

NEWS

Kräfte bündeln - NÖ Kulinarik stärken

Landesrat Dr. Stephan Pernkopf sieht gute Chancen für regionale Produkte

„Hoch qualitative und vielfältige kulinarische Erzeugnisse stehen für Niederösterreich!“, ist Agrar-Landesrat Dr. Stephan Pernkopf überzeugt. Er tritt für eine verstärkte Nutzung von Synergien durch Bündelung bestehender Initiativen ein!

AGRAR PLUS: Jeder spricht von Regionalität. Warum soll der Konsument zu regionalen Produkten greifen?

LR: Das Motto lautet „Aus der Region - für die Region“. Neben Frische und Qualität der Produkte wird durch Regionalität ein wesentlicher Beitrag zum Umweltschutz geleistet. Kurze Transportwege sowie strenge Umweltauflagen schützen die Umwelt und unsere Ressourcen.

AP: All diese Argumente und die aufgezeigten Vorteile erscheinen logisch, trotzdem greifen Konsumenten oft zu günstigeren Produkten aus dem Ausland.

LR: Da kann ich Ihnen nur bedingt Recht geben. Wir beobachten seit einiger Zeit verstärkte Nachfrage nach Produkten aus den Regionen. Der Konsument bekommt beim Erwerb heimischer Produkte nicht nur die Sicherheit, dass die Produkte tatsächlich aus Österreich stammen und die damit verbundenen hohen Qualitätsstandards eingehalten werden; er unterstützt auch die heimische Wirtschaft und den Erhalt der ländlichen Lebensräume. All das rechtfertigt einen geringfügig höheren Preis allemal. Und seien wir ehrlich, regionale Produkte schmecken auch noch besser.



LR Dr. Stephan Pernkopf und die Leiterin der Kompetenzstelle Kulinarik Niederösterreich Mag. (FH) Christina Mutenthaler möchten Niederösterreich als Vorzeigebundesland positionieren.
Foto: weinfranz

AP: Das bedeutet allerdings, dass die Zukunft der regionalen Produktion mit der Entscheidung der Konsumenten steht oder fällt.

LR: Letztendlich ja; denn auch jeder Landwirt muss betriebswirtschaftlich denken und unterm Strich muss die Rechnung stimmen. Für die bäuerlichen Produzenten ist die Nachfrage nach ihren qualitativ hochwertigen Produkten wesentlich, um den eingeschlagenen Weg fortsetzen und ihre Betriebe erhalten zu können. Und dabei wollen wir unterstützen.

AP: Was unternehmen Sie, um die Konsumenten von heimischen Produkten zu überzeugen?

LR: Oberste Ziele sind verstärkte Bewusstseinsbildung für heimische Spezialitäten bei den Konsumenten, Qualitätsoffensiven bei den Produzenten und aktiver Netzwerkaufbau von Akteuren aus Landwirtschaft, Gewerbe, Handel, Gastronomie und Tourismus. Um diese Themen noch stärker voran zu treiben, gibt es seit April die Kompetenzstelle Kulinarik Niederösterreich, die genau diese Ziele verfolgt.

AP: Kompetenzstelle Kulinarik Niederösterreich, eine weitere Initiative?

LR: Nein, im Gegenteil; es handelt sich um die Bündelung einer landes- sowie einer bundesweiten Initiative. Die erfolgreichen Initiativen „So schmeckt Niederösterreich“ und die niederösterreichischen Genuss Regionen werden nun aus einer Hand betreut, um Synergien optimal zu nutzen und verstärkt nachhaltige Aktivitäten im Bereich Kulinarik umzusetzen.

AP: Was ist das Ziel für Niederösterreich, wohin soll sich das Land entwickeln?

Niederösterreich soll zum Vorzeigebundesland werden. Initiativen und Akteure aus allen Bereichen müssen gemeinsam an einem Strang ziehen, um vorhandene Kräfte zu bündeln, Synergien aufzudecken und zu nutzen. Dadurch können wir sicherstellen, dass der eingeschlagene Weg fortgesetzt werden kann und auch weiterhin ein Erfolgsweg bleibt.

CMU



Das kulinarische Angebot in Niederösterreich ist so vielfältig wie seine Landschaft.

