



## **Der Apfel fällt nicht weit vom Stamm.**

Förderungsprogramm

WE – Verarbeitung, Vermarktung und Entwicklung  
landwirtschaftlicher Erzeugnisse

*„Um sicherzustellen, dass der österreichische Agrarsektor wettbewerbsfähig bleibt, müssen wir gezielt investieren.“*

Elisabeth Köstinger  
Bundesministerin für Nachhaltigkeit und Tourismus



© BMNT/Paul Gruber

Österreichs Agrarsektor steht für Versorgungssicherheit, Klimaschutz, natürliche Vielfalt und wirtschaftliche Stabilität. Damit das auch weiterhin so ist, braucht es nicht nur die richtigen agrarpolitischen Rahmenbedingungen, sondern auch die Unterstützung der Konsumentinnen und Konsumenten. Es ist mir daher ein großes Anliegen, diese noch aktiver in unsere Qualitätsstrategie einzubinden. Wir wollen ihnen die Möglichkeit geben, bei Lebensmitteln bewusst auf hochwertige Produkte österreichischer Bäuerinnen und Bauern zu setzen und somit auf Regionalität und Saisonalität.

Die Stärkung der regionalen Produktion und der Ausbau von Herkunftsangaben sind heuer wichtige Schwerpunkte für unser Ministerium. Wir wollen die landwirtschaftliche Wertschöpfungskette auf allen Ebenen stärken, von der Produktion über die Verarbeitung bis zur Vermarktung. Um sicherzustellen, dass diese Bereiche wettbewerbsfähig bleiben, müssen wir gezielt investieren: in neue Technologien, innovative Produkte, Ressourceneffizienz und sichere, qualitativ

hochwertige Lebensmittel. All das wird über die Fördermaßnahme „Verarbeitung, Vermarktung und Entwicklung landwirtschaftlicher Erzeugnisse“ aus dem Programm für Ländliche Entwicklung 2014-2020 gezielt unterstützt und der Wirtschaftsstandort Österreich somit nachhaltig gestärkt.

Auch bei den laufenden Gesprächen zur Neuausrichtung der Gemeinsamen Agrarpolitik setze ich mich für einen modernen, krisenfesten Verarbeitungs- und Vermarktungssektor ein. Die Erfahrungen, welche zwischen meinem Ressort und den Expertinnen und Experten der Förderabwicklungsstelle Austria Wirtschaftsservice GmbH gesammelt wurden, bilden dabei einen wichtigen Grundstein für die Erarbeitung der Förderkriterien in der Periode 2021 – 2027. Dafür möchte ich mich bei allen Beteiligten herzlich bedanken und freue mich auf die zukünftige Zusammenarbeit.

Elisabeth Köstinger  
Bundesministerin für Nachhaltigkeit und  
Tourismus



# Eine Erfolgsgeschichte

## VVE - Verarbeitung, Vermarktung und Entwicklung landwirtschaftlicher Erzeugnisse

Der ländliche Raum und eine funktionierende, gesunde Landwirtschaft sind wesentlicher Wirtschaftsfaktor und Kulturgut gleichermaßen. 32% der Gesamtfläche Österreichs entfallen auf landwirtschaftliche Flächen und 44% der Bevölkerung leben im ländlichen Raum. Das Bekenntnis zu einer starken Landwirtschaft bedingt auch ein Bekenntnis zu gut aufgestellten Verarbeitungs- und Vermarktungsbetrieben.

Diese Betriebe nehmen innerhalb der österreichischen Wirtschaft eine besondere Stellung ein: Sie sind einerseits als Abnehmer der landwirtschaftlichen Produkte wichtige Partner der österreichischen Landwirtschaft, die durch ihre nach internationalen Standards geringen Betriebsgrößen und die oftmals schwierige Geographie zu kämpfen hat.

Andererseits zeichnen sie, neben den positiven naturräumlichen Gegebenheiten und den herausragenden Leistungen der landwirtschaftlichen Betriebe, wesentlich dafür verantwortlich, dass österreichische Produkte bzw. Lebensmittel weltweit eine sehr hohe Reputation aufweisen: Der Bioanteil steigt kontinuierlich und weist international Spitzenwerte auf.

Um dies weiter sicherzustellen, ist es erforderlich, die Landwirtschaft und die Verarbeitungs- und Vermarktungsbetriebe darin zu unterstützen, für die zukünftigen Herausforderungen, wie die Liberalisierung der Märkte, den zunehmenden Preisdruck seitens des Lebensmittelhandels und die steigenden Konsumentenforderungen, bestens gewappnet zu sein.

