Futtermittel, Krankheitsvorsorge und tierärztliche Behandlung.
- Weitere Kapitel befassen sich mit Regelungen zu Verarbeitungserzeugnissen; Verpackung, Beförderung und Lagerung von Erzeugnissen; Vorschriften für die Umstellung; Ausnahmen von den Produktionsvorschriften und Saatgutdatenbanken.

Die beiden letzten Abschnitte enthalten Bestimmungen zur Kennzeichnung und Kontrolle.

## Verordnung der Bundesministerin für Gesundheit, Familie und Jugend über die Aktualisierung der Anlage zum LMSVG (LMSVG-Anlagen-AktualisierungsV 2008)

### Dokument:

BGBl. II Nr. 339/2008 vom 25.9.2008

### Inhalt kurz gefasst:

Die LMSVG-Anlagen-AktualisierungsV 2008 regelt den Inhalt der Anlage des Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetzes (LMSVG) und zählt jene EU-Verordnungen auf, auf welche § 4 Abs. 1 LMSVG Bezug nimmt.

Durch die neue LMSVG-Anlagen-AktualisierungsV sind 3 EU-Verordnungen hinzugekommen:

- Verordnung 396/2005 über Höchstgehalte an Pestizidrückständen in oder auf Lebens- und Futtermittel pflanzlichen und tierischen Ursprungs,
- Verordnung 110/2008 zur Begriffsbestimmung, Bezeichnung, Aufmachung und Etikettierung von Spirituosen sowie zum Schutz geographischer Angaben für Spirituosen, die die bisherige Verordnung (EWG) 1576/89 aufhob,
- Artikel 113b in Verbindung mit Anhang XIa der Verordnung 1234/2007 über eine gemeinsame Organisation der Agrarmärkte und mit Sondervorschriften für bestimmte landwirtschaftliche Erzeugnisse.

**In-Kraft-Treten:** Die Verordnung trat mit 26.9.2008 in Kraft.

## Vermarktungsvorschriften für Olivenöl

Das Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft hat mit Bundesgesetzblatt BGBl. II Nr. 373/2008 eine Verordnung über Vermarktungsvorschriften für Olivenöl kundgemacht.

Diese Verordnung richtet sich an Unternehmen mit Verpackungsanlagen um Olivenöl in folgenden Behältnissen zu verpacken oder in Verkehr zu bringen:

- bis fünf Liter Eigenvolumen oder
- mehr als fünf bis höchstens zehn Liter Eigenvolumen für bestimmte Gemeinschaftseinrichtungen oder
- Mischungen mit anderen Pflanzenölen.

Die **Unternehmen mit Verpackungsanlagen** haben unter Angabe genau geregelter Daten bei der örtlichen Bezirksverwaltungsbehörde ihre Zulassung zu beantragen.

Die **Behörde** ist für die Zuteilung und den Entzug der **Zulassungsnummer** - die vier Bedingungen zu erfüllen hat - zuständig.

Die Unternehmen haben über die Produkte, die sie in Verkehr bringen, entsprechende **Unterlagen**, die zum Nachweis von Angaben in der Etikettierung dienen, geordnet zu **erfassen** und **mindestens vier Jahre aufzubewahren**.

Die **Kontrollstellen** haben entsprechend den EU-Bestimmungen regelmäßig Kontrollen durchzuführen und die Proben an die **AGES** zur Untersuchung weiterzuleiten. Die Kontrollstellen haben eine Berichts- und Mitteilungspflicht gegenüber dem zuständigen Bundesminister.

Für bestimmte, in der Verordnung geregelte **Verwaltungsübertretungen** sieht die Verordnung **Strafen** nach dem Vermarktungsnormengesetz vor.

Die Verordnung ist mit 24. Oktober 2008 in Kraft getreten.



# Mahlzeit Genussbox präsentiert

**Mahlzeit! So heißt nicht nur die öö. Landesausstellung 2009, sondern auch die dazugehörige Genussbox mit 22 verschiedenen Köstlichkeiten, die am 29. Oktober 2008 im Stift Schlierbach präsentiert und verkostet wurden.**

Die insgesamt 5 verschiedenen Sortimente der Mahlzeit Genussbox, gefüllt mit Qualitätsprodukten aus dem Bezirk Kirchdorf, wurden vom Lebensmittel-Cluster Oberösterreich und der Firma Thomas Höfer aus Schlierbach in Zusammenarbeit mit der WKO Kirchdorf und der Bezirksbauernkammer Kirchdorf gestaltet. Als Juroren haben in bewährter Weise Christoph Wagner, bekannter Autor und Restaurantkritiker, sowie Peter Hirsch, Feinspitz und Restaurantkritiker der ÖÖ. Nachrichten, die Produkte ausgewählt.

