

## Innovation im Verpackungssektor: Folie aus alten Eierschalen gewinnt EU-Preis

Das studentische Forschungs-Team EDGGY von der Uni Hohenheim hat eine nachhaltige Verpackungsfolie entwickelt, die aus alten Eierschalen und anderen pflanzlichen Rohstoffen besteht.

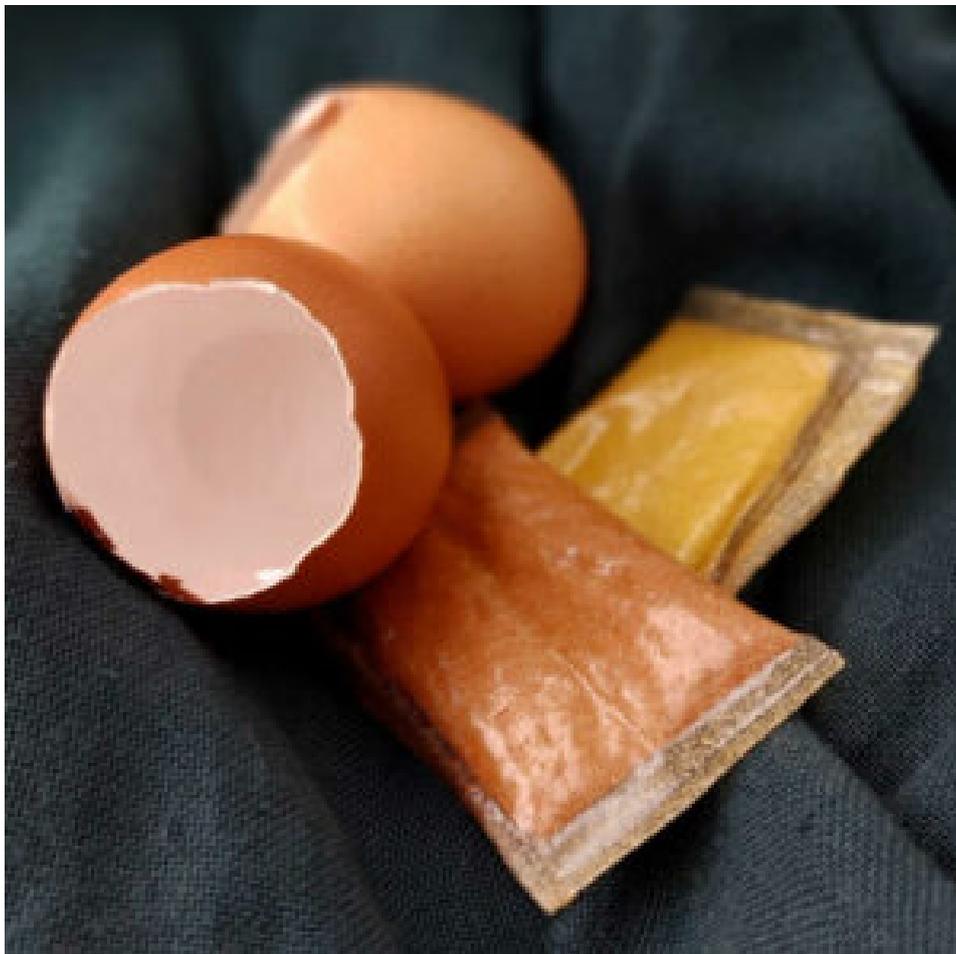


*Das Team „EDGGY“ verbindet EGGs und Cutting EDGE-Research. V.l.n.r.: Cora Schmetzer, Lina Obeidat, Bahar Abrishamchi, Paulina Welzenbach und Alena Fries | © Universität Hohenheim/Oliver Reuther*

