

Motivation und viele Überraschungen: Ein Gründer erzählt über sein Spin-Off

Open Science > Medizin - Mensch - Ernährung > Motivation und viele Überraschungen: Ein Gründer erzählt über sein Spin-Off



Das Gründungsteam von Lipid Legends, Bild: Lipid Legends

Wie können pflanzliche Öle noch gesünder werden und dabei auch noch haltbarer sein und besser schmecken? Daran forscht und arbeitet das Spin-Off der Universität Wien Lipid Legends. Im Gespräch mit Univ.-Prof. Dr. Marc Pignitter, Mitbegründer von Lipid Legends, erfahren wir, wie aus einer Forschungsfrage ein eigenes Unternehmen entstanden ist.

Doch bevor wir uns näher damit beschäftigen, was es mit Lipid Legends auf sich hat, wollen wir kurz klären, was „Spin-Off“ eigentlich bedeutet. Ein Spin-Off einer Universität (auch Ausgründung genannt) ist ein neu gegründetes Unternehmen, das auf wissenschaftlichen Erkenntnissen bzw. der Nutzung von wissenschaftlichen Technologien der Universität beruht. Spin-Offs sind eine Art von Start-Up-Unternehmen und eine wichtige Möglichkeit, um grundlegende Forschungsergebnisse für Gesellschaft und Wirtschaft nutzbar zu machen. Das Spin-Off Lipid Legends ist ein Beispiel für eine erfolgreiche Ausgründung der Universität Wien.

Von Forschungsfragen und Überraschungen

Das Problem, das Marc Pignitter durch seine Forschung lösen möchte, ist klar: kaltgepresste pflanzliche Speiseöle enthalten zwar viele gesunde Omega-3-Fettsäuren, diese sind jedoch sehr instabil. Da die Fettsäuren leicht oxidieren, verlieren pflanzliche Öle schon nach kurzer Zeit ihren gesundheitlichen Mehrwert und werden noch dazu schnell ranzig und schmecken bitter.

Um dieses Problem zu lösen hat sich Marc Pignitter gemeinsam mit Kooperationspartnern aus der Industrie der Forschungsfrage gestellt, wie man das Produktionsverfahren verändern kann, sodass die Omega-3-Fettsäuren und damit auch das Öl länger haltbar bleiben. Auch wenn Marc Pignitter es zu diesem Zeitpunkt noch nicht wusste, war das der Grundstein für seine spätere Unternehmensgründung.

Einige Zeit und Forschungsprojekte später war es soweit. Die Analyseergebnisse zeigten den Erfolg des neuen Produktionsverfahrens. Das „optimierte Leinöl“ enthält mehr Antioxidantien, die Omega-3-Fettsäuren bleiben länger haltbar und das Öl schmeckt auch besser. Das Besondere an dem neuen Verfahren ist, dass wertvolle

Bestandteile des Presskuchens, der beim Pressen der Samen übrigbleibt, wieder in das Öl eingebracht werden. Nach der wissenschaftlichen Veröffentlichung dieser Ergebnisse [1, 2] und einer Presseausendung durch die Universität Wien, erzählt Marc Pignitter, wurde er von zahlreichen Anfragen aus der Lebensmittel- und Ölindustrie überrascht. Es gab großes Interesse an dem optimierten Leinöl und dem neuen Produktionsverfahren

Persönliches Interesse und Durchhaltevermögen

Marc Pignitter erkannte die Möglichkeit, seine Forschungsergebnisse auch wirtschaftlich zu nutzen. Sein persönliches Interesse am Unternehmertum und wirtschaftlichen Themen war ausschlaggebend für seine Entscheidung, diese Richtung einzuschlagen und ein eigenes Unternehmen zu gründen.

Weil so ein Unterfangen mehr als nur einen Kopf braucht, holte sich der Wissenschaftler noch zwei weitere Verbündete ins Team, die ebenso begeistert von der Unternehmensidee und dem Produkt der optimierten Öle waren. Die Mitgründer:innen Lena Grabner und András Gregor übernahmen primär die wirtschaftlichen Bereiche, wobei Marc Pignitter weiterhin für die Forschung und Weiterentwicklung verantwortlich blieb.

