

und regionale Körbe

sind die Mengen und die Produkte drinnen, die meinen wöchentlichen Lebensmittelbedarf und meine Vorlieben abdecken“, erklärt Projektleiterin Ulrike Seebacher. Die Körbe sind also mengenmäßig darauf abgestimmt, was gut für den Körper ist. Außerdem prüft ein darauf spezialisiertes Unternehmen die Körbe auf ihre Nachhaltigkeit. Gerade ist man dabei, die verschiedenen Konsumtypen zu erörtern und den Inhalt der Körbe zu konzipieren. Als Nächstes will man etwa Anbieter und Händler ins Boot holen.

Die regionalen Warenkörbe haben ihren Ursprung im Sondierungsprojekt „Smart Food Grid Graz“. Es ging dabei darum, eine Art Plan, besser gesagt eine Karte, zu erstellen, die zum Ziel

führen soll, dass bis zum Jahr 2030 30 Prozent der für Graz benötigten Lebensmittel aus einem Umkreis von 30 Kilometern bezogen werden.

Aus der Karte ist auch die Idee des „Food Innovation Incubator“ im Rahmen des EU-Projekts „Fairchain“ entstanden. Man will kürzere und innovativere Lebensmittelketten erforschen, dabei soll der Incubator helfen. Es handelt sich um ein Programm, in dem Ko-Kreatoren – das können beispielsweise Bauern oder Händler sein – gemeinsam mit den Forschern Produkte, Prozesse und Geschäftsideen umsetzen.

Herzstück ist das Labor an der FH. Die „professionell eingerichtete Küche“, wie Simon Berner das

„Food Processing Lab“ liebevoll nennt, soll Ort fürs Netzwerken, für den Wissenstransfer und für die Produktentwicklung sein.

Die aktuelle Forschung fließt übrigens in die Lehre des Bachelorstudiums „Nachhaltiges Lebensmittelmanagement“ und des Masters „Lebensmittel: Produkt- und Prozessentwicklung“ mit ein.

DREI FRAGEN AN ...



Samir Kopacic
forscht an der
Technischen
Uni Graz zu
Recycling

LUNGHAMMER/TU GRAZ

1 In welchem Forschungsbereich sind Sie tätig?

SAMIR KOPACIC: Ich suche nach Möglichkeiten, Plastikverpackungen durch biobasierte Materialien zu ersetzen, die die gleichen Eigenschaften haben, wie synthetische Kunststoffe: Sie müssen den Verpackungsinhalt vor Sauerstoff, Luftfeuchtigkeit und anderen äußeren Einflüssen schützen sowie das Aroma und die Frische der Produkte bewahren.

2 Wie beeinflusst Ihre Arbeit unseren Alltag?

Es braucht dringend eine Kurskorrektur bezüglich des Plastikkonsums. Wir alle kennen die Bilder von vermüllten Naturlandschaften oder gigantischen Plastikinseln, die im Meer schwimmen und enorme ökologische Schäden verursachen. Mit meiner Forschung möchte ich dazu beitragen, dass in Zukunft weniger Plastik und mehr biologisch abbaubare Materialien verwendet werden.

3 Was schätzen Sie an Ihrer Tätigkeit?

Als Materialforscher kann ich mich verstärkt gegen den Plastikmüll einsetzen und mich für Alternativen engagieren: Meine Ideen und Forschungserfolge ebnen so den Weg für einen nachhaltigen Wirtschaftskreislauf, für einen schonenderen Umgang mit unseren Ressourcen und für neue Klimaschutzpotenziale.