Foto: weinfranz

Zwiebelschnaps und Hanfwurst

Die regionalen Leitprodukte aus dem Land um Laa

Land um Laa - Die Region möchte noch stärker auf Ihre bekannten Leitprodukte setzen. Zwiebel und Hanf stehen daher im Mittelpunkt einer Initiative, die AGRAR PLUS im Auftrag der Lebensmittelakademie des österreichischen Gewerbes im Land um Laa gestartet hat. Neue Produkte aus Zwiebel und Hanf sollen entwickelt, und die Vermarktung dieser Spezialitäten forciert werden. Die Laaer Zwiebelsalbe, ein Zwiebelschnaps aus roten Zwiebeln oder Hanfwürste sollen in Zukunft als Mitbringsel für die Gäste der Region erhältlich sein. Im Hanfthal-Hof wurde die Strategie festgelegt.

In der ersten Phase wurden Produktlisten erarbeitet, um einen genauen Überblick zu erlangen, welche Artikel es jetzt bereits gibt.

Besondere Köstlichkeiten wie die „Süße Zwiebel“, Zwiebelmarmelade oder die Zwiebelpresswurst finden sich ebenso darauf, wie Hanfcracker, Hanf-Schokolade oder Hanfhonig. Zu diesen bereits marktfähigen Produkten sollen nun weitere ausgefallene Spezialitäten dazu stoßen. Vor allem die Laaer Knabber-Zwiebel wird in Zukunft das Sortiment erweitern. Aber auch im Kosmetik-Bereich soll sich einiges rund um diese Leitprodukte bewegen. Intensiv wird dabei mit der Genuss Region Laaer Zwiebel zusammengearbeitet, sowie mit dem Regionalentwicklungsverein Land um Laa und Gewerbetreibenden.

Erhältlich sind die diversen Hanf- und Zwiebelprodukte derzeit schon



Neue Produkte werden derzeit im Land um Laa entwickelt. (v.l.n.r. Zwiebelfest-Organisator Rudi Bunzl, Zwiebelproduzent Gerhard Eigner, Regionalentwickler Karl Nagl, SPAR-Filialbetreiber Diethard Kauder)

bei Bäckereien, Fleischern oder im Bauernladen, sowie natürlich in der Gastronomie der Region. Große Hoffnungen setzt man aber auch auf die Kooperation mit einer Handelskette vor Ort.

Die Produktlisten sowie die Bezugsquellen sind auf der Homepage www.landumlaa.at zu finden. MS

Geschäftsfeld Erneuerbare Energie

AGRAR PLUS erweitert sein Geschäftsfeld Energie.

Bisher wurden hauptsächlich Projekte rund um die energetische Nutzung von Biomasse bearbeitet. In der jeweiligen Ausformung handelte es sich um Projekte mit flüssiger und fester Biomasse als Rohstoff. In den Bereichen Kraft-Wärme-Kopplungsanlagen mittels Biogas, Pflanzenöl und Waldhackgut, sowie Nahwärme und Treibstoffprojekten kommt bis jetzt hauptsächlich das 25-jährige Know-How der AGRAR PLUS zur Anwendung.

Wir möchten uns aber nicht der allgemeinen Entwicklung am Sektor der erneuerbaren Energieträger und Produktionsweisen entziehen und werden daher ab sofort unser bisheriges Leistungsspektrum für

andere regenerative Energieträger öffnen, wie zum Beispiel für zukunftsweisende Projekte mit **Photovoltaik**.

Unser Leistungsspektrum umfasst: Richtungsweisende kostenlose



Regenerative Energieträger rücken bei AGRAR PLUS ins Zentrum Ihrer Beratungstätigkeit.

Foto: Simon Kraus; SETCOM

Erstberatung, Vorprojekt (Machbarkeitsstudie), Markt- und betriebswirtschaftsorientiertes Umsetzungskonzept sowie Seminare, Workshops und Coaching. Weiters beinhaltet unser Umsetzungskonzept für gemeinschaftliche Anlagen den Aufbau eines Rechtsträgers und interne Organisation mittels Arbeitsgruppen, Öffentlichkeitsarbeit, Projektmanagement und Controlling.

Bei allen Projekten steht immer die Projektunterstützung für land- und forstwirtschaftliche Betreibergruppen im Vordergrund.