# Förderungszusagen 2014 – 2018

## nach Sektoren | nach Bundesländern

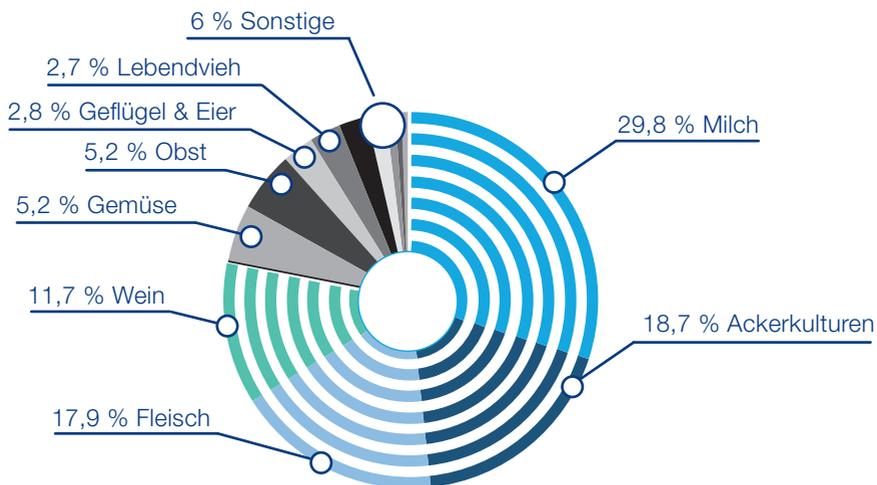
In der aktuellen seit 2014 laufenden Förderungsperiode wurden bereits 239 Projekte mit rund EUR 88,9 Mio. unterstützt und damit Investitionen in der Höhe von EUR 671 Mio. ermöglicht. Die Vorhaben haben dazu beigetragen, mehr als 9.500 Arbeitsplätze zu sichern und über 1.000 neue zu schaffen.

Das Spektrum der Vorhaben reicht von Modernisierungsmaßnahmen zur Steigerung der Wettbewerbsfähigkeit, über die Implementierung von notwendigen Hygiene- und Qualitätsstandards bis hin zur Ausweitung der Produktvielfalt.

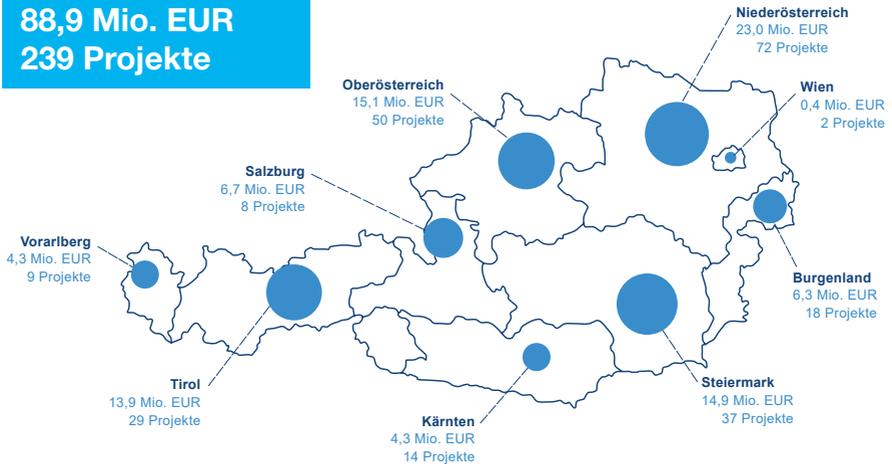
So wurden vermehrt regionale Spezialitäten entwickelt, neue Marken etabliert

und erfolgreich Exportchancen sowohl in der EU als auch auf Drittmärkten realisiert.

Kapazitätserweiterungen ermöglichten, die im Zuge der Marktliberalisierung ausgeweitete landwirtschaftliche Urproduktion zu Erzeugnissen mit erhöhter Wertschöpfung zu verarbeiten.



**88,9 Mio. EUR**  
**239 Projekte**



Oftmals hat die Förderung die Entscheidung in innovative Projekte zu investieren begünstigt, dies erst möglich gemacht und besonders in Kombination mit aws Garantien und aws erp-Krediten dazu beigetragen, dass die Vorhaben größer und umfassender umgesetzt werden konnten.

Die Verarbeitungs- und Vermarktungsbetriebe konnten somit ihre Position als wichtige Partner der Landwirtschaft ausbauen und erweisen sich damit auch künftig als verlässlicher Abnehmer der Landwirtschaft.

# Das Förderungsprogramm VVE

## Auf einen Blick

### Was

Das von der Austria Wirtschaftsservice (aws) im Auftrag des Bundesministeriums für Nachhaltigkeit und Tourismus umgesetzte Förderungsprogramm „VVE - Verarbeitung, Vermarktung und Entwicklung landwirtschaftlicher Erzeugnisse“ setzt genau hier an:

Durch höhere Veredelungsgrade und Qualitätsstandards, durch die Erzeugung innovativer Produkte und eine effiziente Vermarktung soll die Wertschöpfung landwirtschaftlicher Produkte und die Wettbewerbsfähigkeit der Betriebe gesteigert werden.

Zur Berücksichtigung spezieller Problemstellungen, wie z.B. bei Restrukturierungsbedarf in der Milchwirtschaft oder zur Erschließung neuer Exportmärkte in Drittländern, werden eigene Aufrufe (Calls) ausgeschrieben.

Im Rahmen des von der Europäischen Union, Bund und Ländern finanzierten Förderungsprogrammes stehen bis 2020 insgesamt jährlich rd. EUR 16 Mio. zur Verfügung.

Zusammen mit den besonders zinsbegünstigten Finanzierungen aus dem aws erp-Kreditprogramm und den Risikoabsicherungsmöglichkeiten durch aws Garantien leistet die VVE-Förde-

rung einen wesentlichen Beitrag zur Stärkung der österreichischen Landwirtschaft und den verarbeitenden Betrieben.