Die 5 Sortimente im Überblick:

## Kloan's Bschoad-Binkerl



Ob als appetitliches Mitbringsel oder als Stärkung für den kleinen Hunger, das kleine Bschoad-Binkerl enthält an g e f a n g e n

von Kornfladen, Apfel-Grammelschmalz mit wilden Kräutern, Putenknabanossi bis hin zu Schlierbacher Schlosskäse, Bio Paulus sowie Bio Birnensaft und Micheldorfer Apfel-Birnenmost für jeden Gusto etwas.  
Preis: € 18,95

## Grosses Bschoad-Binkerl



All jene, die den Besuch der Landesausstellung mit einer W a n d e r u n g durch das zauberhafte Kremstal verbinden,

finden in diesem Sortiment alles, was zu einer Wanderjause gehört: Kornfladen, Apfel-Grammelschmalz mit wilden Kräutern, Putenknabanossi, Kremstaler Hauswürstel, Käsbacher Wurst, Schlierbacher Schlosskäse und Bio Paulus, Bio Birnensaft, Micheldorfer Apfel-Birnenmost, Schoko-Himbeer-Marzipan Lebkuchen sowie Zwetschkenbrand.  
Preis: € 37,50

## Mahlzeit Box



Bestehend aus Bio Vollkorn-Dinkelnudeln, kalt gepresstem Rapsöl, Käsbacher Wurst, Bio Paulus und Bio Weinkäse, Kremstaler Obstkisterl, Zartbitter Walnuss-Tonkabohne, Blüten Cremehonig, Schlierbacher Pralinen, Schoko-Himbeer-Marzipan Lebkuchen, Micheldorfer Apfel-Birnenmost und Nussbacher Nussgeist präsentiert dieses Sortiment einen Streifzug durch die pikanten und süßen Seiten der Region Schlierbach.

Preis: € 58,00

## Grosse Mahlzeit Box



Ihrem Namen entsprechend umfasst diese Box alle Zutaten für eine vollkommene Mahlzeit. Die Köstlichkeiten reichen von Birnen-cider, Apfel-Grammelschmalz mit wilden Kräutern, Käsbacher Wurst, Bio Vollkorn-Dinkelnudeln, kalt gepresstem Walnussöl, Kremstaler Obstkisterl, Zartbitter Walnuss-Tonkabohne, Blüten Cremehonig, Schlierbacher Pralinen, Nougat Lebkuchen bis hin zu Nussbacher Nussgeist, Zwetschkenbrand, Bio Paulus und Bio Weinkäse.

Preis: € 75,00

## Genuss Kistl



Verpackt in einer edlen Holzbox lässt dieses Sortiment bestehend aus Micheldorfer Apfel-Birnenmost, Käsbacher, Apfel-Grammelschmalz mit wilden Kräutern, Bio Vollkorn-Dinkelnudeln, kalt gepresstem Walnussöl, Kremstaler Obstkisterl, Zartbitter Walnuss-Tonkabohne, Blüten Cremehonig, Schlierbacher Pralinen, Nougat und Schoko-Himbeer-Marzipan Lebkuchen, Nussbacher Nussgeist, Zwetschkenbrand, Bio Paulus und Bio Weinkäse kaum kulinarische Wünsche offen.

Preis: € 92,00

Die Mahlzeit Genussboxen machen neben den umfangreichen Informationen über die unterschiedlichen Aspekte des Essens und Trinkens, dem attraktiven Rahmenprogramm, das von medizinischen Vorträgen über Kochperformances und Kräuterwanderungen bis hin zu verschiedensten Kunstprojekten und Kabarett für jeden Geschmack etwas bietet, auch die köstlichen Genüsse rund um das Stift Schlierbach hautnah erlebbar.



Für besondere Anlässe präsentieren sich die (große) Mahlzeit Box sowie das Genuss Kistl ab sofort als ideale Geschenk-idee. Auch Firmen, die ihre Kunden schon zu Weihnachten mit einem Vorboten zur Landesausstellung Mahlzeit beschenken oder im Jahr 2009 mit einem besonderen kulinarischen Genuss verwöhnen möchten, steht damit eine neue, regionstypische Alternative zur Verfügung.

Für Besucher, die auf der Suche nach einem kulinarischen Mitbringsel von der Landesausstellung sind, werden das kleine und große Bschoad-Binkerl ab dem Start der Landesausstellung Ende April 2009 zur Verfügung stehen.

Als zentrale Stelle für sämtliche Vertriebsaktivitäten konnte mit der Firma Thomas Höfer ein professioneller Vertriebspartner aus Schlierbach gewonnen werden. Der Inhaber, Thomas Höfer, wird für alle Interessenten an den Mahlzeit-Genussboxen als Ansprechpartner zur Verfügung stehen. Gerne werden auch individuelle Kundenwünsche bezüglich der Sortimentszusammensetzung erfüllt.