Wollen Sie mehr darüber wissen, dann kontaktieren Sie uns. JP

AGRAR PLUS

Bräuhausgasse 3

3100 St. Pölten

Tel.: 02742/352234

eMail.: office@agrarpus.at

Baubeginn in Haunoldstein

Bioenergie NÖ errichtet weiteres Biomasse-Heizwerk

Die Bioenergie Niederösterreich bekommt einen weiteren Schützling zu ihren über 40 Biomasse-Heizanlagen. Im Gemeindegebiet von Haunoldstein wurde bereits 2007 die erste Bioenergie NÖ Anlage in Betrieb genommen. Direkt an der B1 in Groß Sierning wird eine Gedesag-Wohnhausanlage mit 72 Wohneinheiten und der umliegende Gewerbepark mit Wärme versorgt. Die neue Anlage, direkt in Haunoldstein, wird in unmittelbarer Nähe zum neu errichteten Kindergarten und einer in Planung befindlichen Gedesag-Wohn- und Reihenhausanlage errichtet und mit Wärme aus regionalem Waldhackgut versorgt. Mit einer Nahwärmeleitung von unter 200 m Trassenlänge werden die umliegenden Objekte (in Summe 5 Abnehmer) in die Wärmeversorgung eingebunden. Ein Hackgutkessel mit 150 kW sorgt für die Wärmeproduktion. Das Heizhaus befindet sich derzeit im Rohbau. Ein mögliches Ausbaupotential wurde berücksichtigt und die Baulichkeit auf einen zweiten Biomassekessel



In Haunoldstein wird das 44. Biomasseheizwerk der BENO bis zur nächsten Heizsaison fertig gestellt.

vorbereitet. Die Betreibergruppe, bestehend aus 3 örtlichen Land- und Forstwirten wird die Heizanlage zur Heizsaison 2010/11 in Betrieb nehmen. Für die erste Ausbaustufe beläuft sich der Hackgutbedarf auf etwa 340 Srm pro Jahr. Damit werden etwa 70.000 kg CO₂ jährlich eingespart und eine regionale Wertschöpfung von über 5.000 € pro Jahr generiert.

Die Nahwärmeanlage in Haunoldstein ist die 44., und damit ein weiteres Kapitel der Erfolgsgeschichte Bioenergie NÖ. JP

Grenzüberschreitendes Projekt

Interessierte Gäste besuchen Kräuterdorf

Eine Delegation aus dem zukünftigen tschechischen Kräuterdorf Mutisov bei Slavonice besuchte kürzlich das Kräuterdorf Neuruppersdorf. Unter der Leitung von Lisa Krma von "Natur im Garten" und dem Projektbetreuer Ing. Michael Staribacher von AGRAR PLUS wurden mögliche Kooperationen im Zuge des in Mutisov entstehenden Kräuterdorfes besprochen. Als Vorbild dafür dient das 1. Weinviertler Kräuterdorf Neuruppersdorf. Die tschechische Delegation zeigte sich daher besonders an



In Mutisov (Tschechien) soll ein Kräuterdorf nach Vorbild des 1. Weinviertler Kräuterdorfes in Neuruppersdorf entstehen.

den Erfahrungen der Entwicklung des Kräuterdorfes interessiert. Bgm. Herbert Harrach freute sich über das Interesse der Gäste und Obfrau Rosa Leisser stellte den Interessenten die Kräutervorgärten und die diversen Aktivitäten im Kräuterdorf vor. MS

Mobilität der Zukunft



Die Ölkatastrophe im Golf von Mexiko wo täglich Unmengen Öl ins Meer sprudeln, bringt eine Unzahl an Menschen in den wirtschaftlichen und ökologischen Ruin. Betroffenheit macht sich breit ob der Hilflosigkeit, mit der wir zusehen müssen. Dabei hätten wir es täglich in der Hand mit unserem Kauf- und Tankverhalten auf die Versäumnisse verantwortungsloser Firmen zu reagieren.

Alternative Antriebssysteme im persönlichen Individualverkehr sind keine Utopie mehr. Wenn wir ernsthaft wollen, können wir bereits jetzt aus einer schon interessanten Fahrzeugpalette angetrieben durch alternative Energieformen auswählen. Neben biogenen Flüssigkraftstoffen zählt natürlich auch der Bereich der Elektromobilität dazu. Man kann wählen zwischen E-Bike, E-Scooter, E-Motorräder und E-Cars.

