

Finalisten des Innovationswettbewerbs „10 x 5 Minuten“

Sieger

Ländleschnecke

Die Weinbergschnecke hält wieder Einzug in unsere Küche. „Sie machen keinen Lärm, sind nicht besonders schnell und sehr genügsame Tiere“. Daniel Kronlechner ist mit der Weinbergschneckenzucht Pionier in Vorarlberg und dabei nachhaltig. Die ressourcenschonende Produktion der Schnecken kann die traditionelle Fleischpalette als wertvolle Alternative bereichern.

<https://www.laendleschnecke.at/>

Genusskoarl

Der Genusskoarl im niederösterreichischen Wolkersdorf bringt Würze ins Leben. Mit diesem Motto hat das Start-Up und Familienunternehmen in erster Generation die unterschiedlichsten Würzen entwickelt, immer den eigenen Vorstellungen eines guten, regionalen, Bio-Lebensmittel folgend. Mit dem Projekt „Miso“ wollte man eine neue Interpretation der traditionellen Würzpaste entwickeln. Das Ergebnis ist eine regional Würzpaste mit nur wenigen Zutaten und einer unglaublichen Magie am Gaumen.

<https://www.genusskoarl.at/>

Bio aus dem Tal

Das Beste aus dem Tal, für das Tal! Drei Bio-Landwirte aus Wagrain-Kleinarl haben eine Kooperation gegründet und motivieren mit einem regionalen Label weitere Landwirte zur Bio-Direktvermarktung. Eine kleine Käserei auf 1200 Metern Seehöhe wurde mit modernster Technologie ausgestattet. Dort werden verschiedene Käse handwerklich hergestellt und in der Hofmolkerei mit kleinem Laden und Schaubereich verkauft. Stetig wird um regionale Produkte erweitert. Gästen und Einheimischen soll die Verbindung von der gepflegten Kulturlandschaft zu hochwertigen regionalen Lebensmitteln verdeutlicht werden.

<https://www.bioausdental.at/de>

Die weiteren Finalisten

aÖ Iss Dialekt – Gilli Mühle Speiseöl GmbH

„A oide Mü – steht nie stü“ – Schon 460 Jahre gibt es die Gilli Mühle im niederösterreichischen Eggenburg und sie hat jede Menge Geschichte(n) auf Lager. Früher durfte sie Getreide zu Mehl vermahlen, Georg Gilli hat sie nun zu einem Museum umgebaut und eine moderne Ölmühle integriert. Innerhalb der alten, dicken Mauern werden ausgewählte regionale Biosaat zu hochwertigstem, kaltgepresstem Öl verarbeitet. Auch die Zukunft „steht ned stü“, darum tüftelt Georg gerade daran, seinen eiweißreichen Presskuchen zu regionalem Bio-Tofu zu veredeln.

<https://www.iss-dialekt.at/>

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union



Bundesministerium
Landwirtschaft, Regionen
und Tourismus



Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete.



NETZ
WERK
KULINARIK

Biokürbis Metz

Der Kürbis erobert die asiatische Küche: „Umami“ begeistert Fleisch-Tiger wie Veganer! Mit seinen 150 verschiedenen Kürbissorten und vielseitigen Produktsortimenten – alles vom Kürbis – steht der Mostviertler Biokürbishof Metz für Vielfalt und Innovation. Auf der Suche nach einem neuen, innovativen Produkt ist Karin Metz gemeinsam mit einem Kooperationspartner auf die fermentierte Würzsoße „Kürbiskernspice“ gekommen. Es wird durch die Verwertung des Ölpresskuchens und Fermentation hergestellt und ist vielseitig verwendbar.

<https://www.biokuerbishof-metz.at/>

BLÜN

blün ist eine Gruppe erfahrener Landwirte in Wien, die ganz auf Aquaponik setzen - eine nachhaltige Technologie, die Fischzucht und Gemüseanbau in einem geschlossenen Kreislauf vereint. Mit Hilfe innovativer Zugänge kann besonders nachhaltig und ressourcenschonend produziert und die Qualität der Lebensmittel erhöht werden. Jedes Produkt muss die drei Kriterien lokal, transparent und ökoeffektiv erfüllen.

<https://bluen.at/>

GenussBauernhof Hillebrand – DAS GenussZentrum im Süden von Graz

Am GenussBauernhof Hillebrand wird der Genuss von hochwertigen, nachhaltig produzierten und streng kontrollierten „LEBENS-mitteln“ von kleinstrukturierten bäuerlichen Familienbetrieben schmackhaft gemacht. Ziel ist es, Mensch, Produkt und Region in den Mittelpunkt zu stellen und das Erlebnis Bauernhof spürbar, erlebbar und sichtbar zu machen. Vom Anbau über Ernte bis zum Verkauf – GenussBauernLaden, GenussKochSchule, GenussManufaktur und bald auch ein GenussCafe werden zu einem GenussZentrum im Süden von Graz vereint.

<https://www.genussbauernhof.com/>

GutBehütet

Michaela Friedl im steirischen Reichersdorf bereichert den Speiseplan mit sechs verschiedenen Sorten Pilzen und zehn veredelten Pilzprodukten. Ihre Produktion setzt auf nachhaltige Kreislaufwirtschaft. Photovoltaik, Holzpellets, Hausbrunnen und Altsubstrat als Dünger kommen zum Einsatz. Die Produktverarbeitung findet direkt am elterlichen Hof statt. Die ausgebildete Diätologin liefert zudem Ernährungswissen zu ihren Produkten.

<https://gutbehuetet.at/>

Pedacola

Pedacola ist ein natürliches Cola aus dem Mühlviertel. Die Grundlage für das anregende Getränk ist der Colastrauch, auch Eberraute genannt, welches von Biobauern aus dem Mühlviertel angebaut wird. Dazu kommen Rübenzucker und einige weitere hochwertige Geheimzutaten, um den Geschmack von Pedacola zu vollenden.

<https://www.pedacola.at/>

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union



Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete.



NETZ
WERK
KULINARIK

Wurmfarm

Die Wurmfarm in Kärnten ist die erste biologische Insektenzucht Europas und hat sich einer Ernährungsrevolution verschrieben. In Bad St. Leonhard im Lavanttal werden auf 1000 Metern Seehöhe Insekten als Lebensmittel gezüchtet, verarbeitet und vermarktet. Dabei hat man sich zu einem absoluten Pionier in Europa entwickelt. Das Konzept trifft den Zeitgeist und liefert hochwertiges Protein. Die Produkte reichen vom Powerriegel bis hin zum Würmchen-Pulver.

<https://www.diewurmfarm.at/>

Mehr unter www.netzwerk-kulinarik.at

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Landwirtschaft, Regionen
und Tourismus


LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete.



**NETZ
WERK**
KULINARIK