Zukunftsweisende österreichische Innovationen auf der EXPO 2025 in Osaka

Die Projekte des Innovation Lab Austria im Österreich-Pavillon

Als Teil der digitalen und interaktiven Ausstellungsinszenierung werden im österreichischen Pavillon innovative Ideen und Lösungen zur Gestaltung einer verantwortungsvollen, nachhaltigen Zukunft gezeigt – ganz nach dem EXPO-Motto „Designing Future Society for Our Lives“. Im Rahmen des „Call for Innovations“ konnten sich österreichische Unternehmen, Start-ups, Universitäten, Forschungseinrichtungen und andere Organisationen dafür bewerben. Gesucht wurden Innovationen, Produkte oder Dienstleistungen, die einen maßgeblich positiven Effekt in Richtung Markt, Umwelt oder Gesellschaft haben.

Der Auswahlprozess
Aus über 150 Einreichungen wurden insgesamt 89 herausragende Projekte in 10 Kategorien für das Innovation Lab Austria im Österreich-Pavillon ausgewählt:

- Green Tech
- Grünes Bauen
- Mobility & Automotive
- Halbleiter & Smart Factory
- Gesundheit
- Biowissenschaften
- Tourismus
- KI & Technologie
- Kreativwirtschaft
- Forschung & Bildung

Die eingereichten Projekte wurden von einer interdisziplinären Fachjury anhand von Innovations- und Neuheitsgrad, kreativer Idee, Zukunftswirksamkeit, gesellschaftlichem Nutzen und Beitrag zu den UN-Nachhaltigkeitszielen (SDGs) bewertet. Die Jury setzte sich aus Expertinnen und Experten aus Wirtschaft, Wissenschaft und Forschung zusammen.

Spannende Innovationen und Hidden Champions
Die ausgewählten Projekte spiegeln eindrucksvoll Österreichs Innovationskraft, Kreativität und Lösungsorientierung wider: von Outdoor-Bekleidung, die gänzlich ohne Plastik hergestellt wird, einem schwimmenden Solarsystem für die Stromgenerierung auf Wasseroberflächen über nachhaltige Holzmodulbauten, die wie Baukästen flexibel gestalteten Wohnraum schaffen, elektrisch betriebene eCopter für individuellen Flugverkehr im urbanen Raum, KI-basierter Blutdiagnostik zur Erkennung von Herz-Kreislauf-Erkrankungen bis zu innovativen und inklusiven Zutrittssystemen für den Tourismusbereich oder einem Mixed-Reality-System für die Ausbildung von Sanitäterinnen und Sanitätern.

Das sind die Unternehmen und Organisationen des Innovation Lab Austria:

Green Tech
AEE - Institut für Nachhaltige Technologien, Akemi - Rethinking Light GmbH, Andritz AG, AVL List GmbH, backbone.one GmbH, Blue Planet Ecosystems GmbH, FreyZein GmbH, HydroSolid GmbH, Lignovations GmbH, plasticpreneur gmbh, RAG Austria AG, Swimsol GmbH, Takeda Manufacturing Austria AG & AIT Austrian Institute of Technology GmbH, TecSense GmbH

Grünes Bauen
ECOTHERM Austria GmbH, Frick Burtscher Holz mit Technik GmbH, GREENPASS GmbH, Infrared City GmbH, Kiubo GmbH, Open Fields ZT GmbH, Organoid Technologies GmbH, Spiral Europe

Mobility & Automotive
EOOS NEXT GmbH, FlyNow Aviation GmbH, Kraken Innovations GmbH, NEXTSENSE GmbH, Rosenbauer International AG, SWAVIA Mobility GmbH, Turbulence Solutions GmbH, VELLO GmbH

Halbleiter & Smart Factory
BRAVE Analytics GmbH, Holloid GmbH, Selmo Technology GmbH

Gesundheit
CAATS Service GmbH, CogVis Software und Consulting GmbH, KEEGO Technologies GmbH, Med-El Elektromedizinische Geräte Gesellschaft m.b.H., Medizinische Universität Wien, NovoArc GmbH, RobotDreams GmbH, Saphenus Medical Technology GmbH, SCARLETRED Holding GmbH, smaXtec animal care GmbH, Sqail GmbH, Technische Universität Wien

Biowissenschaften
Biome Diagnostics GmbH, Fermify GmbH, Technische Universität Wien, VTA Austria GmbH

