OBST & GEMÜSE profi

Artikel vom 13.11.2024 · Ausgedruckt am 14.11.2026, 06:06 Uhr

Online: https://og-profi-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/auszeichnung-fuer-apfelzuechtung-der-hochschule-osnabrueck

Auszeichnung für Apfelzüchtung der Hochschule Osnabrück



von links: Regina Haas-Hamannt (Moderatorin, GS1 Germany), Volkmar Schwenk (Geschäftsleitung Ferrero), Annabell Dreeßen (ALDI-Süd), Uli Voigtsberger (ALDI-Süd), Prof. Dr. Werner Dierend (Hochschule Osnabrück), Ulrich Buchterkirch (Züchtungsinitiative Niederelbe), Harald Dutzler (Moderator)
Foto: GS1 Germany

Durch intensive Teamarbeit innerhalb der Hochschule Osnabrück und in enger Kooperation mit der Züchtungsinitiative Niederelbe (ZIN) und Aldi Süd ist ein prämiertes Erfolgsprojekt entstanden: Eine neue Apfelsorte, die gemeinsam vom Labor bis ins Supermarktregal entwickelt wurde und seit Herbst 2023 bei Aldi Süd erhältlich ist. Nun wurde diese Zusammenarbeit mit dem Efficient Consumer Response (ECR) Award ausgezeichnet. Dieser wird jährlich von der GS1 Germany, einem Netzwerk von Not-for-Profit-Organisationen, vergeben. Es belohnt unternehmensübergreifende Kooperationsprojekte, in denen sich die Projektpartner:innen für die Prozessoptimierung innerhalb der Wertschöpfungsnetzwerke engagieren. Prof. Dr. Werner Dierend, Professor für Obstbau an der Hochschule Osnabrück, hatte die Züchtung wissenschaftlich vorangetrieben und erhielt bei der Preisverleihung in Bonn die Trophäe: „Ich freue mich

sehr über diese Auszeichnung, weil sie ein gelungenes Beispiel für drei Komponenten sind, die an der Hochschule Osnabrück wichtig sind: Forschung, Transfer und Kollaboration. Jeder einzelne Bestandteil ist zwar für sich genommen wichtig, aber nur in der Kombination führt es zu einem solchen Erfolg."

Geschmack allein reicht nicht

Leuchtend rot, knackig, saftig und ein frischer, süßlicher Geschmack, so beschreibt Aldi Süd den neu entwickelten Apfel. Der Discounter stieg vor rund vier Jahren in das Projekt ein, die Hochschule Osnabrück und die ZIN arbeiten bereits länger an der Entwicklung und darüber hinaus in weiteren Projekten zusammen. Insgesamt dauerte es etwa 20 Jahre, um die neue Sorte zu entwickeln. Wie bei vielen anderen Produkten reicht auch in der Apfelzüchtung nicht allein ein Merkmal, um sich gegen die Konkurrenz durchzusetzen. Wichtig ist beispielsweise auch, ob der Apfel sich gut lagern lässt, damit er nicht nur für ein paar Monate im Jahr zu kaufen ist. Darüber hinaus spielt die Optik eines Apfels eine Rolle und nicht zuletzt auch die Vermarktungsstrategie. Dabei bringen alle Kooperationspartner ihre Expertise in das Projekt: „Die Hochschule Osnabrück war vor allem für die Forschung verantwortlich, die ZIN hat unter anderem dazu beigetragen, dass die Äpfel auch in der Masse produziert werden können. Die beste Forschung nützt aber nichts, wenn die Äpfel nicht auf den Markt kommen. Deswegen profitieren wir, wenn wir die entsprechenden Partner haben – wie in diesem Fall Aldi Süd."

20 Jahre Forschung und Teamarbeit bis zur Marktreife

Dass es sich bei dieser Apfelzüchtung um ein weiteres erfolgreiches Beispiel aus der Apfelforschung der Hochschule Osnabrück handelt, zeigt ein Blick in die jüngere Vergangenheit: Im Herbst 2020 wurde die Apfelsorte „Deichperle" vorgestellt. Weniger als zwei Jahre später verkündete die Hochschule, dass die europaweit ersten offiziellen allergikerfreundlichen Apfelsorten auf die Forschungsarbeit von Prof. Dr. Werner Dierend und seinem Team zurückgehen. Wie bei vorangegangen Projekten ist auch der Erfolg dieses Projekts auf die Arbeit von vielen Personen zurückzuführen, wie Dierend betont: „Ich nehme diese Auszeichnung stellvertretend für ein großes Team innerhalb der Hochschule Osnabrück entgegen. Für die erfolgreiche Züchtung sind viele Faktoren entscheidend – fachlich hochqualifizierte Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind ein wesentlicher Bestandteil." Dazu gehören die Mitarbeitenden aus dem Obstbau, die für die Versuche der Apfelzüchtung mitverantwortlich sind. Darüber hinaus waren Mitarbeitende aus verschiedenen Fachgebieten, unter anderem der Ökotrophologie, Teil einer festgelegten Gruppe, die zu verschiedenen Zeitpunkten an einer sensorischen Beurteilung teilnahmen, einem sogenannten Panel. Nicht zu vergessen sind die Studierenden aus den unterschiedlichen Studiengängen. Mit ihren praxisnahen Projekt- und Abschlussarbeiten tragen sie ebenfalls zum Erfolg von Forschungsprojekten bei. So hat sich im letzten Jahr eine Projektgruppe aus dem Studiengang Wirtschaftsingenieurwesen Agrar/Lebensmittel mit der Eignung neuer ZIN-Apfelsorten für die Herstellung von Apfelkuchen beschäftigt.

Zum ECR Award

Efficient Consumer Response Award, kurz ECR Award, ist die öffentliche Auszeichnung und Wertschätzung von unternehmensübergreifender Zusammenarbeit, die Vorbild-Charakter für die Optimierung der Wertschöpfung zur Steigerung des Kundennutzen hat.

Quelle: Hochschule Osnabrück