Nähere Informationen und Bestellung unter: [www.hoefler-kuttner.at](http://www.hoefler-kuttner.at)



## Wie haltbar ist ein Konsument?

„Dafür, was du für einen Beruf hast, hältst du dich eigentlich ganz gut!“ sagte unlängst ein lieber Freund zu mir und meinte damit vermutlich, es sei erstaunlich, dass ich nach einem fast dreißigjährigen Berufsleben als Restaurantkritiker und Kochbuchautor immer noch am Leben sei. Tatsächlich ist Haltbarkeit in der Menschenwelt ein rundum positiv besetzter Begriff, vor allem dann, wenn er in Beziehung zu einem anderen Begriff gesetzt wird. Unsere Wirtschaft beispielsweise hält sich im Moment, verglichen mit jener anderer Länder, immer noch recht gut. Unser Gesundheitssystem hält sich, auch wenn es gerade auf den dritten Platz der Welt Rangliste abgerutscht ist, dennoch ganz ausgezeichnet. Und unsere österreichische Küche hält sich – Convenience-Food, Molekularküche und Dönerwelle zum Trotz – immer noch ausgesprochen wacker, da die Vorherrschaft von Wiener Schnitzel und Schweinsbraten durch kei-

**Christoph Wagners  
Gourmetcluster**

nerlei noch so verführerische Attacken aus den internationalen Food-Prozessoren ausgelöscht werden konnte.

Wenn freilich die Rede davon ist, dass in einem Lebensmittel ein Haltbarmacher (neudeutsch Stabilisator) zu finden ist, dann werden wir skeptisch. Denn wir wollen zwar, dass sich unsere Lebensmittel lang halten, aber wir wollen, dass sie das auf natürliche Weise tun. Was letztlich doch ein klitzekleiner Widerspruch ist, da Lebensmittel „natürlich“ verderben. Meinem Freund, der mich gelobt hat, dass ich mich so gut halte, habe ich zu dessen Erstaunen übrigens geantwortet: „Ja, aber ich habe auch gute Medikamente.“ Soviel für heute zum Thema Haltbarmacher.

#### Anmerkung:

Die Beiträge im Gourmetcluster stellen die Meinung des Autors dar, die sich nicht mit der Meinung der Redaktion des LC-UpDates decken muss.



Foto: Johannes Kittel

## Einfach Steuern sparen

Wer sein Unternehmen mit einer Einnahmen-Ausgabenrechnung führt, der profitiert seit vergangenem Jahr von einem Freibetrag: Vom erwirtschafteten Gewinn bleiben bis zu 100.000 Euro steuerfrei und können auch noch rentabel veranlagt werden.

Das Geschäftsjahr ist gut gelaufen und die Freude über den erwirtschafteten Gewinn groß - wenn dann nicht der Brief vom Finanzamt folgen würde: die jährliche Steuervorschreibung. Hier gönnt der Gesetzgeber den Einnahmen-Ausgabenrechenern seit vergangenem Jahr eine steuerliche Erleichterung. Wer einen Teil seines Gewinnes investiert, der kann einen Freibetrag in Höhe von zehn Prozent absetzen. Wichtig sind vor allem der Zeitpunkt und die Art der Anlage: Der Freibetrag kann nur im Jahr der Anschaffung und maximal in Höhe der Investitionskosten geltend gemacht werden - also rechtzeitig den Gewinn ausrechnen, denn am 1. Jänner ist es zu spät. Investiert werden kann in ab-

nutzbare Wirtschaftsgüter und pensions-taugliche Wertpapiere.

### Veranlagung nach Wunsch

Pro Kalenderjahr und Steuerpflichtigem dürfen übrigens maximal 100.000 Euro abgesetzt werden. Je nach Risikobereitschaft kann der Kunde hier aus verschiedenen Wertpapiervarianten wählen und es ist sogar die Kombination mit einer Vorsorgeversicherung möglich. Ob sich Unternehmer für eine Investition in Wertpapiere oder Anlagegüter entscheiden: Bei beiden Varianten ist eine Behaltedauer von vier Jahren vorgeschrieben.

### Für wen gilt der Steuervorteil

Den Freibetrag können natürliche Personen in Anspruch nehmen, die ihren Gewinn mittels Einnahmen-Ausgabenrechnung ermitteln und Einkünfte aus einer betrieblichen Tätigkeit erzielen wie beispielsweise Land- und Forstwirtschaft, Gewerbebetrieb oder selbstständige Arbeit.



Foto: VKB-Bank

Vorstandsdirektor Dr. Adam Schwebel:  
„Die VKB-Bank unterstützt Unternehmer beim Steuern sparen.“

Über weitere Details und individuelle Lösungen informieren die Firmenkundenspezialisten der VKB-Bank gerne in einem persönlichen Gespräch.

[www.vkb-bank.at](http://www.vkb-bank.at)