

# Südsteiermark



„Wir tragen Sorge, dass  
Lebensmittelproduzenten  
keine Probleme bekommen.“

Franz Siegfried Wagner

© Wagner

## IN KÜRZE

### Bildungsmesse in der Sporthalle Leibnitz

Am 13. Oktober können sich Jugendliche in der Sporthalle Leibnitz an über 60 Ständen von Schulen, Unternehmen und Beratungsinstitutionen über mögliche Aus- und Bildungswege informieren. Neben dem umfangreichen Informationsangebot wird mit einem Lehrlingsschwerpunkt, mit Gewinnspielen und einer gratis Kinderbetreuung ein attraktives Rahmenprogramm geboten.

### Junge Wirtschaft lädt zum „Get in touch“

Worauf sollte man bei einer Betriebsübernahme achten und welche steuerlichen Auswirkungen bringt eine Betriebsvorsorge mit sich? Antworten auf diese und ähnliche Fragen erhalten alle Interessierten am 16. Oktober im Schloss Laubegg im Rahmen eines von der Jungen Wirtschaft Leibnitz organisierten „Get in touch“. Start der Veranstaltung ist um 18 Uhr. Eine Anmeldung ist per E-Mail unter [jw@wkstmk.at](mailto:jw@wkstmk.at), telefonisch unter 0316 601 743 oder online möglich: <https://bitly.ws/Wfj>



Das Team der Jungen Wirtschaft Leibnitz

## FÜR SIE VOR ORT

Josef Majcan  
Regionalstelle Südsteiermark  
0316/601 9410



Hier haben Besucher den Durchblick: In den neuen Räumlichkeiten des Instituts können Besucher einen Blick in die Labore werfen.

© Stefan Krisoferitsch

## In Lebring werden Lebensmittel unter die Lupe genommen

**Das Institut Dr. Wagner hat in Lebring einen neuen Standort. Besucher können den Experten bei der Arbeit über die Schulter schauen.**

Egal ob Kernöl, Obst, Gemüse oder Fleisch: Im Institut Dr. Wagner im Impulszentrum Lebring werden Lebensmittel nach EU-Standards auf Herz und Nieren geprüft, um für den Verkauf zugelassen werden zu können. „Wir konzentrieren uns auf die möglichen Schadstoffe in einem Lebensmittel. Dazu schauen wir uns pro Produkt ungefähr 700 Substanzen an“, erklärt Geschäftsführer Franz Siegfried Wagner. Pro Jahr prüft das Institut 5.000 bis 10.000 Lebensmittelstichproben, die aus ganz Österreich und auch aus Teilen Sloweniens stammen. „Da viele Waren verderblich sind, dauert unsere Untersuchung meistens nur einen bis zwei Tage. Wir sind keine Behörde, sondern stehen ganz klar auf Seiten der Unter-

nehmer und tragen Sorge, dass sie am Markt mit ihren Produkten keine Probleme bekommen“, erklärt Wagner. Der Biochemiker gründete 1999 sein Institut. Zunächst war es in der Fachschule Silberberg angesiedelt, später wechselte es in das Impulszentrum Lebring. Heuer folgte die Eröffnung eines eigenen Institutsgebäudes am gleichen Standort. Das neue Kompetenzzentrum für Lebensmittelqualität beheimatet neben einem Lebensmitteltech-

nologie-Schwerpunkt auch das modernste Spurenanalytik-Labor für Lebensmittel in der Steiermark. Eine weitere Besonderheit: Interessierte können Wagner und seinem zehnköpfigen Team im sogenannten „gläsernen Labor“ bei der Arbeit zusehen. Das Institut ist für Exkursionen, Schulungen und Führungen offen. „Ich möchte auf diese Weise die Qualität regionaler Lebensmittel sichtbar und begreifbar machen“, sagt Wagner. **Andrea Jerković**



Rund 1.100 m<sup>2</sup> Nutzfläche umfasst das neue Institutsgebäude.