Tourismus
Artivive GmbH, Axess AG, Fluxguide Ausstellungssysteme GmbH/ Extraplan, LiveVoice GmbH, scan.art image recognition GmbH, SKIDATA GmbH, Tourismusverband Inneres Salzkammergut, VRVis Zentrum für Virtual Reality und Visualisierung Forschungs-GmbH

KI & Technologie
AC VISTA GmbH, Atlas, bionic surface technologies GmbH, Blockpit AG, Delphi Data Labs GmbH, For Sports GmbH, Fresh Labs FlexCo, HeyQQ GmbH, KEBA Group AG, Newsadoo GmbH, Parity Quantum Computing GmbH, Seven Bel GmbH, TTControl GmbH, x.news information technology gmbh

Kreativwirtschaft
Aléa Pictures KG, Bytewood GmbH, CampusVäre – Creative Institute Vorarlberg GmbH, ClassiXX@NOW GmbH, EOOS NEXT GmbH, Music Traveler GmbH, Technische Universität Wien

Forschung & Bildung
AIT Austrian Institute of Technology GmbH, Andritz AG, bit media education solutions GmbH, M.I.T e-Solutions GmbH, Technische Universität Wien, The cool tool GmbH

Eine **Übersicht** der im Pavillon vorgestellten **Projekte und Unternehmen sowie weiterführende Informationen und Bildmaterial** finden Sie unter www.expoaustria.at/de/pavillon/innovation-lab-austria

Wendy Jim stattet Team des Österreich-Pavillons aus

Das Wiener Modelabel WENDY JIM entwarf die Corporate Wear für den Österreich-Beitrag bei der EXPO 2025 in Osaka. Das Design-Duo Helga Schania und Hermann Fankhauser kreierte eine zeitgemäße Kollektion für das Team des Österreich-Pavillons. Als Mix aus High Fashion und Street Wear unterstreicht sie das moderne Erscheinungsbild des Pavillons und spielt augenzwinkernd mit ikonischen Österreich-Bildern.

Design, das überzeugt
Das Wiener Modelabel WENDY JIM, gegründet von Helga Schania und Hermann Fankhauser, gewann den vom EXPO-Büro der Wirtschaftskammer Österreich in Zusammenarbeit mit der Austrian Fashion Association ausgeschriebenen Designwettbewerb zur Gestaltung der Corporate Wear für die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des Österreich-Pavillons. Die Anforderung war, eine Garderobe zu entwickeln, die nicht nur als Imageträger für österreichisches Design und Visitenkarte des Pavillons fungiert, sondern auch harmonisch mit dessen Architektur verschmelzen sollte. Die Outfits sollten zeitgemäß und tragbar, dabei aber auch funktional, belastbar und bequem sein.

Insgesamt hatten sich 16 Design-Labels beworben, die Entscheidung wurde durch eine Jury getroffen. „Wir freuen uns sehr, unsere Uniformen an den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern des österreichischen Pavillons auf der EXPO 2025 in Osaka zu sehen. Sie haben einen zeitgemäßen, modernen, eleganten Look, der sowohl von Streetstyle als auch High Fashion inspiriert ist. Es ist großartig, dass uns das Vertrauen geschenkt wurde, unsere Vision einer modernen Uniform umsetzen zu können“, so WENDY JIM zum Projekt.

Modernes Design trifft österreichische Tradition
Die Designs von WENDY JIM wurden mit dem Anspruch entwickelt, den funktionalen Anforderungen des Pavillon-Teams zur Weltausstellung gerecht zu werden, ohne dabei die charakteristische Ästhetik ihres Labels zu vernachlässigen. Entstanden ist ein Mix aus High Fashion und Street Wear, der „unser heutiges Verständnis für Mode widerspiegelt“, so das Design-Team.

Die Garderobe besteht aus weiten Hosen, T-Shirts, Hemden und Sakkos sowie Kleider, Taschen, Gürtel und Caps.

„Das Erscheinungsbild des Pavillons ist sehr modern, es weist darauf hin, dass Österreich eine Kultur- und Musiknation ist. Wir haben einige Anspielungen darauf in unsere Kleidung integriert“, erklären Schania und Fankhauser. Diese finden sich etwa auf den T-Shirts, die mit ikonischen Motiven wie Schloss Schönbrunn, dem Großglockner und anderen charakteristischen Orten bedruckt sind – eine augenzwinkernde Interpretation klassischer Österreich-Bilder.

