

Innovationsanalyse für die österreichische Landwirtschaft - Schwerpunkt: Wertschöpfung

**Wie kann die Wertschöpfung in der
agrarischen Lebensmittelproduktion
erhöht werden?**

erarbeitet vom Netzwerk Zukunftsraum Land

Ich achte sehr darauf, was ich esse.

Wir essen überwiegend saisonales Bio-Qualität aus der Region. In den Wintermonaten ist der Speisenplan manchmal sehr eintönig.

Fleisch essen wir sehr selten, wenn dann ist es Bio-Qualität und bevorzugt von Bauern die wir persönlich kennen. Da kann ich mir sicher sein, dass es die Tiere gut gehabt haben.

Beim Thema Essen ist mir die Nachhaltigkeit besonders wichtig. Avocados und Bananen essen wir so gut wie nie.

Credits: Christine Wurnig

Regionalität

Klimawandel ist real

Der Hype um gesundes Essen

Informierte KonsumentInnen

Digital Natives und digitale Technologien

KonsumentInnen als GestalterInnen

Innovationsfelder

Innovationsfeld 1:

Neue Formen der Zusammenarbeit

Innovationsfeld 2:

Neue Formen der Bewirtschaftung und
Verarbeitung

Innovationsfeld 3:

Pflanzliche Produkte aus regionalem Anbau

Innovationsfeld 4:

Tierische Produkte mit hohem Tierwohl

Innovationsfeld 1: Neue Formen der Zusammenarbeit

netzwerk
zukunftsraum
land
LE 14-20

Zwei Beispiele

KochCampus



Quelle: www.kochcampus.com

La Louve



Quelle: www.cooplouve.fr

Innovationsfelder

Innovationsfeld 1:

Neue Formen der Zusammenarbeit

Innovationsfeld 2:

Neue Formen der Bewirtschaftung und
Verarbeitung

Innovationsfeld 3:

Pflanzliche Produkte aus regionalem Anbau

Innovationsfeld 4:

Tierische Produkte mit hohem Tierwohl

Innovationsfeld 2: Neue Formen der Bewirtschaftung und Verarbeitung

netzwerk
zukunftsraum
land
LE 14-20

Zwei Beispiele

EIP-AGRI zu
Getreidepopulation

Unverschwendet



Quelle:

http://www.lebendigeerde.de/fileadmin/lebendigeerde/pdf/2017/Forschung_2017-5.pdf



Quelle:

<http://www.zerowasteaustria.at/unverschwendet.html>

Innovationsfelder

Innovationsfeld 1:

Neue Formen der Zusammenarbeit

Innovationsfeld 2:

Neue Formen der Bewirtschaftung und
Verarbeitung

Innovationsfeld 3:

Pflanzliche Produkte aus regionalem Anbau

Innovationsfeld 4:

Tierische Produkte mit hohem Tierwohl

Innovationsfeld 3: Pflanzliche Produkte aus regionalem Anbau

netzwerk
zukunftsraum
land
LE 14-20

Ein Beispiele

Hermann Fleischlos



Quelle: www.hermann-fleischlos.at

Innovationsfelder

Innovationsfeld 1:

Neue Formen der Zusammenarbeit

Innovationsfeld 2:

Neue Formen der Bewirtschaftung und
Verarbeitung

Innovationsfeld 3:

Pflanzliche Produkte aus regionalem Anbau

Innovationsfeld 4:

Tierische Produkte mit hohem Tierwohl

Innovationsfeld 4: Tierische Produkte mit mehr Tierwohl

netzwerk
zukunftsraum
land
LE 14-20

Zwei Beispiele

Reine Lungau
Biosphärenmilch

Smartbow
Herdenmanagement



Quelle: www.reine-lungau.at/



Credits: Linz Center of Mechatronics GmbH

The background of the slide features a light green color with a pattern of darker green, wavy, overlapping lines that resemble stylized grass or reeds. A white rectangular box is centered on the slide, containing the main text.

Innovationspotenzial erkennen und nutzen

**DANKE für Ihre
Aufmerksamkeit**

**netzwerk
zukunftsraum
land
LE 14-20**