### Wer

Adressiert werden kleine und mittelständische Unternehmen und landwirtschaftliche Betriebe, die im Bereich der Verarbeitung von landwirtschaftlichen Rohstoffen und der Vermarktung landwirtschaftlicher Erzeugnisse tätig sind. Landwirtschaftliche Betriebe können nur gefördert werden, wenn die Investitionen nicht nur für die Verarbeitung und Vermarktung der eigenen landwirtschaftlichen Produkte, sondern überbetrieblich genutzt werden.

### Finanzierbare Vorhaben

Das Förderungsprogramm VVE - Verarbeitung, Vermarktung und Entwicklung landwirtschaftlicher Erzeugnisse unterstützt durch einen Zuschuss für Vorhaben zur

**Erhöhung der Wertschöpfung in der Verarbeitung und Vermarktung landwirtschaftlicher Erzeugnisse durch**

- innovative Produkte
- höhere Veredelungsgrade Qualitätsstandards
- die Nutzung von Nebenerzeugnissen

### **Verbesserung der Wettbewerbsfähigkeit durch**

- neuartige Verfahren
- Reduktion von Produktionsverlusten und
- effizientere Vermarktung

### **Verbesserung der Marktpositionierung durch Zusammenarbeit zwischen Akteurinnen und Akteuren in der lokalen Wertschöpfungskette**

### **Verbesserung der Arbeitsbedingungen und des Tierwohls sowie des Umweltschutzes und der Ressourceneffizienz**

Gefördert werden investive Maßnahmen in Gebäude, Anlagen, Maschinen, EDV-Software zur Einführung oder Anwendung neuer Herstellungsverfahren und zur Verbesserung der Produktions- und Vermarktungsstrukturen sowie sonstige Kosten wie Planungs- und Beratungskosten. Investitionen in die landwirtschaftliche Urproduktion sind nicht förderbar.

Die Förderung richtet sich an Vorhaben ab EUR 300.000.- Projektkosten. Die Zuschussquote liegt je nach Projektbewertung zwischen 10% und 26% und beträgt durchschnittlich 13%.

## **Kriterien**

Anhand eines Bewertungsschemas, das wichtige Erfolgsparameter reflektiert, werden die eingereichten Vorhaben im Hinblick auf folgende Kriterien evaluiert:

- die strategische Bedeutung des Projekts und die qualitativen Projektauswirkungen
- den Innovationsgehalt (Produkt- und Verfahrensinnovation)
- die Umweltauswirkungen (Anteil Bio-Produkte, Ressourcenverbrauch, Tierschutz)
- die volkswirtschaftliche Bedeutung (Kooperation mit der Landwirtschaft, Arbeitsplätze)

Das Erfordernis zur Erreichung einer Mindestpunktzahl stellt sicher, dass die geförderten Projekte den hohen Qualitätsanforderungen und Zielsetzungen dieser Förderung genügen. Auf Grundlage dieser Bewertung errechnet sich auch die Förderungsquote.

## **Wie**

Die Antragstellung ist laufend und vollständig digital über den Fördermanager der aws (<https://foerdermanager.aws.at>) möglich. Für themenspezifische Calls gelten die jeweils definierten Einreichfristen. Die Entscheidung über die Gewährung einer Förderung erfolgt im Rahmen der mehrmals jährlich stattfindenden Sitzungen des Förderungsbeirats, der sich aus Vertretern des Bundes und der Länder sowie Externen zusammensetzt.



Foto: Birnstingl GmbH

## Steirisches Kürbiskernöl für wachsende Exportmärkte

Die Ölmühle Birnstingl GmbH baut Kapazitäten aus, um den wachsenden Markt für Kürbiskernöl zu bedienen und im Exportgeschäft zu expandieren.

Die Ölmühle Birnstingl GmbH mit Sitz in der Gemeinde St. Bartholomä in der Steiermark ist ein 1854 gegründetes Familienunternehmen, das in fünfter Generation betrieben wird und sich eine führende Position im Bereich der Verarbeitung von Kürbiskernen zu Kürbiskernöl und Knabberkernen erarbeitet hat.

Die Nachfrage nach Kürbiskernöl, insbesondere nach echt steirischem Kürbiskernöl mit geschützter geographischer Angabe, hat in den letzten Jahren in

Österreich, aber auch in Deutschland weiter zugenommen.

Die Ölmühle Birnstingl konnte den Umsatz in den vergangenen beiden Jahren um rund 25 Prozent steigern und etablierte sich bei Kürbiskernöl als Marktführer in Österreich und Deutschland. In Österreich liegt der Marktanteil inzwischen bei zirka 24 Prozent. Da der österreichische Markt weitgehend gesättigt ist, kann weiteres Wachstum in erster Linie über den Export – aktuell liegt der

*„Unser Ziel, das traditionelle Verfahren in der Kürbiskernölproduktion zu optimieren und gleichzeitig die Qualitätssicherung zu erhöhen, konnte mit Hilfe des Neubaus und der Förderung gänzlich erreicht werden.“*

*Andrea Zoller-Birnstingl*

Exportanteil bei über 50 Prozent – erzielt werden.

Da zwischenzeitlich Lohnpressaufträge wegen Kapazitätsengpässen abgelehnt werden mussten, entstand der Entschluss, die Bereiche Produktion und Lagerung zu modernisieren und die Kapazitäten zu erweitern.

