

Presseinformation

12. Juli 2026

Qualifizierungsprojekt PULSE startet – Potenziale von Getreide und Hülsenfrüchten nutzen

LH Mikl-Leitner: „Unternehmen und Forschung arbeiten Hand in Hand und entwickeln neue Produkte auf Basis regionaler Rohstoffe“

Hülsenfrüchte und Cerealien gelten als Grundnahrungsmittel für eine gesunde und nachhaltige Ernährung. Mit dem FFG Qualifizierungsprojekt PULSE unterstützt der ecoplus Lebensmittel Cluster Niederösterreich Lebensmittelunternehmen dabei, innovative Produkte auf Basis regionaler Rohstoffe wie Soja, Kichererbsen und Getreide zu entwickeln.

„Immer mehr Menschen legen Wert auf hochwertige, regionale und proteinreiche Lebensmittel. Genau darin liegt eine große Chance für unsere heimische Lebensmittelwirtschaft. Mit dem Projekt PULSE stärken wir die Innovationskraft unserer Betriebe – Unternehmen und Forschung arbeiten Hand in Hand und entwickeln neue, marktfähige Produkte auf Basis regionaler Rohstoffe. So schaffen wir Wertschöpfung, sichern Wettbewerbsfähigkeit und Arbeitsplätze und machen Niederösterreich als Innovationsstandort noch stärker“, betont Landeshauptfrau Johanna Mikl-Leitner.

Im Rahmen des Projekts erhalten die teilnehmenden Unternehmen wissenschaftlich fundierte Einblicke in ernährungsphysiologische, technologische und wirtschaftliche Fragestellungen und entwickeln gemeinsam neue Produktideen. Ergänzend ist für September ein Feldtag geplant, der Einblicke entlang der Wertschöpfungskette – vom Anbau bis zur Verarbeitung – bietet. „Die beste Zukunft entsteht dort, wo Menschen ihr Wissen, ihre Erfahrung und ihre Ideen zusammenbringen. Genau dafür steht PULSE“, betont die Landeshauptfrau.

Fachlich begleitet wird PULSE vom Institut für Lebensmitteltechnologie der Universität für Bodenkultur Wien sowie vom Department für Ernährungswissenschaften der Universität Wien. Die Betriebe vereinen Expertise in der Verarbeitung von Getreide und Hülsenfrüchten und bringen damit unterschiedliche Perspektiven entlang der Wertschöpfungskette zusammen.

Ein Unternehmenspartner im Projekt ist Soy Austria, Hersteller von natürlichen, gentechnikfreien Zutaten auf Sojabasis für die internationale Lebensmittelindustrie.

Presseinformation

„Unsere Sojabohnen liefern von Natur aus ein hochwertiges Eiweiß, welches wir durch schonende Verarbeitung bewahren und somit Produkte mit höchster Proteinqualität herstellen können“, so Georg Bamberger, Geschäftsführer der Soy Austria Produktions GmbH.

Das von der FFG geförderte Projekt wird vom ecoplus Lebensmittel Cluster Niederösterreich begleitet. „Neue Entwicklungen und Innovationen in der Lebensmittelbranche entstehen vor allem dort, wo Unternehmen und Forschungseinrichtungen zusammenarbeiten. Diesen Austausch fördern wir mit Projekten wie PULSE“, informieren ecoplus Geschäftsführer Helmut Miernicki und ecoplus Prokurist Bernhard Ebner.

Die Cluster & Plattformen Niederösterreich bilden zusammen mit den Technopolen das „NÖ Innovationsökosystem“, das von der Europäischen Union kofinanziert wird.

Weitere Informationen: www.ecoplus.at/vernetzen/pulse



(v.l.) ecoplus Prokurist Bernhard Ebner, ecoplus Projektmanagerin Sigrid Meischl, Georg Bamberger, Geschäftsführer Soy Austria Produktions GmbH, Landeshauptfrau Johanna Mikl-Leitner und ecoplus Geschäftsführer Helmut Miernicki.

© NLK Pfeiffer

Weitere Bilder

Presseinformation



(v.l.) ecoplus Projektmanagerin Sigrid Meischl, Georg Bamberger, Geschäftsführer Soy Austria Produktions GmbH und Landeshauptfrau Johanna Mikl-Leitner.