

## Presseinformation

16. Februar 2026

### **Klimawandelangepasst Körnerfrüchte – Sorghum als Rohstoff der Zukunft**

#### **LH Mikl-Leitner: Niederösterreich leistet Pionierarbeit – Projekte wie CLIC stärken Ernährungssicherheit und regionale Wertschöpfung**

Die Sicherstellung einer hochwertigen und zeitgemäßen Lebensmittelversorgung gewinnt angesichts des Klimawandels und einer wachsenden Weltbevölkerung an Bedeutung. Das kooperative Forschungsprojekt „CLIC – Climate-smart grain crops“ des ecoplus Lebensmittel Cluster Niederösterreich widmet sich dieser Herausforderung und untersucht das Potenzial von Sorghum, einer trockenheitstoleranteren Körnerfrucht, für den Einsatz in Backwaren und weiteren kommerziell erhältlichen Lebensmitteln. Zu den Projektpartnern zählt die Kuchen-Peter Backwaren GmbH. Landeshauptfrau Johanna Mikl-Leitner informierte sich kürzlich gemeinsam mit ecoplus Prokurist Claus Zeppelzauer über das Kooperationsprojekt.

„Mit innovativen und klimaresilienten Rohstoffen wie Sorghum schaffen wir die Basis für eine nachhaltige Ernährung der Zukunft. Forschungseinrichtungen und Betriebe in Niederösterreich leisten hier Pionierarbeit – und genau diese Innovationskraft zeichnet unser Bundesland aus. Mit Projekten wie CLIC stärken wir nicht nur die Ernährungssicherheit, sondern auch die regionale Wertschöpfung. Wenn wir alternative Kulturen erfolgreich in die Lebensmittelproduktion integrieren, profitieren Landwirtschaft, Betriebe sowie Konsumentinnen und Konsumenten gleichermaßen“, betont Landeshauptfrau Johanna Mikl-Leitner.

Das FFG-geförderte CORNET-Projekt CLIC betrachtet die gesamte Lebensmittel-Wertschöpfungskette, von der Sortenauswahl über Verarbeitungsverfahren bis hin zur Endverarbeitung. Ziel ist es, einen Beitrag zu leisten, Sorghum als nährstoffreichen und technologisch einsetzbaren Rohstoff im europäischen Lebensmittelmarkt zu etablieren. Erste Grundlagen wurden bereits im FFG-Branchenprojekt Klimatech geschaffen. Unternehmen aus Müllerei, Bäckerei und Nudelproduktion profitieren dabei von Erkenntnissen, die sie unmittelbar in ihre Produktentwicklungen einfließen lassen können.

Die Kuchen-Peter Backwaren GmbH aus Hagenbrunn bringt in das Projekt ihre

## Presseinformation

langjährige Erfahrung in der handwerklichen und zugleich technologisch anspruchsvollen Backwarenproduktion ein. Das 1964 gegründete Familienunternehmen steht seit Jahrzehnten für Qualität und verlässliche Partnerschaften. Die Kuchen-Peter Backwaren GmbH ist größter Krapfen-Bäcker in Österreich. Krapfen sind mittlerweile das ganze Jahr über sehr beliebt, insbesondere aber während der Faschingszeit. „Unser Unternehmensleitsatz ist es, Produkte in Top-Qualität zu einem angemessenen Preis herzustellen. Backwaren sollen leistungsfähig bleiben – für alle. Ziel ist es, mögliche zukünftige Preissteigerungen abzufedern und nicht unverhältnismäßig an den Endkunden weiterzugeben. Um dieses Versprechen auch langfristig einlösen zu können, ist es notwendig, frühzeitig an Lösungen zu arbeiten und alternative Rohstoffe wie Sorghum gezielt zu erforschen“, erklärt Alexander Györgyfalvai, Assistent der Geschäftsführung Kuchen-Peter Backwaren GmbH.

Im Rahmen des Projekts konnten konkrete Versuche durchgeführt werden, um das Potenzial von Sorghum in der Praxis zu erproben. Neben Korngebäck, Brösel und Knödelbrot wurde auch ein Vrapfen (veganes Fettgebäck) mit Sorghum als Zutat entwickelt. Die ersten Maschinenversuche haben dabei bereits sehr vielversprechende Ergebnisse geliefert und gezeigt, dass Sorghum Potenzial besitzt.

Der ecoplus Lebensmittel Cluster NÖ initiiert gemeinsam mit innovativen Lebensmittelproduzenten Forschungs- und Entwicklungsprojekte, um gemeinsam mit der Wissenschaft komplexe Fragestellungen zu beantworten. Durch die Begleitung innovativer Projekte stärkt der ecoplus Lebensmittel Cluster NÖ die Wettbewerbsfähigkeit und Wertschöpfung der heimischen Lebensmittelwirtschaft. „Das kooperative Forschungsprojekt CLIC zeigt, wie wir die gegebene Rohstoffvielfalt für den Einsatz in Lebensmitteln nutzen können. Durch den intensiven Austausch von Lebensmittelwirtschaft und Wissenschaft entstehen nachhaltige Lösungen. Wir unterstützen Unternehmen dabei, diese Chancen zu erkennen und erfolgreich umzusetzen“, unterstreicht Claus Zeppelzauer, ecoplus Prokurist und Bereichsleiter Unternehmen & Technologie.

Die ecoplus Cluster und Plattformen bilden gemeinsam mit den Technopolen das NÖ Innovationsökosystem, das von ecoplus umgesetzt und von der Europäischen Union kofinanziert wird.

Weitere Informationen bei der Wirtschaftsagentur ecoplus, Mag. (FH) Markus Steinmaßl, Telefon 02742/9000 196 19, E-Mail [m.steinmassl@ecoplus.at](mailto:m.steinmassl@ecoplus.at)

## Presseinformation



(v.l.n.r.): Alexander Györgyfalvai, Assistent der Geschäftsführung Kuchen-Peter Backwaren GmbH, Landeshauptfrau Johanna Mikl-Leitner, Nathalie Winkelhofer, Produktentwicklerin Kuchen-Peter Backwaren GmbH und ecoplus Prokurist Claus Zeppelzauer.

© NLK Khittl

## Weitere Bilder



Landeshauptfrau Johanna Mikl-Leitner mit einem Krapfen der Kuchen-Peter Backwaren GmbH.

© NLK Khittl