Geschäftsführerin Andrea Zoller-Birnstingl über diesen Schritt: „Die Entscheidung zu dieser für uns großen Investition wurde familienintern lange und sehr gründlich überlegt. Die Möglichkeit einer Förderung stellte eine Erleichterung und Hilfe dar“.

Der Neubau umfasst neben einer neuen Presshalle und einer neuen Abfüllhalle auch Möglichkeiten zur Lagerung von

Verpackungen. Außerdem wurde der Verwaltungsbereich mit Büro-, Aufenthalts- und Sanitäräumen neu errichtet. Der Ausbau ermöglicht nun eine schonendere Röstung zur Qualitätserhöhung sowie eine Verbesserung der Rückverfolgbarkeit bis zum Landwirt.

Durch die neu geschaffenen Lagerkapazitäten können die Rohstoffe jetzt bei guten Ernten eingelagert werden, um die Lieferfähigkeit in Jahren mit schlechten Ernten zu gewährleisten. Andrea Zoller-Birnstingl abschließend: „Unser Ziel, das traditionelle Verfahren in der Kürbiskernölproduktion zu optimieren und gleichzeitig die Qualitätssicherung zu erhöhen, konnte mit Hilfe des Neubaus und der Förderung gänzlich erreicht werden.“



---

**Firmenname**

Ölmühle Birnstingl GmbH

**Unternehmensgegenstand**

Übernahme und Aufbereitung von Kürbiskernen und deren Weiterverarbeitung zu Kürbiskernöl und Knabberkernen

**Standort**

Hitzendorf/Steiermark

**Mitarbeiterinnen**

5

**Projektkosten**

EUR 3,8 Mio.

**Website**

[www.birnstinglgmbh.at](http://www.birnstinglgmbh.at)





Foto: Eiermacher GmbH

## Geflügelte Expansion

Die Eiermacher GmbH erweitert ihre Produktpalette und steigt ins Segment Bio-Enten ein.

Die Eiermacher GmbH mit Sitz in Kremsmünster hat sich seit ihrer Gründung im Jahr 1986 zum Marktführer für Bio-Eier und Bio-Geflügel in Österreich entwickelt.

2013 erweiterte das Unternehmen seinen Tätigkeitsbereich durch die Errichtung einer Brüterei. Seit 2016 schlachtet man außerdem in einem angemieteten Objekt in Baumgartenberg Bio-Junghähne (Zweintuzungs-Huhn) und reagiert damit auf die steigende Nachfrage in diesem jungen Segment.

Da mehr als 90 Prozent der am österreichischen Markt erhältlichen Enten

importiert werden, hat man beschlossen, die Geschäftstätigkeit auf diese aussichtsreiche Nische auszuweiten.

Am bestehenden Betriebsstandort Krift/Kremsmünster wurde eine moderne Produktionsstätte zur Zerlegung und Verarbeitung von Bio-Enten und Bio-Junghähnen errichtet. Manfred Söllradl, Geschäftsführer der Eiermacher GmbH über diesen Schritt: „Unser Ziel war es, eine Geflügelfleisch-Produktionshalle nach neuesten Standards zu errichten und Biofleisch von Hahn und Ente den Biorichtlinien entsprechend weiter zu verarbeiten.“

*„Unser Ziel war es, eine Geflügelfleisch-Produktionshalle nach neuesten Standards zu errichten und Biofleisch entsprechend weiter zu verarbeiten.“*

*Manfred Söllradl*

Damit ist Eiermacher das erste Unternehmen, das Bio-Entenfleisch aus Österreich großflächig am Markt anbieten kann.

Die Enten werden von heimischen Landwirten bezogen. Eiermacher hat die Betriebe beim Umstieg auf biologische Entenhaltung beraten und bietet den Lieferanten langfristige Zusammenarbeit.

Manfred Söllradl: „In unserer neuen Produktionshalle wird jetzt das Fleisch von unseren Bio-Enten und Bio-Hähnen zerlegt, veredelt, verpackt und an die jeweiligen Kunden ausgeliefert.“

Dies hat auch zur Schaffung von 15 neuen Arbeitsplätzen geführt.“

Mit dem Bau der „Verarbeitungshalle Krift“ wurde die Produktionssparte der Fleischvermarktung der Eiermacher GmbH ergänzt.



---

### **Firmenname**

Eiermacher GmbH

### **Unternehmensgegenstand**

Großhandel mit Konsumeiern und Geflügel

### **Standort**

Krift bei Kremsmünster/OÖ

### **Mitarbeiterinnen**

106

### **Projektkosten**

EUR 5,2 Mio.

### **Website**

[www.eiermacher.at](http://www.eiermacher.at)





Foto: Christian Brandstätter

## Eine neue Biokäserei für Kärnten

Die Kaslabn Bäuerliche Erzeugnisse Nockberge eGen spezialisiert sich auf die Erzeugung von hochwertigen, regionalen Käseprodukten.

Während es in Vorarlberg und in Tirol eine Vielzahl von kleingenossenschaftlichen Käsereien gibt, welche hochwertige und hochpreisige Käseprodukte erzeugen, fehlte solch ein Netz bislang in Kärnten.

