



Staatspreis Innovation 2022 für Getzersdorfer Unternehmen

DSM Austria GmbH für entwickeltes Produkt gegen Schimmelpilzgift ausgezeichnet: Bundesminister Martin Kocher, Wirtschaftslandesrat Jochen Danningner und Wirtschaftskammer NÖ-Präsident Wolfgang Ecker gratulieren

21.11.2022, 10:13



© AWS

*Die Gewinner*innen des Staatspreis Innovation 2022 gemeinsam mit Sektionschef Florian Frauscher (BMAW) und aws Geschäftsführer Bernhard Sagmeister. v.li. Bernhard Sagmeister, Herbert Kneissl, Eva Maria Binder, Dieter Moll, Michaela Thamhesl, Sebastian Frühauf, Gerd Schatzmayr, Artur Schuller, Manuela Killinger, Andreas Höbartner-Gussl (DSM Austria GmbH) und Florian Frauscher.*

Im Auftrag des Bundesministeriums für Arbeit und Wirtschaft wurde der Staatspreis Innovation von der Austria Wirtschaftsservice GmbH (aws) organisiert und bereits zum 42. Mal vergeben. Erfreulich aus NÖ-Sicht: Die begehrte Auszeichnung ging an die DSM Austria GmbH, früher „Biomini“, aus Getzersdorf, die bereits zuvor mit dem NÖ Innovationspreis 2021 – Karl Ritter von Ghenga-Preis geehrt wurde. Im Detail hat die DSM Austria GmbH auf biotechnologischem Weg ein Enzym gegen das Schimmelpilzgift Zearalenon, das massive Ernteverluste von Getreiden – vor allem von Mais, Weizen und Soja – verursacht, entwickelt. Mit ihrem Projekt „ZENzyme®“ gelang es dem innovativen Getzersdorfer Unternehmen, das Schimmelpilzgift in ein

unschädliches Stoffwechselprodukt umzuwandeln. Damit leistet man einen essenziellen Beitrag zur sicheren und gesunden Ernährung von Tier und Mensch.

„Mit dem Staatspreis Innovation werden herausragende Leistungen von Unternehmen in diesem Bereich ausgezeichnet und somit sichtbar gemacht. Damit entfalten diese Projekte als Erfolgsbeispiele Strahlkraft und machen Innovation sichtbar. Ich gratuliere DSM Austria herzlich zu ihrer Auszeichnung und innovativen Leistung“, betonte Arbeits- und Wirtschaftsminister Martin Kocher anlässlich der Verleihung des Staatspreises Innovation.

Wolfgang Ecker, Präsident der Wirtschaftskammer NÖ: „Die Vergabe des Staatspreises Innovation 2022 an die DSM Austria GmbH ist ein weiterer Beweis für die Innovation und Kreativität unserer niederösterreichischen Unternehmen – vom Kleinst- bis hin zum Großunternehmen.“ Das komme dem gesamten Wirtschaftsstandort Niederösterreich zugute. Die Technologie- und InnovationsPartner NÖ (TIP), das gemeinsame Innovationservice des Landes NÖ und der Wirtschaftskammer NÖ, sind dabei die idealen Begleiter, ergänzt Ecker: „Von der ersten Idee bis hin zur Umsetzung: Mit unseren Expertinnen und Experten der TIP werden innovative Unternehmen wie die DSM Austria GmbH seit vielen Jahren erfolgreich unterstützt.“

Wirtschaftslandesrat Jochen Danning: „Wir wissen, Betriebe, die auf Forschung, Entwicklung und Innovation setzen, sind erfolgreicher – vor allem in Krisenzeiten. Die Firma DSM Austria ist der beste Beweis, dass unsere Innovationspreis-Preisträger aus Niederösterreich mit ihrem Unternehmergeist und ihrer Innovationskraft Vorbilder für Betriebe in ganz Österreich sind. Es zeigt auch, dass unser Bundesland einen fruchtbaren Boden für innovative Betriebe bietet. Daher bin ich sehr stolz, dass der Staatspreis Innovation 2022 an einen Betrieb mit Sitz in Niederösterreich geht und gratuliere der Firma DSM Austria ganz herzlich.“



© DAVID SCHREIBER

Im Jahr 2021 wurde die Biomin GmbH (heute DSM Austria) als Gesamtsieger des NÖ Innovationspreises mit dem Karl Ritter von Ghega-Preis ausgezeichnet: Wirtschaftslandesrat Jochen Danning, Gerd Schatzmayr, Gudrun Vogtentanz, Eva Maria Binder, Franz Waxenec

Das könnte Sie auch interessieren



#ichkauflokal - Wirtschaftskammer NÖ-Kampagne setzt auf bewegte Werbebotschaften

Werbepartnerschaft von Wirtschaftskammer NÖ und nextbike holt mit #ichkauflokal die Partnerbetriebe der Kampagne verstärkt vor den Vorhang und unterstützt damit den regionalen Handel. [➤ mehr](#)



NÖ Tourismus hofft auf eine starke Saison

Die Liftbetriebe sind optimistisch, die Gästezahlen zu heben. Positive Signale kommen auch aus der Hotellerie und dem Sportartikelhandel – ein Stimmungsbericht. [➤ mehr](#)



Schmackhafte Zusammenarbeit: PH und HTS machen PTS-Lehrer fit für die Küche

Eine Kooperation der Pädagogischen Hochschule (PH) mit der Höheren Tourismusschule (HTS) St. Pölten, der Privatschule der Wirtschaftskammer NÖ (WKNÖ), vermittelt den Lehrer:innen der Polytechnischen Schulen (PTS) im Fachbereich Tourismus vertiefendes Wissen. Die WKNÖ stellt die „Hardware“ zur Verfügung: Denn gekocht wurde in den WIFI-Lehrküchen unter dem Motto „Bella Italia.“ [➤ mehr](#)