

Südoststeirerin gewinnt König-Preis: Zukunft des Obstbaus im Blick!

Katharina Nuster aus St. Stefan im Rosental erhält den König-Preis für ihre innovative Abschlussarbeit zur Gefriertrocknung von Obst.



Silberberg, Österreich - Ein bemerkenswerter Erfolg für die Südoststeiermark: Katharina Nuster aus St. Stefan im Rosental wurde kürzlich mit dem renommierten König-Preis für die beste Abschlussarbeit im Obstbau ausgezeichnet. Ihre preisgekrönte Arbeit konzentriert sich auf die innovative Technik der Gefriertrocknung von Obst, einem Thema, das nicht nur in der Landwirtschaft hoch im Kurs steht, sondern auch klassische Lösungen für die Lebensmittelverschwendung in den Fokus rückt. Diese feierliche Auszeichnung fand am Bildungszentrum für Obst- und Weinbau in Silberberg statt, wo insgesamt 26 Facharbeiterbriefe und Abschlusszeugnisse an junge Fachkräfte übergeben wurden.

Die rührige Absolventin Nuster hat sich in ihrer Arbeit mit der nachhaltigen Verwertung von Obst beschäftigt, das nicht den hohen Standards für Klasse 1-Ware entspricht. Leider endet viel wertvolles Obst aufgrund von Schönheitsfehlern im Müll. Anstatt sie zu entsorgen, zeigt die Gefriertrocknung neue Wege auf, um der Lebensmittelverschwendung entgegenzuwirken. „Einerseits wird Abfall vermieden, andererseits eröffnet sich für Produzenten und Verarbeiter eine neue Einnahmequelle“, so Peter Zichy, Area Sales Manager Freeze Drying bei GEA, der die Chancen der Lebensmittelverarbeitung in diesem Bereich unterstreicht. Nusters innovative Ansätze könnten daher nicht nur regionalen Betrieben zugutekommen, sondern auch eine ernstzunehmende Antwort auf das globale Problem der Lebensmittelverschwendung darstellen.

Premiere der Gefriertrocknung als Lösung

In ihrer Arbeit hat Nuster den gesamten technischen Ablauf der Gefriertrocknung untersucht, Produkttests durchgeführt und das Marktpotenzial analysiert. Gefriertrocknung, auch bekannt als Lyophilisation, ist ein schonendes Verfahren, bei dem Wasser aus Lebensmitteln bei niedrigen Temperaturen und unter Vakuum entfernt wird. Dies bewahrt nicht nur die Nährstoffe, sondern auch die Farben und Aromen der Früchte. Laut einer Schätzung werden jährlich weltweit etwa 1,3 Milliarden Tonnen Lebensmittel verschwendet, was etwa einem Drittel der gesamten Produktion ausmacht. Innovative Technologien wie die Gefriertrocknung sind daher entscheidend für eine nachhaltige Zukunft.

Nusters Beiträge zur Gefriertrocknung könnten besonders nützlich sein, um saisonale Obstüberschüsse, wie etwa Erdbeeren und Himbeeren, in haltbare Produkte zu verwandeln. Mobile Gefriertrocknungsanlagen bieten zusätzlich den Vorteil, Logistik- und Lagerkosten zu senken. Diese Flexibilität ermöglicht es Gastronomiebetrieben, ihre Abläufe besser zu gestalten und gleichzeitig der Philosophie des Zero-Waste gerecht zu werden – ein Konzept, das immer mehr in den Fokus

rückt. Sollten Lebensmittel kurz vor Ablaufdatum stehen, könnten diese durch Gefriertrocknung gerettet und für die Produktion neuer Produkte verwendet werden.

Chancen für die Region

Die Ergebnisse von Nusters Abschlussarbeit eröffnen nicht nur neue Möglichkeiten für die Entwicklung marktfähiger Produkte in regionalen Betrieben, sondern verknüpfen auch lokale Landwirtschaft mit einer Methode, die Potential zur Abfallreduktion bietet. Lokale Produzenten können so nicht nur nachhaltiger wirtschaften, sondern auch die Wertschöpfung in der Region steigern. Alles in allem zeigt dies, dass innovative Lösungen wie die Gefriertrocknung das Potential haben, sowohl die Herausforderungen der Lebensmittelverschwendung zu adressieren, als auch einen wertvollen Beitrag zur regionalen Wirtschaft zu leisten.

Mittlerweile sind immer mehr Unternehmen daran interessiert, gefriergetrocknete Produkte als natürliche Zutaten zu verwenden. Diese können in der Lebensmittelindustrie vielseitig eingesetzt werden – etwa für Müsli, Snackriegel oder Kuchendekorationen. So wird nicht nur die Lebensmittelverschwendung reduziert, sondern auch der Weg zu einer nachhaltigeren Lebensmittelproduktion geebnet. Katharina Nuster leistet hier mit ihrer Arbeit einen beeindruckenden Beitrag zu einer besseren Zukunft.

Durchhaltevermögen und Engagement zahlen sich aus – die Zukunft des Obstbaus könnte auch dank solcher innovativen Ansätze rosig sein. Der König-Preis ist sicherlich der Beginn einer vielversprechenden Karriere für die talentierte junge Frau.

Für weitere Informationen über die innovative Technik und ihre vielen Vorteile können interessierte Leser mehr darüber auf **GEA** und **FrostX** nachlesen.

Details	
Ort	Silberberg, Österreich
Quellen	• www.meinbezirk.at • www.gea.com • www.frostx.com

Besuchen Sie uns auf: aktuelle-nachrichten.at