Grundsätzlich ist bei allen diesen Varianten eine Verbesserung des Wirkungsgrades der eingesetzten Energie feststellbar, was im Endeffekt zum Wohle der Umwelt ist. Das ganze hat nur einen Haken: Dieser Effekt tritt nur ein, wenn der notwendige Strom auch in einer Ökostromanlage erzeugt wurde.

Hier gibt es jedoch massive Gegenbewegungen in Europa. Die großen Player verfolgen eigentlich nur den Ausbau fossiler Energieerzeugungsanlagen bzw. die Erneuerung oder Laufzeitverlängerung von Atomstromanlagen.

Die aktuelle Umweltkatastrophe im Golf von Mexiko zeigt plakativ die Gefahren auf, die mit fossilen Quellen verbunden sind. Die schleichen Gefahren des Klimawandels durch fossile Energien nehmen wir im Alltag eigentlich gar nicht mehr wahr. Als Konsument liegt es aber heute schon in unserer Hand, wie wir unser künftiges Umfeld gestalten. Ergreifen wir doch die gegebenen Chancen und tragen wir—neben dem direkten Beitrag zu mehr Wertschöpfung in der Region—auch noch etwas zur Schaffung regionaler Arbeitsplätze und einer Verbesserung des Klimas bei.

Dipl. Päd. Ing. Josef Breinesberger
Geschäftsführer AGRAR PLUS GmbH

Neu bei AGRAR PLUS

Mag. Verena Wenzl verstärkt Team der Kulinarik NÖ



Mag. Wenzl freut sich auf ihre neuen Aufgaben

Mein Name ist Verena Wenzl, ich bin 24 Jahre alt und stamme aus dem Bezirk Tulln.

Nachdem ich Anfang Mai mein

Studium mit der Sponson zur Magistra der Wirtschafts- und Sozialwissenschaften abschließen konnte, begann ich nun bei AGRAR PLUS zu arbeiten.

Während des Studiums an der Wirtschaftsuniversität Wien habe ich mich auf Marketing spezialisiert. Mein neues Aufgabengebiet erlaubt es mir Marketingaufgaben zu erledigen und gleichzeitig Projekte zu betreuen, was mir große Freude bereitet. Sowohl im Rahmen meiner Feriapraktika als auch im Zuge meiner Aus-

landsaufenthalte haben mich stets menschliche Kontakte geformt und gebildet.

So freue ich mich auf die Herausforderungen des neuen Tätigkeitsbereiches – der Betreuung von Projekten der beiden Initiativen „So schmeckt Niederösterreich“ und der GENUSS REGION ÖSTERREICH.

Ich selbst bin ein wahrer Genussmensch – aus diesem Grund ist es mir eine Freude mich beruflich mit Kulinarik zu beschäftigen. Darüber hinaus bin ich sehr heimatverbunden und als Niederösterreicherin liegt mir besonders die Förderung der ländlichen Regionen unseres Bundeslandes am Herzen. Mit Begeisterung und hoher Motivation werde ich versuchen, die mir gestellten Herausforderungen zu meistern. VW

Wussten Sie dass,

- 1 Liter Öl rund 1 Million Liter Süßwasser für den menschlichen Gebrauch ungenießbar macht.
- Österreich rund 285.400 (2008) Barrel Erdöl pro Tag benötigt, dies in Summe einen Verbrauch von ~16,6 Mrd. Liter pro Jahr bedeutet
- Österreich rund 8,65 Mrd. m³ Erdgas pro Jahr benötigt
- Kohle bei der Verbrennung rund 0,32 kg CO₂/kWh erzeugter Energie emittiert Erdgas hingegen rund 0,19 kg/kWh
- Österreich rund 3,1 Millionen Tonnen Erdöläquivalent an Kohle jedes Jahr verbraucht (1 t Öläquivalent = 1,428 t Steinkohleäquivalent)
- 1999 noch 30.000 Ölheizungen in Österreich errichtet wurden. 2008 waren es nur mehr 4.100 Stück.

C A R T O O N



Wenn wir Ihnen die AGRAR PLUS-NEWS regelmäßig kostenlos zuschicken dürfen, rufen Sie bitte ++43 (0) 2742/352234

Neues im www

Besuchen Sie die Homepage von „So schmeckt Niederösterreich.“

Lassen Sie sich zu einem virtuellen Spaziergang durch das kulinarische Angebot verführen und lernen Sie Niederösterreich von seiner schönsten Seite kennen.

Sie finden die Seite unter: www.soschmecktnoe.at