Nachdem bürokratische, rechtliche, finanzielle und organisatorische Themen durchgearbeitet waren, war es endlich soweit: 2023 wurde Lipid Legends gegründet. Voller Motivation ging der Forscher davon aus, dass sich rasch Partner:innen für die Produktion und den Vertrieb des optimierten Öls finden lassen würden. Doch zu seiner Überraschung dauerte es doch länger und war mit viel Arbeit und einigen Rückschlägen verbunden. Zum Glück sind Wissenschaftler:innen aber genau das auch aus ihrem Forschungsalltag gewohnt und so konnte Marc Pignitter sein geübtes Durchhaltevermögen auch im unternehmerischen Umfeld nutzen. Mit der Zeit fanden sich einige Kooperationspartner und Fördergeber, um die Speiseöle von Lipid Legends auf den Markt zu bringen.

Austausch mit Industrie und Handel

Einen großen Erfolg und neue Perspektiven brachte die Teilnahme des jungen Unternehmens an der Messe „Regal“, bei der sich Lebensmittelindustrie und Handel treffen und über Neuheiten austauschen. Lipid Legends nahm an einem Pitch-Wettbewerb teil und gewann mit der Präsentation des optimierten Leinöls den ersten Platz. Außerdem machten die Gespräche mit Vertreter:innen aus Industrie und Handel klar, dass ein gutes Produkt alleine am Lebensmittelmarkt nicht ausreicht – es benötigt auch sehr viel Marketing. Eine wichtige Nachricht für das Team von Lipid Legends, um ihre weiteren Schritte zu planen.

Der Austausch brachte aber auch eine neue Idee und Forschungsfrage auf: Kann durch die neue Herstellungsmethode auch die Haltbarkeit von Ölen, die zum Kochen, Braten und Frittieren verwendet werden, verlängert werden? Bisher werden nämlich vor allem raffinierte Öle zum Erhitzen verwendet, weil kaltgepresste Öle zu instabil dafür sind. Lipid Legends könnte hier vielleicht Abhilfe schaffen.

Somit ging es wieder ab ins Labor, und tatsächlich stellte sich heraus, dass mit der neuen Technologie hergestelltes Sonnenblumen- und Rapsöl sogar beim Frittieren länger stabil bleibt und somit länger verwendbar ist als die bisher verwendeten Öle. Diesen neuen Unternehmenszweig zur Herstellung von gesünderen, kaltgepressten Frittierölen baut Lipid Legends jetzt auf, um die Öle in der Gastronomie zu verbreiten.

Tipps für Forscher:innen

Was braucht es also für die Gründung eines Spin-Offs? Aus Sicht des Wissenschaftlers Marc Pignitter sind die Begeisterung für die eigene Forschung und das eigene Produkt sowie das persönliche Interesse und die Motivation, unternehmerisch zu arbeiten, ausschlaggebend. Der Forscher ist außerdem überzeugt, dass sich der große Einsatz lohnt, da man viel Neues in Bereichen lernt, die im universitären Umfeld kaum eine Rolle spielen.

Mit einem Schmunzeln fügt er noch hinzu, dass es manchmal auch besser sei, vorher nicht so genau zu wissen, worauf man sich einlässt.

Universitäten treiben Spin-Offs voran

Wie wichtig Spin-Offs für den Transfer von Forschungsergebnissen in die Gesellschaft und Wirtschaft sind, zeigt eine neue Allianz der großen Wiener Universitäten zur Förderung und Vereinfachung der Gründung von Spin-Offs, die gerade ins Leben gerufen wurde. Mehr Informationen zur neuen Initiative findet man [hier](#).

am, 08.06.2026

Quellenangaben

[1] S. Fruehwirth, R. Steinschaden, L. Woschitz, P. Richter, M. Schreiner, B. Hoffmann, W. Hoffmann, M. Pignitter. (2020) Oil-assisted extraction of polyphenols from press cake to enhance oxidative stability of flaxseed oil. LWT, Volume 133, 2020, 110006, ISSN 0023-6438.
<https://doi.org/10.1016/j.lwt.2020.110006>

[2] T. Pointner, K. Rauh, A. Auñon-Lopez, M. Pignitter. (2025) Enhancing nutritional quality and oxidative stability in cloudy linseed oil through green extraction from press cake. LWT, Volume 227, 2025, 118034, ISSN 0023-6438. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2025.118034>