Ein regionales Potenzial, das die Gründer rund um den Obmann Michael Kerschbaumer, der über langjährige Erfahrung als Käser auf Almsennereien in Vorarlberg und der Schweiz verfügt, erkannten. Gemeinsam nutzen sie die stark wachsende

Nachfrage nach Bio-Heumilchprodukten in den letzten Jahren. Laut AMA beträgt die Verarbeitungsmenge von Bio-Heumilchprodukten bereits 400 Millionen Kilogramm pro Jahr.

Der Käsekonsum ist insbesondere nach dem EU-Beitritt Österreichs deutlich angestiegen und hat sich in den letzten Jahren bei rund 20 Kilogramm pro Kopf eingependelt. Die Genossenschaft errichtete am Standort Radenthein eine Käserei samt Hofladen, die auf eine Ver-

*„Durch die Förderung war es uns möglich, einen Verarbeitungsbetrieb zu errichten, der für 15 bäuerliche Familienbetriebe den Lebensunterhalt sichert.“*

*Michael Kerschbaumer*

arbeitung von rund 4.000 Litern Milch pro Tag beziehungsweise rund 1,4 Millionen Litern pro Jahr ausgelegt ist. In dieser sollen hochwertige Hartkäse aus Bio-Ziegen- und Bio-Kuhmilch erzeugt werden.

Obmann Michael Kerschbaumer über den geförderten Bau: „Die Förderung wurde zur Errichtung der genossenschaftlich betriebenen Schaukäserei verwendet. Gebaut wurde von regionalen Handwerksbetrieben mit eigenem Holz aus den heimischen Betrieben, um eine maximale Wertschöpfung in unserer Region zu erreichen. Um dem steigenden Interesse von Kunden an der Produktion und Herkunft von Lebensmitteln gerecht zu werden, wurde der Bau als Schaukäserei mit angeschlossenem Hofladen zur Präsentation und Verkostung angelegt.“

Zusätzlich zum Genossenschaftskapital konnte auch Partizipationskapital aus der Bevölkerung in beträchtlichem Umfang zur Finanzierung des Vorhabens aufgebracht werden. Michael Kerschbaumer über den Erfolg des Projekts: „Durch die Förderung war es uns möglich, einen Verarbeitungsbetrieb zu errichten, der für 15 bäuerliche Familienbetriebe den Lebensunterhalt sichert, 15 Menschen aus der Region einen Arbeitsplatz bietet und an dem darüber hinaus Lehrlinge ausgebildet werden.“

Die Schaukäserei hat sich zu einem stark frequentierten Ausflugsziel bei jedem Wetter und einer Anlaufstelle für bäuerliche Produktion in unserer Tourismusregion entwickelt“.



---

**Firmenname**

Kaslabn Bäuerliche Erzeugnisse Nockberge eGen

**Unternehmensgegenstand**

Erzeugung von Käse und Milchprodukten

**Standort**

Radenthein/Kärnten

**Mitarbeiterinnen**

15

**Projektkosten**

EUR 2,2 Mio.

**Website**

[www.kaslabn.at](http://www.kaslabn.at)

**KASLAB'N**  
NOCKBERGE



Foto: Metzler Käse-Molke GmbH

## Kosmetik auf Molke Basis

Die Firma Metzler Käse-Molke GmbH verlängert durch Kosmetikprodukte die Wertschöpfungskette von Milchprodukten.

Der Milchvieh- und Käsereibetrieb der Familie Metzler in Egg, Vorarlberg, ist seit den 1990er Jahren auf der Suche nach Veredelungsmöglichkeiten für die bei der Frischkäse-Erzeugung anfallende Molke.

Mit der Hilfe von Fachleuten aus der Kosmetikbranche wurde eine Serie von innovativen Molke-Pflegeprodukten entwickelt. Inzwischen umfasst die Produktion in der 1999 gegründeten Metzler Käse-Molke GmbH neben Frisch- und Weichkäse 400 Produkte für die Gesicht-, Körper- und Haarpflege. Insgesamt werden für 18 Partner spezifische

Kosmetiklinien entwickelt und produziert und pro Jahr rund 1 Million Einheiten verkauft.

Zu den am häufigsten verkauften Produkten zählen Duschbäder, Lippenpflege, feste und flüssige Seife sowie Handcremen. Die Wertschöpfung aus dem landwirtschaftlichen Grundprodukt Milch konnte damit deutlich gesteigert werden.

Um die bislang erarbeitete Marktposition auszubauen und die dynamische Entwicklung des Betriebs fortzusetzen, wurden mit der Errichtung eines mehr-

*„Um der stark steigenden Nachfrage gerecht zu werden, waren wir gefordert, die räumlichen und technologischen Voraussetzungen zu erweitern.“*

*Ingo Metzler*

geschossigen Produktionsgebäudes die Voraussetzungen geschaffen, Produktinnovationen voranzutreiben, den Bereich Besucher-Services „Naturhautnah erleben“ auszuweiten und den Kunden die Möglichkeit einer Schauproduktion zu bieten. Geschäftsführer Ingo Metzler über den Ausbau: „Um der stark steigenden Nachfrage gerecht zu werden, waren wir gefordert, die räumlichen und technologischen Voraussetzungen zu erweitern.

