

ERDGESCHOSS

- 1 Probenlauf: Vom Eingang bis zum fertigen Gutachten
- 2 Lebensmittelrecht – Food Fraud, Novel Food, Health Claims und Co. – Kuriositäten
- 3 Sensorische Analyse: Wie unsere Sinne Lebensmittel auf Qualität prüfen
- 4 Mykotoxine in unserem Essen: Die unsichtbare Gefahr auf unserem Teller
- 5 HPLC: Von der Probe zum Ergebnis
- 6 PFAS: Den Ewigkeitschemikalien auf der Spur
- 7 Lebensmittelkontamination durch Schädlinge und Parasiten: Wie gefährlich sind sie?
- 8 Getarnter Zucker: Warum wir ihn oft nicht bemerken
- 9 Bakterien im Essen: Die verborgene Welt auf unserem Teller
- 10 Die Entschlüsselung des Unsichtbaren – Mikrobiologie in Aktion
- 11 Lebensmittel und Umwelt unter der Lupe: PCR als Schlüsseltechnologie

1. OBERGESCHOSS

- 12 Faszination Boden
Führungen um 10:30; 11:30; 13:30; 14:30; 15:30 Uhr | Dauer ca. 15 Minuten
- 13 150 Jahre für Mensch und Umwelt
- 14 Im Blick: Umwelt.Mensch.Lebensmittelsicherheit
- 15 PFAS – eine neue Herausforderung
- 16 Wer prüft die Prüfer? Qualitätsmanagement im Umweltinstitut

- 17 Fachexperten schützen Mensch & Umwelt
- 18 Zwischen Stalltür und Staatsziel: Wie Tierschutz in Österreich funktioniert
- 19 Was verrät unser Abwasser über die Umwelt, Gesundheit und Gesellschaft?

2. OBERGESCHOSS

- 20 Trinkwasser in Vorarlberg – immer noch naturrein?
- 21 Blick ins Wasser: Unsichtbare Stoffe im Wasser sichtbar machen
- 22 Blick ins Wasser: Mini-Welten im Wasser entdecken
- 23 Lebensmittelsicherheit und Verbraucherschutz – Kontrolle zählt!
- 24 Die dünne Haut der Erde – Was leistet der Boden für Mensch und Natur?
- 25 Mit Präzision gegen Blei & Co. – Laborblick hinter die Kulissen
- 26 Auf der Jagd nach Spuren: So klein wie ein Zuckerwürfel im Bodensee

INNENHOF

- 27 Unsere Lunge ist kein Staubsauger – wir messen nach!
- 28 Dicke Luft? Wir klären das!
- 29 Gibt's noch Frischluft oder war das mal?
- 30 Blick ins Wasser: Oberflächen-, Grund- und Abwasser. Die richtige Ausrüstung zum Probenahme-Erfolg
- 31 Verpflegungsstation



Tag der offenen Tür
11. Oktober 2025
10:00 – 16:00 Uhr

Institut für Umwelt und Lebensmittelsicherheit
des Landes Vorarlberg
Montfortstraße 4, 6900 Bregenz, Österreich
T +43 5574 511 42099
umweltinstitut@vorarlberg.at
www.vorarlberg.at/umweltinstitut

150 Jahre
Umweltinstitut

Herzlich Willkommen zum Tag der offenen Tür im Institut für Umwelt- und Lebensmittelsicherheit

Wir freuen uns sehr, Sie bei uns begrüßen zu dürfen. Der Tag der offenen Tür bietet die einzigartige Gelegenheit, unser Institut und unsere Arbeit näher kennenzulernen.

Unser Ziel für Vorarlberg ist eine intakte Umwelt und die Qualität der Lebensmittel sicherzustellen.

Bei den einzelnen Stationen erhalten Sie einen Einblick in unsere Aufgabenbereiche.

Weitere Informationen gibt es
auf unserer Homepage



Doch erst noch ein paar Worte zu unserer
150-jährigen Geschichte:

- 1875** Eröffnung der landwirtschaftlich-chemischen Versuchsstation in Feldkirch
Aufgaben: landwirtschaftliche Ertragsfragen, Lebensmitteluntersuchung, Trinkwasseranalysen
- 1897** Übersiedlung nach Bregenz
- 1909** Erlangen des Status als staatlich anerkannte Lebensmitteluntersuchungsanstalt
- 1927** Einzug in das „Grüne Haus“ – damals neu errichtetes Verwaltungsgebäude der Landesregierung
Neue Bezeichnung:
"Chemische Versuchsanstalt"
- 1970** Bedeutung des Umweltschutzes nimmt enorm zu
- 1981** Neue Bezeichnung: „Umweltschutzanstalt“
- 1991** Trennung der Umwelt- und Lebensmittelaufgaben, die Umweltschutzanstalt wurde in „Umweltinstitut“ und „Lebensmitteluntersuchungsanstalt“ aufgespalten

- 2006** Kompetenzbündelung der Umwelt- und Lebensmittelagenden – Wiedervereinigung, Eingliederung der amtlichen Lebensmittelkontrolle
Neue Bezeichnung:
„Institut für Umwelt und Lebensmittelsicherheit des Landes Vorarlberg“

Heute erwarten Sie viele spannende Stationen.
Es gibt auch einige Mitmachstationen für Kinder.
Holt euch den Forscher-Sammelpass.

