

## PRESSEMELDUNG

### Wissenschaftspreis DER ALIMENTARIUS 2024: Vier herausragende Forscherinnen und Forscher ausgezeichnet

#### Fachzeitschrift DIE ERNÄHRUNG feiert ausgezeichnete Leistungen rund um Lebensmittel in einem Festakt in den Wiener Börsensälen

(Wien, 29.5.2024) „Es ist eine große Freude, dass uns auch heuer wieder viele hochqualifizierte Arbeiten junger Forscherinnen und Forscher für den Wissenschaftspreis DER ALIMENTARIUS der Fachzeitschrift DIE ERNÄHRUNG erreicht haben. Der Wissenschaftliche Beirat hat daraus zwei Dissertationen und zwei Masterarbeiten mit der Auszeichnung DER ALIMENTARIUS 2024 prämiert - wir gratulieren herzlich“, freut sich Mag. **Katharina Koßdorff**, Herausgeberin der Fachzeitschrift DIE ERNÄHRUNG, anlässlich der Preisverleihung am 28. Mai 2024 in den Wiener Börsensälen.

Im Rahmen der Eröffnung des Festaktes unterstrich Fachverbands-Obmann KR DI **Johann Marihart**, wie wichtig es sei, die Wettbewerbsfähigkeit des Landes durch Innovationskraft zu stärken. Auch der Vorsitzende des Universitätsrats der BOKU University, Dipl.-Ing. **Josef Plank**, hob in seiner Keynote die Bedeutung der Wissenschaft hervor. In Zeiten des Klimawandels und sichtbar werdender planetarer Grenzen seien die Forschung und die Lebensmittelbranche gefordert, innovative und gute Lösungen zu entwickeln. Nachhaltige Energiesysteme und Ressourceneffizienz bräuchten neue Antworten und einen zielgerichteten Rahmen. Das habe die österreichische Lebensmittelbranche frühzeitig erkannt und sei erfolgreich damit.

#### Dissertation: Ex aequo-Preisträgerin und Preisträger

DER ALIMENTARIUS 2024 wurde aufgrund der hohen Qualität und wissenschaftlichen Relevanz ex aequo an zwei ausgezeichnete Dissertationen vergeben.

Die Arbeit von **Dr. nat. techn. Rubina Rumler, MSc** trägt den Titel: „Potential of alternative and climate smart grains to mitigate the impact of climate change on the cereal sector“. Darin wird das Potenzial von Sorghum, Hirse, Amaranth und Buchweizen in Weizenbackwaren sowie deren Eigenschaften der Klimaresistenz aufgezeigt. Sorghum und Hirse bewirkten eine höhere Brotqualität. Die Dissertation wurde an der Universität für Bodenkultur Wien am Department für Lebensmittelwissenschaften und -technologie, Institut für Lebensmitteltechnologie, durchgeführt.

**Dr. rer. nat. Ian Oesterle, BSc MSc** befasste sich mit Ernährungspolyphenolen. Sie sind nicht nur in ihrem jeweiligen Ursprungsorganismus aktiv, sondern nach dem Verzehr auch im menschlichen Organismus. Mit Hilfe moderner Analyse-Methoden ging Oesterle der Frage nach, wie sich Polyphenole in unserem Körper auf molekularer Ebene verändern. Der Titel seiner Arbeit lautet: „Investigating Polyphenol Exposure at the Omic-scale in Biological Matrices by Liquid Chromatography Coupled to Mass Spectrometry“. Die Arbeit wurde an der Universität Wien, Fakultät für Chemie, Institut für Biophysikalische Chemie, durchgeführt.

# DIE ERNÄHRUNG

Österreichische Fachzeitschrift für Wissenschaft, Recht, Technik und Wirtschaft

---

## Preisträgerin und Preisträger Masterarbeit

Der 1. Platz für eine Masterarbeit wurde an **Sara Sofie Schlachter, BSc MSc** vergeben. Ihre Arbeit mit dem Titel „Development of a screening method for processed animal proteins (PAP) in feed by high resolution LC-MS/MS“ befasste sich mit der Entwicklung einer molekularbiologischen Analyse-Methode für die Futtermittelkontrolle. Damit konnten 45 einzigartige Peptide für Wiederkäuer, Schweine, Geflügel und Fische identifiziert werden. Die Arbeit wurde an der Universität Wien, Fakultät für Chemie, Institut für Analytische Chemie, durchgeführt.

**Dipl.-Ing. Martin Ladurner** untersuchte in seiner Masterarbeit mit dem Titel „Characterization of food-associated and clinical *Cronobacter sakazakii* isolates regarding surface adhesion and gastrointestinal stress resistance“ 51 Lebensmittel auf deren Anfälligkeit für diesen Keim, der den Magen überwinden und im Verdauungstrakt in die Blutbahn gelangen kann. Speziell in Säuglingsanfangsnahrung kann das ein potentiell Gesundheitsrisiko darstellen. Die Arbeit wurde an der Universität für Bodenkultur am Department für Lebensmittelwissenschaften und -technologie betreut.

Die Würdigung der vier Preisträgerinnen und Preisträger 2024 erfolgte durch Laudatorinnen und Laudatoren aus dem Mitgliederkreis des Wissenschaftlichen Beirats: Ao.Univ.-Prof. i.R. Dipl.-Ing. Dr. nat. techn. **Emmerich Berghofer**, A.o. Univ.-Prof. DI Dr. **Sabine Baumgartner**, Assoc. Prof. Dr. **Regine Schönlechner** und Univ.-Prof. Dr. med. vet. **Martin Wagner**, Dipl.ECVPH. Dr. **Michael Blass** stellte die Aktivitäten des neuen ALIMENTARIUS ALUMNI Clubs vor.

Ausführliche Berichte über die Arbeiten und den Festakt werden in der Fachzeitschrift DIE ERNÄHRUNG sowie auf der Webseite [www.ernaehrung-nutrition.at](http://www.ernaehrung-nutrition.at) veröffentlicht.

Koßdorff: „Für uns ist der Wissenschaftspreis DER ALIMENTARIUS ein Signal für Zukunftsorientierung - junge Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler engagieren sich für Lösungen für die Zukunft. Daher werden wir auch 2025 ausgezeichnete Arbeiten prämiieren, um diesen Forschungsgeist zu unterstützen und einen Beitrag für erfolgreiche Entwicklungen in der Lebensmittelbranche zu leisten.“

## Wissenschaftspreis DER ALIMENTARIUS für exzellente Forschung

DER ALIMENTARIUS wird von der Fachzeitschrift DIE ERNÄHRUNG seit 2019 jährlich für herausragende wissenschaftliche Arbeiten aus den Lebensmittel- und Ernährungswissenschaften verliehen. Er ist mit 6.000 EURO dotiert. Dadurch werden junge Akademikerinnen und Akademiker gefördert und auch die Aufmerksamkeit für Lebensmittelthemen in der Öffentlichkeit gestärkt. Heuer wurde die Auszeichnung zum sechsten Mal vergeben. Alle eingereichten Arbeiten wurden vom Wissenschaftlichen Beirat der Fachzeitschrift DIE ERNÄHRUNG bewertet. Der Beirat besteht aus namhaften Persönlichkeiten der Fachbereiche „Wissenschaft“, „Recht“, „Technik“ und „Wirtschaft“.

### Rückfragehinweis:

DI Oskar Wawschinek MAS MBA  
Chefredakteur DIE ERNÄHRUNG  
Mobil: +43 664 545 63 50  
o.wawschinek@ernaehrung-nutrition.at