Mit unserem Projekt „Bauernhof Be-Greifen“ haben wir einen Ort geschaffen, an dem energieeffizient und nachhaltig gewirtschaftet wird und sämtliche landwirtschaftliche Prozesse hautnah erlebt

werden können. Durch die öffentliche Unterstützung konnten wir uns für die Zukunft rüsten. Damit verbunden ist die Erhaltung und Schaffung von Arbeitsplätzen und die Erhöhung der regionalen Wertschöpfung.“

Zu den geplanten Produktinnovationen zählt auch die Herstellung einer Pflegeserie für Hunde, die reinigend und ungezieferabweisend wirken soll. Nach Projektumsetzung kann im Unternehmen die Herstellung von Pflanzenextrakten erfolgen, die bisher zugekauft werden mussten.



---

**Firmenname**

Metzler Käse-Molke GmbH

**Unternehmensgegenstand**

Käseproduktion, Kosmetikproduktion auf Molkebasis,  
Bauernhof Führungen, Sennschule

**Standort**

Egg/Vorarlberg

**Mitarbeiterinnen**

33

**Projektkosten**

EUR 3,6 Mio.

**Website**

[www.molkeprodukte.com](http://www.molkeprodukte.com)

**METZLER**  
naturhautnah.at 



Foto: schewig fotodesign

## Exotische Heilkräuter aus dem Waldviertel

Die Firma Waldland bietet Küchen-, Tee- und Arznei-  
kräuter aus regionaler Erzeugung an und entwickelt  
neue Produkte und Anwendungen.

Die 1986 gegründete Waldland Natur-  
stoffe GmbH widmet sich der Verarbei-  
tung von regional erzeugten landwirt-  
schaftlichen Rohstoffen, insbesondere  
in den Bereichen Tee-, Gewürz- und  
Heilkräuter sowie deren Vermarktung  
unter der Marke „Waldland“.

Das Unternehmen konnte sich als Öster-  
reichs größter Produzent und Verarbeiter  
von Küchen-, Tee- und Arzneikräutern  
am heimischen Markt etablieren. Dar-  
über hinaus exportiert Waldland unter

anderem nach Deutschland, Italien und  
Schweden, wobei die aktuelle Export-  
quote bei rund 75 Prozent liegt.

Aufgrund der stark steigenden Nach-  
frage seitens der Pharmaindustrie nach  
der ursprünglich aus Asien stammenden  
Ginkgo-Pflanze hat sich Waldland ent-  
schlossen, Waldviertler Landwirte zum  
Anbau zu motivieren und Ginkgo ins  
Verarbeitungssortiment aufzunehmen.  
Aktuell kultivieren 40 Vertragslandwirte im  
Waldviertel Ginkgo für die Waldland-Pro-

*„In dem Projekt wurde der Aufbau einer modernen, automatisierten Trocknungsanlage für z. B. Ginkgo realisiert.“*

*Franz Tiefenbacher*

duktion, wodurch eine lokale Wertschöpfungskette entstanden ist. Für den Absatz der Ginkgo-Blätter konnte Waldland mittlerweile einen exklusiven Liefervertrag für mindestens 10 Jahre mit einem italienischen Abnehmer abschließen.

Um die Pflanze bestmöglich zu verarbeiten, wurde die Entwicklung eines innovativen Trocknungsprozesses notwendig, damit die Erhaltung der Qualitätsanforderungen hinsichtlich der Mikrobiologie sichergestellt werden kann. Projektleiter Franz Tiefenbacher über den Ausbau:

„In dem Projekt wurde der Aufbau einer modernen, automatisierten Trocknungsanlage für Blattkräuter realisiert. Die Verarbeitungskapazitäten konnten damit wesentlich erweitert werden, wodurch die regionale Produktion von wert-

schöpfungsintensiven Heil- und Küchenkräutern ausgebaut wurde.“ Insgesamt wurden Investitionen in Gesamthöhe von rund 4,5 Millionen Euro getätigt. Franz Tiefenbacher: „Im Besonderen kam es zu einer wertvollen Weiterentwicklung der Energieeffizienz und der Produktqualität im Bereich der Blattkräutertrocknung.

Waldland hat mit dem Projekt vor allem als Produktionsbetrieb am internationalen Markt sehr an Bedeutung gewonnen und konnte die Konkurrenzfähigkeit erhöhen.“

Waldland ist weltweit einer der ersten Produzenten von industriell erzeugten hochqualitativen Ginkgo-Blattdrogen für die Pharmaindustrie und hat somit Leitbildcharakter für den gesamten Sektor.



**Firmenname**

Waldland Naturstoffe GmbH

**Unternehmensgegenstand** Verarbeitung von Küchen-, Arznei- und Gewürzkräutern, Verarbeitung von Ölsaaten, Indoor-Aquakultur, Veredelung regionaler Rohstoffe zu hochwertigen Lebensmitteln sowie Cateringservice

**Standort**

Oberwaltenreith/Niederösterreich

**Projektkosten**

EUR 4,2 Mio.

**Mitarbeiterinnen**

47

**Website**

[www.waldland.at](http://www.waldland.at)





Foto: Lehmann

## Qualitätsoffensive im Weinkeller

Der Winzerkeller Neckenmarkt hat seine Kellerräume und die Produktionstechnik modernisiert, um im Segment der Top-Qualitätsweine weiter zu wachsen.

Die 1968 gegründete Winzergenossenschaft Winzerkeller Neckenmarkt reg. Gen.mBH bewirtschaftet mit ihren rund 100 Genossenschaftsmitgliedern 285 Hektar Weingärten und erzielt einen Ertrag von rund 2 Millionen Kilogramm Trauben pro Jahr. Sie gehört somit zu den größten österreichischen Winzergenossenschaften im Rotweinebereich und hat einen stetig steigenden Qualitätsanspruch.

