

OptiBake sorgt für Waffelgenuss mit Zukunft – NÖ Innovationspreis 2025 geht ins Weinviertel

Induktionswärme statt Erdgas: Bühler Wafer Solutions GmbH gewinnt mit nachhaltigem Waffelofen den Karl Ritter von Ghega-Preis



Der „Karl Ritter von Ghega-Preis“ mit einem Preisgeld von 10.000 Euro ging an die Bühler Wafer Solutions GmbH in Leobendorf, v. l.: Raiffeisen- NÖ-Wien-Generaldirektor-Stv. Reinhard Karl, Ecoplus-Aufsichtsrats- vorsitzender Jochen Danninger, Sandra Lutz (Bühler Group), Andrea Edelmann (Head of Innovation, EVN) sowie WK-NÖ-Präsident Ecker. © Erich Marschik

Mit dem weltweit ersten industriellen Waffelofen, der mittels Induktion beheizt wird, konnte die Bühler Wafer Solutions GmbH aus dem Bezirk Korneuburg beim diesjährigen NÖ Innovationspreis 2025 den begehrten **Karl Ritter von Ghega**-Preis gewinnen. Das Projekt „**OptiBake**“ überzeugte die Jury nicht nur mit technologischem Fortschritt, sondern auch mit einem klaren Fokus auf Nachhaltigkeit: Der Energieverbrauch

wird gegenüber herkömmlichen Gasöfen um bis zu 50 Prozent gesenkt – bei Betrieb mit Ökostrom ist die Produktion nahezu CO₂-neutral.

Innovation mit Wirkung: Der „OptiBake“-Waffelofen

Die Idee hinter „OptiBake“: Der Backprozess für Waffelblätter wird durch moderne Induktionstechnologie effizienter und nachhaltiger gestaltet. In Zeiten steigender Energiekosten und wachsender Klimasensibilität bietet diese Entwicklung enormes Potenzial – nicht nur für die Süßwarenindustrie, sondern auch als Vorbild für nachhaltige Prozesse in der Lebensmittelproduktion. Der Sieg beim Innovationspreis, der jährlich von Land Niederösterreich und der Wirtschaftskammer NÖ vergeben wird, bringt dem Unternehmen nicht nur mediale Aufmerksamkeit, sondern auch ein Preisgeld von 10.000 Euro. Für Geschäftsführer und Entwicklungsteam ein starkes Zeichen: „Wir sind stolz, mit ‚OptiBake‘ einen Beitrag zur nachhaltigen Transformation unserer Branche zu leisten“, so **Bühler Wafer Solutions GmbH** aus Leobendorf

Der Innovationspreis 2025 im Überblick

Mit insgesamt 27 Einreichungen, einem Gesamtsieger und drei Sonderpreisen zeigte der NÖ Innovationspreis auch in seiner 37. Ausgabe eindrucksvoll, wie viel Innovationskraft in niederösterreichischen Unternehmen steckt.

Jochen Danninger, Aufsichtsratsvorsitzender von ecoplus, lobte die Leistungen der Teilnehmenden:

„Innovation ist ein wichtiger Schlüssel, um die Herausforderungen unserer Zeit zu bewältigen. Unsere Unternehmen zeigen eindrucksvoll, wie stark sie in den Bereichen Nachhaltigkeit, Digitalisierung und Technologie aufgestellt sind.“

WKNÖ-Präsident Wolfgang Ecker ergänzte: „Unsere Unternehmerinnen und Unternehmer schaffen mit ihrer

Innovationskraft die Grundlage für eine wirtschaftlich erfolgreiche Zukunft in Niederösterreich.“

Sonderpreise für wegweisende Projekte

Neben dem Gesamtsieg wurden drei Unternehmen mit je einem Sonderpreis in den Kategorien Innovative Produktentwicklung, Nachhaltige Innovation und Digitale Innovation ausgezeichnet:

Innovative Produktentwicklung:

Lohmann & Rauscher GmbH, Schönau an der Triesting
Projekt: Suprasorb CNP endo – ein System für die endoskopische Unterdrucktherapie im Rektum und der Speiseröhre
Sponsor: Raiffeisen Landesbank NÖ-Wien

Nachhaltige Innovation:

Lignovations GmbH, Klosterneuburg
Projekt: Funktionale Bio-Inhaltsstoffe aus Lignin-Holzextrakt – nachhaltige Alternativen für Chemikalien in Kosmetik und Verpackung
Sponsor: EVN

Digitale Innovation:

Hawle Service GmbH, Leobersdorf
Projekt: Hawle.live KEY – Digitalisierung der Schieberinfrastruktur im Wassernetz über ein smartes TAG-System
Sponsor: Wirtschaftskammer NÖ

Innovationspreis schafft Sichtbarkeit für zukunftsweisende Ideen

Seit 1996 wird der Karl Ritter von Ghega-Preis jährlich verliehen und trägt damit maßgeblich zur Sichtbarkeit innovativer Projekte in Niederösterreich bei. Der Preis ist Teil einer breiten

Innovationsstrategie des Landes und der Wirtschaftskammer, unter anderem mit Initiativen wie den Technologie- und InnovationsPartnern (TIP NÖ), die Unternehmen bei der Entwicklung neuer Produkte und Prozesse begleiten.

Waffeltechnologie mit Weitblick

Mit OptiBake zeigt Bühler Wafer Solutions, wie aus einem traditionellen Lebensmittel ein Hightech-Projekt werden kann – effizient, klimafreundlich und marktfähig. Der Innovationspreis 2025 macht klar: Niederösterreichs Unternehmen setzen auf Zukunft – und bringen sie mit Erfindergeist und Mut zur Veränderung aktiv mit auf den Markt.

Besuchen Sie uns auf: baeckerzeitung.at