

FLIA Innovation Awards auf der FRUIT LOGISTICA – die renommierteste Auszeichnung der globalen Frischobst- und -gemüsebranche

Автор(и): Растителна защита
Дата: 09.02.2026 Брой: 2/2026



Die FLIA Innovationspreise werden jährlich in Berlin während der Fachmesse FRUIT LOGISTICA verliehen und zeichnen herausragende Innovationen entlang der gesamten Lieferkette – vom Feld bis zum Ladentisch – aus.

Die Gewinner des prestigeträchtigen FRUIT LOGISTICA FLIA Innovationspreises für 2026 wurden traditionell am letzten Messetag geehrt. In der Kategorie „Frischprodukte“ wählten die Besucher

der Leitmesse in Berlin POMPUR, eine speziell entwickelte Apfelsorte für Menschen mit einer Allergie gegen das Hauptapfelallergen *Mal d1*. In der Kategorie „Technologie“ gewann das ungarische Unternehmen ABZ Innovation mit seiner Sprühdrohne L50 den ersten Preis.

POMPUR-Äpfel - eine Revolution in der Züchtung

Die Züchtungsgesellschaft im Unteren Elbegebiet (ZIN) gewann den FRUIT LOGISTICA Innovationspreis 2026 in der Kategorie „Frischprodukte“ mit großem Vorsprung. Mit POMPUR hat das in Niedersachsen ansässige Unternehmen eine Apfelmarke entwickelt, die von der European Centre for Allergy Research Foundation (ECARF) zertifiziert ist. POMPUR wurde über fünf Jahre klinisch an der Charité Berlin / ECARF getestet.



Der Name der neuen Apfelmarke setzt sich aus den Wörtern POM (= Apfel) und PUR (= rein) zusammen und überzeugt durch seine frische rote Farbe und seinen Geschmack. Aufgrund seiner geringen Allergenität ist POMPUR auch für Allergiker geeignet. Es handelt sich dabei nicht nur um eine Sorte, sondern um eine Marke für zwei spezifische Neuzüchtungen (ZIN 168 und ZIN 186), die gezielt mit reduziertem Allergengehalt entwickelt wurden.

Nach 20 Jahren Zusammenarbeit mit der Universität Osnabrück ist es dem deutschen Unternehmen, das auf klassische Züchtung setzt, gelungen, sein POMPUR-Projekt zu realisieren –

Apfelsorten, die für Menschen geeignet sind, die unter der wenig bekannten, aber immer häufiger auftretenden Apfelallergie leiden.

„Wir haben ein Produkt geschaffen, das vielen Menschen wieder den Genuss eines frischen Apfels ermöglicht. Allein in Deutschland gibt es zwischen 3,5 und 4 Millionen Menschen mit einer Apfelallergie“, erklärte Maik Stölken, Geschäftsführer. „Der Erfolg unserer Äpfel liegt nicht nur darin begründet, dass sie allergenarm sind, sondern auch in ihrem außergewöhnlichen Aroma und Geschmack.“

Im Gegensatz zu einigen älteren Sorten, die säuerlicher oder weicher sein können, sind POMPUR-Äpfel so gezüchtet, dass sie modernen Geschmacksvorlieben entsprechen: rot, attraktiv, knackig und saftig. Eine Sorte ist süßer, die andere hat einen ausgewogenen süß-sauren Geschmack.



Der FRUIT LOGISTICA Innovationspreis in der Kategorie „Frischprodukte“ wurde an das POMPUR-Team verliehen. Foto©: Messe Berlin

Wenn bislang nur die alte Sorte Santana bekannt war (die ebenfalls als antiallergen gilt, aber deutlich säuerlicher schmeckt), bietet POMPUR eine süßere und knackigere Alternative für alle Liebhaber der Apfelfrucht.

Welcher Zusammenhang besteht zwischen Äpfeln und Birkenpollen?

Tatsächlich handelt es sich um eine „Birkenpollen-assoziierte Nahrungsmittelallergie“ (Birkenpollen-Nuss-Frucht-Syndrom), unter der in den letzten Jahren viele Menschen leiden. *Mal d 1* ist der wissenschaftliche Name für das Hauptallergen im Apfel (*Malus domestica*), ein Protein, das eine Schlüsselrolle bei allergischen Reaktionen spielt.

Mal d 1 gehört zur Familie der PR-10-Proteine, die Pflanzen als Abwehrmechanismus gegen Stress, Pilze oder Bakterien produzieren. Die höchste Konzentration von *Mal d 1* befindet sich in der Apfelschale, es kommt aber auch im Fruchtfleisch vor.

Die Struktur von *Mal d 1* ähnelt extrem dem Hauptallergen der Birkenpollen – *Bet v 1*. Wenn das menschliche Immunsystem bereits auf Birkenpollen sensibilisiert ist (Frühjahr-Heuschnupfen), kann es das Protein im Apfel (*Mal d 1*) fälschlicherweise als Bedrohung erkennen, da es dem Birkenallergen ähnelt. Infolgedessen entwickeln etwa 50-70% der Menschen mit Birkenallergie auch eine Reaktion auf Äpfel.

Die gute Nachricht ist, dass das *Mal d 1*-Protein thermolabil (hitzeunbeständig) ist und leicht durch Magensäuren abgebaut wird. Beim Kochen, Backen oder Pasteurisieren (z.B. Kompott, Kuchen, pasteurisierter Saft) wird seine Struktur zerstört und der Körper reagiert nicht mehr darauf. Die meisten Menschen mit dieser Art von Allergie können verarbeitete Äpfel ohne Probleme essen.

POMPUR-Äpfel kamen Ende 2025 auf den deutschen Markt und werden ausschließlich verpackt (meist in 4er- oder 6er-Packungen) verkauft, um eine „Kontamination“ durch Kontakt mit anderen Apfelsorten im Laden oder ein Vertauschen der Etiketten zu verhindern.

Die FLIA Technologiepreise - Präzision und Qualität

Der Preis für die innovativste Technologie ging nach Ungarn. Die L50-Drohne von ABZ Innovation überzeugt durch ihre Präzision und Leistung. Dank ihrer großen Akkukapazität und intelligenten Steuerung kann sie deutlich länger in der Luft bleiben als andere ähnliche Fluggeräte und bis zu

24 Hektar pro Stunde bearbeiten. Mit ihrem besonders großen 50-Liter-Tank erreicht die L50 eine 30% längere Flugzeit als der Branchendurchschnitt und setzt damit neue Maßstäbe in der Feldspritzung.



Der FRUIT LOGISTICA Innovationspreis für Technologie wird an ABZ Innovation verliehen. Foto© Messe Berlin

„Diese Auszeichnung ist eine wahre Anerkennung unserer Arbeit und bedeutet uns sehr viel“, sagte Gyula Török, Chief Commercial Officer von ABZ Innovation, bei der Preisverleihung. „Wir sind der erste Drohnenhersteller in Europa, der eine solche Drohne entwickelt hat. Der Gewinn des FRUIT LOGISTICA Innovationspreises zeigt uns, dass wir auf dem richtigen Weg sind.“

Der FRUIT LOGISTICA Innovationspreis, der zum 20. Mal verliehen wurde, ist einer der renommiertesten Preise der Branche. Zwei unabhängige Expertenjurys nominierten aus zahlreichen Einreichungen jeweils fünf innovative Produkte in der Kategorie „Frischprodukte“ und der Kategorie „Technologie“.

Die endgültige Entscheidung über die Gewinner trafen die Besucher der Fachmesse, die vom 4. bis 6. Februar 2026 in Berlin stattfand.
