

Premiere in Bozen: Internationale Konferenz zu fermentierten Lebensmitteln (ICFF)

Zwischen 27. und 30. Oktober 2025 trafen sich in Südtirols Innovationsviertel bei der ersten Ausgabe der International Conference on Fermented Foods (ICFF) über 300 Fachleute aus Wissenschaft und Industrie aus aller Welt, um zu diskutieren, wie traditionelle Fermentationsverfahren die Ernährung der Zukunft prägen können.



Prof. Marco Gobbetti, Organisator der ICFF, ist Chief Scientist des NOI Techpark und einer der weltweit führenden Experten auf dem Gebiet der Lebensmittelmikrobiologie.

Fermentierte Lebensmittel – von Brot und Käse über Kombucha bis hin zu Kimchi – erleben derzeit eine Renaissance. Dank ihrer positiven Auswirkungen auf Gesundheit, Nachhaltigkeit und Ernährungssicherheit rücken sie zunehmend in den Fokus moderner Lebensmittelforschung. Die Konferenz vereinte weltweit führende wissenschaftliche Fachleute auf den Gebieten

der Mikrobiologie, Biotechnologie und Lebensmittelinnovation, um über das Potenzial fermentierter Produkte zu sprechen. „Alle Beiträge unterstrichen, dass Fermentation das zentrale Mittel zur Umwandlung von Lebensmittelrohstoffen in hochwertige Produkte ist. Es besteht ein großes Interesse daran, wie Fermentationsprozesse gesteuert werden können und welche Auswirkungen fermentierte Lebensmittel auf die Gesundheit haben“, erklärt Prof. Marco Gobbetti, Chief Scientist des NOI Techpark und Vorsitzender der Konferenz.

Sauerteigbrot – ein altes Handwerk im neuen Trend

Ein herausragendes Beispiel für traditionelle Fermentation ist Sauerteigbrot – ein Produkt mit jahrhundertealter Geschichte im handwerklichen Bäckerhandwerk. Bereits seit Generationen wird die natürliche Gärung durch Milchsäurebakterien und Hefen genutzt, um Brot nicht nur länger haltbar, sondern vor allem bekömmlicher zu machen. Die lange Teigführung sorgt dafür, dass bestimmte schwer verdauliche Bestandteile im Getreide – wie Phytinsäure – abgebaut werden. Das verbessert die Mineralstoffaufnahme, fördert eine gesunde Darmflora und macht das Brot insgesamt leichter verdaulich.

Was früher gängige Praxis war, gilt heute als „neuer“ Ernährungstrend: Handwerklich hergestelltes Sauerteigbrot steht beispielhaft für die Rückbesinnung auf alte Brauchtümer – mit modernem Wissen bestätigt und gestützt. Und dieser Trend zeigt sich nicht nur beim Brot, sondern auch bei vielen anderen Lebensmitteln, die durch Fermentation in den Fokus rücken.

Fachleute aus der ganzen Welt

Unter den Referierenden befanden sich namhafte Forschende wie Maria Marco von der University of California, Davis (USA), Nam Soo Han von der Chungbuk National University (Südkorea) und Shao Quan von der National University of Singapore

(Singapur). Zahlreiche weitere Expertinnen und Experten der ETH Zürich (Schweiz), KU Leuven (Belgien), University of New South Wales (Australien) und weiteren international renommierten Universitäten und Forschungsinstituten widmeten sich den neuesten Entwicklungen in der Fermentationswissenschaft, dem menschlichen Mikrobiom und Strategien zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen.

Zentrale Bedeutung der Fermentation

Die Fermentation ist ein Schlüssel zur nachhaltigen, pflanzenbasierten Ernährung, da sie pflanzliche Proteine geschmacklich und ernährungsphysiologisch optimiert, ihre Nährstoffverfügbarkeit verbessert und antinutritive Faktoren reduziert. Sie hat positive Auswirkungen auf das Darmmikrobiom und kann den Gehalt an Vitaminen und gesundheitsfördernden Enzymen erhöhen. Nicht zuletzt ermöglicht sie die Wiederverwertung von Nebenprodukten und damit die Schonung von Ressourcen. „Fermentierte Lebensmittel sind mehr als ein Trend – sie schlagen eine Brücke zwischen traditionellem Wissen und der Ernährung von morgen“, erläutert Prof. Marco Gobbetti, Vorsitzender der Konferenz. „Mit der ICFF bringen wir führende internationale Expertinnen und Experten zusammen, um Forschung in konkrete Lösungen für Gesundheit, Nachhaltigkeit und Wirtschaft zu übersetzen.“

Über Prof. Marco Gobbetti

Prof. Marco Gobbetti ist Chief Scientist des NOI Techpark und einer der weltweit führenden Experten auf dem Gebiet der Lebensmittelmikrobiologie. Von Research.com als bester italienischer Mikrobiologe ausgezeichnet, hat Gobbetti über 150 Technologietransferprojekte geleitet und mehr als 20 Patente angemeldet – fünf davon für Konsumprodukte. Er war zudem Mitglied des Nationalen Komitees für Biosicherheit, Biotechnologie und Lebenswissenschaften, das die italienische Regierung berät.

Über die ICFF

Mit der **ICFF** positionieren sich Südtirol und der NOI Techpark als europäischer Knotenpunkt für Innovation in den Bereichen Lebensmittel und Gesundheit. Die zweite Ausgabe der International Conference on Fermented Foods findet vom 14. bis 17. Juni 2027 im NOI Techpark in Bozen statt.

Über NOI Techpark

NOI Techpark ist Südtirols Innovationsviertel und seit seiner Eröffnung 2017 das Zentrum für Forschung, Entwicklung und innovatives Unternehmertum in der Region. Auf einem Areal von 12 Hektar – derzeit zu rund 40 Prozent bebaut – arbeiten aktuell 2.400 Menschen in 83 Unternehmen und 38 Start-ups, drei Forschungsinstituten (Eurac Research, Fraunhofer Italia, Versuchszentrum Laimburg) sowie vier Fakultäten der Freien Universität Bozen an Lösungen für eine nachhaltige Zukunft. Der Fokus liegt dabei auf den Technologiefeldern Green, Food & Health, Digital und Automotive & Automation. Mit 70 wissenschaftlichen Laboren und Prototypenwerkstätten, Büros, Coworking Spaces und akademischen Flächen vernetzt NOI Techpark Wirtschaft und Wissenschaft, fördert Tech Transfer, F&E-Projekte und Gründungen und macht Südtirol zu einem strategischen Standort für nachhaltige Innovation. Weitere Informationen: www.noi.bz.it

Besuchen Sie uns auf: baeckerzeitung.at