Betriebsleiter und Kellermeister Gerald Wieder über diesen eigenen Anspruch: „Für uns und unsere Weinbauern bietet

die Natur rund um Neckenmarkt die Grundlage unserer Arbeit. Mit ihr sorgfältig umzugehen und nicht „von“, sondern ausschließlich „mit“ ihr zu leben – das ist unser erklärtes Ziel. Darum haben sich alle Mitglieder des Winzerkellers Neckenmarkt einem strengen und ehrgeizigen Qualitätsprogramm verschrieben, in dem naturnaher Weinbau und modernste Produktion genauso Platz finden wie die Bewahrung alter Traditionen.“

Verkauft werden die Weine zum Großteil in Österreich sowie in der Schweiz und Deutschland. Zur Optimierung von Pro-

## „Für uns und unsere Weinbauern bietet die Natur rund um Neckenmarkt die Grundlage unserer Arbeit.“

Foto: v.l.n.r.:

Betriebsleiter Kellermeister Gerald Wieder,

Geschäftsführerin Margit Wieder,

Verkaufsleiter Dietmar Hasler,

Obmann ÖkRa Franz Heinz.

duktion, Lager und Vermarktung bestand Modernisierungsbedarf in den Weinkellerräumen der Winzergenossenschaft.

Neben den baulichen Investitionen wurden kleinere Edelstahl tanks mit Laufstegen und Treppen angeschafft und die Systeme zum Kühlen und Heizen sowie zur Gärsteuerung erneuert. Außerdem wurde in eine neue Traubenübernahme investiert.

Zu den positiven Projektauswirkungen zählt unter anderem die Erhöhung der Weinqualität infolge der schonenderen Traubenübernahme und Weiterverarbeitung sowie der Trennung in kleinere

Lagerbehälter. Die dadurch erreichte Qualitätssteigerung soll neue Kunden für die Weine der Genossenschaft interessieren und gewinnen. Gerald Wieder: „Handverlesenes, reifes und sorgfältig behandeltes Traubenmaterial, fein getrennt nach Sorten, Lagen und Güte, sind der essentielle Teil unserer Qualitätsphilosophie. Denn nur die besten Trauben werden am Ende auch zu den besten Weinen.“



### Firmenname

Winzerkeller Neckenmarkt  
reg. Genossenschaft mit beschränkter Haftung

### Unternehmensgegenstand

Herstellung und Verkauf von Wein

### Standort

Neckenmarkt/Burgenland

### Mitarbeiterinnen

6

### Projektkosten

EUR 1,9 Mio.

### Website

[www.neckenmarkt.at](http://www.neckenmarkt.at)

WINZERKELLER  
NECKENMARKT



Foto: Lehmann

## (Ver)pack mas

Zehn Tiroler Sennereien schneiden und verpacken Käse in einem hochmodernen Gemeinschaftsbetrieb im Zillertal.

Tirol ist bekannt für eine Vielzahl von kleinen und mittelgroßen Sennereien, die hochwertige und schmackhafte Käsespezialitäten erzeugen. Aufgrund der starken Nachfrage nach biologisch erzeugten Lebensmitteln, gab es bei diesen Sennereien in den letzten Jahren immer wieder Kapazitätsengpässe, speziell im Bereich des Aufschnitts und der Verpackung.

Zehn Sennereien haben sich aus diesem Grund im Jahr 2015 zusammengeschlossen und gemeinsam die Tirol Pack GmbH gegründet, deren Standort in Schlitters im Zillertal liegt. Burkhard Beisert, Geschäftsführer der Tirol Pack GmbH: „Mit

der Tirol Pack haben die Sennereien nun die Möglichkeit, ihren hochwertigen Käse geschnitten und verpackt zu vermarkten und das regional, ohne lange Transportwege – was auch der Umwelt zugutekommt.

Da es in Tirol bisher keine freien Dienstleistungsunternehmen für das Verpacken von Käse gab, war man darauf angewiesen, im Ausland den Käse schneiden und verpacken zu lassen und somit konnte auch kein österreichisches EU-Genusskennzeichen auf der Verpackung zum Einsatz kommen.“ Die neu errichtete, hochmoderne Betriebsstätte

*„Mit der Tirol Pack haben Sennereien nun die Möglichkeit, ihren hochwertigen Käse geschnitten und verpackt zu vermarkten – und das regional, ohne lange Transportwege.“*

*Burkhard Beisert*

zum Schneiden und Verpacken von Käse wurde im Frühjahr 2018 in Betrieb genommen. Die Anlage ist in der ersten Ausbaustufe auf eine Produktionsmenge von 5.000 Tonnen pro Jahr ausgelegt. Mit der Einführung eines Zwei-Schicht-Betriebs wäre eine Verdoppelung auf 10.000 Tonnen pro Jahr möglich. Das Gemeinschaftsvorhaben bietet große wirtschaftliche Vorteile für die beteiligten Sennereien, die jedoch weiterhin selbstständig am Markt agieren.

Die zehn Gesellschafter beschäftigen in ihren Stammbetrieben rund 200 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und veredeln hochwertige Heumilch und Bio-Heumilch

von mehr als 1.500 Tiroler Bauernhöfen und Almen. Bei der Errichtung der 4.300 m<sup>2</sup> großen Betriebsstätte wurde kein wertvolles Grünland versiegelt: Die Anlage wurde auf einem ehemaligen Industriegrund errichtet.