## Eierschalen als Lösung gegen Verpackungsmüll

Eines der wirklich großen Probleme der Jetztzeit ist der sich immer höher auftürmende und oft leider unzerstörbare Verpackungsmüll. Ob Tüten für Suppen und Verpackungen für schnelle Snacks – meist kommt man da an Plastik nicht vorbei. Beim Einkauf gibt es leider häufig die Gurken im Plastikmantel,

abgefülltes Obst in Plastikschaalen und selbst die Pizza im Papierkarton ist zusätzlich nochmal in Plastik eingepackt. Doch jetzt hat eine Gruppe von Studentinnen der Uni Hohenheim im wahrsten Sinne das "Ei des Columbus" er- und gefunden. Und das kam so: Studentin Lina Obeidat, die an der **Universität Hohenheim** im Masterstudiengang Lebensmittelwissenschaft belegt hat, kochte gemeinsam mit der Frau Mama ein Gericht in dem auch Eier verwendet wurden. Und just in dem Augenblick in dem Lina die Eierschalen entsorgen wollte durchfuhr sie folgende, zündende Idee: Was das Ei schützt, müsste doch auch als Verpackung taugen - dachte sie so bei sich.



*Ausgangsstoffe und Endprodukte des preisgekrönten EDGGY-Projektes. © EDGGY / Cora Schmetzer*

## **Mitstreiterinnen waren gleich gefunden**

Und Lina ging, beseelt von ihrer Idee, am nächsten Tag in die Uni und fand sogar in ihrem Studienmodul gleich vier

Mitstreiterinnen. Und so wurde aus Alena Fries, Bahar Abrishamchi, Paulina Welzenbach, Cora Schmetzer und Lina Obeidat das TEAM EDGGY. Und als Team meldeten sich die Studentinnen auch gleich bei dem Wettstreit „**Reuse2Repack Challenge**“ an. Zu diesem Wettbewerb hatte die **EIT Food**, eine Wissens- und Innovations-Gemeinschaft der Europäischen Union aufgerufen. Hier ging es darum, aus **Lebensmittelabfälle** eine biobasierte **Verpackungslösung** zu entwickeln. Die teilnehmenden Teams wurden über einen Zeitraum von neun Monaten von Mentoren und Mentorinnen aus der Universität und Industrie unterstützt.

## Neun Monate Forschen haben sich gelohnt

Dem engagierten Team EDDGY gelingt nach einigen Fehlversuchen endlich nach neun Monaten der ersehnte Durchbruch: Ein kleines Sackerl, die äußerlich kaum von Plastik zu unterscheiden ist, sich jedoch bei Kontakt mit heißem Wasser sofort auflöst, war geboren. „Durch die Verwendung von Proteinen ist unsere Verpackung sogar richtig gesund!“, erklärt Obeidat. „Sie besteht aus einer einfachen Mischung aus pflanzlichem Eiweiß, Eierschalen und strukturgebenden Weichmachern wie Wasser“, erklärt Abrishamchi. „Nichts Ausgefallenes oder Kompliziertes – aber es funktioniert.“ Fazit: man kann sich das essbare Suppensackerl sogar in der heißen Suppe auflösen und es mitessen – und das ist sogar gesund und liefert zusätzliche Proteine.



*Am liebsten 100% plastikfrei: Nudel-Verpackung aus Eierschalen. © Universität Hohenheim/Oliver Reuther*

## **Essbare Verpackung ersetzt Plastikmüll**

Durch die neue Erfindung entsteht beim Snacken also kein umweltschädlicher Plastikmüll. Für ihre nachhaltige und innovative Idee erhielten die fünf Studentinnen bei der EIT Food Reuse2Repack Challenge den Preis für die innovativste Idee und ein Preisgeld von € 1.200 EUR. Und das gar nicht so „eckige“ Team EDDGY hat auch Weiterhin Großes vor: sie wollen ihr innovatives Produkt noch weiter verbessern und liebäugeln mit dem Gedanken ein eigenes Start-Up zu gründen. Dazu kann man dem ideenreichen Team nur gratulieren und viel Erfolg wünschen!

**Besuchen Sie uns auf: [fleischundco.at](http://fleischundco.at)**