Auch der Faktor Nachhaltigkeit spielt bei der Corporate Wear für den Österreich-Pavillon eine zentrale Rolle: Die Kollektion wurde überwiegend aus Stockware, Bio-Baumwolle und recycelten Materialien gefertigt. Die Produktion erfolgte in Österreich, Bulgarien und Polen.

Fotos der Kollektion finden Sie unter www.expoaustria.at/de/presse/

Von Wien nach Osaka: Österreichs Gastfreundschaft auf der EXPO 2025

Ein Geschmack von Österreich
Den Auftrag zur Betreibung des Gastronomiebereichs des österreichischen Pavillons hat die Firma AWA Inc. erhalten. Österreichische Klassiker wie Kaiserschmarren und Schnitzel dürfen im Gastro-Konzept nicht fehlen, und sorgen für Begeisterung beim vorwiegend japanischen Publikum. Geschäftsführer Norbert Tesch hat sich für die Umsetzung als Küchenchefs den Oberösterreicher Dominik Hofegger und Mitsuharu Shioda aus Japan an Bord geholt. Gemeinsam zaubern sie Schmankerl, die die Herzen der Besucherinnen und Besucher höherschlagen lassen.

Doch nicht nur der Gaumen, auch die Umwelt profitiert vom Gastrokonzept. Recycling hat in Japan eine hohe Priorität, und somit setzt man auf recycelbare Behälter und Besteck. In der Lounge und Bar werden ausschließlich Keramikgeschirr und Gläser verwendet werden. Die Küchenchefs und ihr Team sind sich ihrer Verantwortung bewusst und achten auf nachhaltige Versorgung mit österreichischen Produkten.

Authentisches Österreich auf der EXPO 2025 in Japan
Die EXPO 2025 bietet eine einzigartige Gelegenheit, Österreich in seiner ganzen Vielfalt zu präsentieren. Doch es geht um mehr als nur Klischees von Wien und Mozart. Firmenchef Norbert Tesch, ein gebürtiger Mittelburgenländer, der seit über 30 Jahren in Japan lebt, setzt sich dafür ein, ein authentisches Bild von Österreich zu vermitteln.

An seinem Motto, welches ideal zum Ziel der Expo 2025 „Composing the Future“ passt, hält er fest. Somit bietet der Gastronomiebereich des österreichischen Pavillons eine ideale Bühne, einer größeren Masse ein authentisches Bild seiner Heimat vorzustellen. „Nach den ersten Wochen kann ich sagen: die EXPO hat alle meine Erwartungen übertroffen. Es macht große Freude zu sehen, welche Begeisterung unsere Gäste aus Japan und aller Welt für die österreichische Kultur zeigen. Und wie kann diese besser vermittelt werden als durch Kulinarik?“, fasst Norbert Tesch seine Eindrücke der ersten Wochen zusammen.

Spitzenköche zu Gast
Darüber hinaus ist der Besuch von zwei mehrfach ausgezeichneten Salzburger Spitzenköchen im Rahmen des Nationentages ein kulinarisches Highlight. Vitus Winkler, Chefkoch im Gourmet-Restaurant *Kräuterreich* im Pongau und Emanuel Weyringer, Leiter des gleichnamigen Restaurants *Weyringer am Wallersee*, gastieren im Österreich-Pavillon in Osaka. Was sie beide verbindet, ist ihre breite, internationale Erfahrung in unterschiedlichen Küchen und zugleich ihre starke Verbundenheit mit der heimischen Kulinarik. Bei ihren Speisen geht es um mehr, als nur Gaumenfreude – es geht um die kulturelle Vielfalt und das Bewusstsein für österreichische Kultur und Kochkunst.

Österreich bei der Expo 2025 – www.expoaustria.at
Die Weltausstellung „Expo 2025 Osaka, Kansai, Japan“ findet von 13. April bis 13. Oktober 2025 zum Generalthema „Designing Future Society for Our Lives“ statt. Mehr als 160 Länder und internationale Organisationen nehmen daran teil. Idee und architektonische Gestaltung des Österreich-Pavillons „Composing the Future“ stammen von BWM Designers & Architects. Die Konzeption der Ausstellung entwickelte facts and fiction. Der österreichische Beitrag versteht sich als Plattform des Dialogs und präsentiert die Vielfalt und Leistungsfähigkeit von Wirtschaft und Gesellschaft. Das Bundesministerium für Wirtschaft, Energie und Tourismus trägt 75 % der Gesamtkosten, die Wirtschaftskammer Österreich die restlichen 25 %.