Hannes Esterhammer, Aufsichtsratsvorsitzender von Tirol Pack: „Die Erwartungen an die Tirol Pack sind groß. Mit der Käseschneide- und Verpackungsanlage ist eine Tür aufgegangen. Sie wird einen Schub in der Vermarktung bringen und die kleinstrukturierte bäuerliche Landwirtschaft stärken. Mit der Tirol Pack sind nun alle Verarbeitungsschritte regional möglich.“



---

**Firmenname**

Tirol Pack GmbH

**Unternehmensgegenstand**

Aufschnitt und Verpackung von Käse

**Standort**

Schlitters/Tirol

**Mitarbeiterinnen**

42 (derzeit im 2 Schicht-Betrieb)

**Projektkosten**

EUR 17,3 Mio.

**Website**

[www.tirolpack.at](http://www.tirolpack.at)





Foto: Lehmann

## Qualitätslammfleisch aus der Nationalparkregion „Hohe Tauern“

Die Tauernlammverwertung Genossenschaft schlachtet Lämmer aus der Region und erzeugt Fleisch- und Wurstwaren mit einem hohen Bio-Anteil.

Die Tauernlammverwertung hat im Bereich der Schlachtung für Lämmer eine große Bedeutung für die Landwirte der Region, da Schlacht- und Verarbeitungskapazitäten für Lämmer in Österreich nur beschränkt vorhanden sind. Außer Lämmern werden auch Rinder und Kälber aus der Region geschlachtet und Fleisch- und Wurstwaren erzeugt.

Die Genossenschaft führt zahlreiche Produkte mit regionaler Herkunftsbezeichnung und hat einen hohen Anteil

von Bio-Ware, teilweise bei 100 Prozent. Lammfleisch wird unter der eigenen Marke „Tauernlamm“ angeboten. Außerdem werden „Pinzgauer Rind“ und „Salzburger Jungrind“ im Angebot geführt.

In dem in den Jahren 2015 und 2016 durchgeführten Projekt „Modernisierung und Erweiterung der Betriebsstätte“ wurden die Betriebsabläufe neu angeordnet und optimiert und auch die Hygienestandards verbessert. Robert Zehentner, Obmann der Tauernlammverwertung;

*„Die Umsetzung des Projektes war als  
Zukunftssicherung für die Tauernlammgenossenschaft  
wichtig und notwendig.“*

*Robert Zehentner*

„Die Umsetzung des Projektes war als Zukunftssicherung für die Tauernlammgenossenschaft wichtig und notwendig.“ Regionalität und artgerechter Umgang mit den Tieren sind für die Tauernlammverwertung Genossenschaft und für den Geschäftsführer Matthias Zehentner, der im Jahr 2016 von seinem Vater Robert Zehentner die Geschäftsführung übernahm, ein wesentlicher Teil des ökologischen Gedankens und des nachhaltigen Handelns.

Kurze Transportwege und eine stressfreie Schlachtung sind Selbstverständlichkeiten. Von der engen Zusammenarbeit zwischen den kleinbäuerlichen Betrieben und der Tauernlammgenossenschaft profitieren beide Seiten und die Region.

Robert Zehentner: „Zu den Umbaumaßnahmen zählen eine neue Schlachthanlage mit einer Kapazität für rund 200 Lämmer und 25 Kälber mit angeschlossenen Kühlräumen sowie Räume für die küchenfertige Zerlegung und Vorbereitung für unsere Kunden. Die Reinigungstechnik, Wasser- und Stromversorgung und nicht zuletzt die Personalräume und Lagerräume bekamen die notwendige Dimension. Besonderer Wert wurde auf die energiesparende Kühltechnik mit Wärmerückgewinnung gelegt. Durch diese Investition wurde die Möglichkeit geschaffen, die Umsatzsteigerungen der nächsten 10 bis 15 Jahre auch mengenmäßig mit unserem hohen Qualitätsstandard zu bewältigen.“



**Firmenname**

Tauernlammverwertung reg. Genossenschaft mbH

**Unternehmensgegenstand**

Schlachtung und Zerlegung von Lämmern, Rindern und Kälbern, Verarbeitung zu Fleisch- und Wurstwaren

**Standort**

Taxenbach/Salzburg

**Mitarbeiterinnen**

25

**Projektkosten**

EUR 1,2 Mio.

**Website**

[www.tauernlamm.at](http://www.tauernlamm.at)



**Austria Wirtschaftsservice  
Gesellschaft mbH**

Walcherstraße 11A  
1020 Wien

T +43 1 501 75 – 0  
E office@aws.at

**[www.aws.at](http://www.aws.at)**



**Austria Wirtschaftsservice  
Gesellschaft mbH**  
Walcherstraße 11A  
1020 Wien

T +43 1 501 75 – 0  
E office@aws.at

**www.aws.at**

# Innovation & Wachstum

## konsequent fördern

Das Förderungsprogramm „Verarbeitung, Vermarktung und Entwicklung landwirtschaftlicher Erzeugnisse“ wird unterstützt von Europäischer Union, Bund und Ländern.

 **Bundesministerium**  
Nachhaltigkeit 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.

