

# INHALT

---

## 04

### WIRTSCHAFT

#### *economy*

- 04 Süße Nachhaltigkeit
- 08 The Single Market in Danger
- 10 Ernährung & Corona:  
Null Beweise für eine „Schutzwirkung“
- 12 Ein Leben für Lebensmittel
- 13 Krisenresilienz in der Lebensmittelherstellung schaffen
- 14 Sensorik-Netzwerke in Österreich und Europa
- 16 Was ist Geschmack?
- 18 Die feine Nase weiter erforscht
- 20 Nachruf Dr. János Gombos
- 22 Konzentration auf die Kunden

---

## 25

### TECHNIK

#### *technology*

- 25 Dustcontrol: Sicher und hygienisch
- 26 Verpackung muss umweltschonend sein
- 27 Softwaregestütztes Qualitätsmanagement bei Recheis
- 28 Sensorik 4.0 für Qualitätssicherung und Konsumenten-Insights
- 31 Sanft trocknen und Energie sparen

---

## 32

### WISSENSCHAFT

#### *science*

- 32 Texture matters!
- 36 Wildpflanzen und Blüten
- 40 Bewusst oder unbewusst: Welche Eigenschaften verbinden  
Konsumenten mit nachhaltigen Produkten?
- 44 Überblick Ernährungsbildung

---