Webinar Ideenacker 8 "Vom Feld in kompakte Dosis" am 13.12.2022

Vom Feld in kompakte Dosis - nährstoffreiche Verarbeitungsmethoden. Zu diesem Thema stellen sich am 13. Dezember 2022 von 19:30-20:30 drei innovative Betriebe vor. Sie erläutern, welche nährstoffreichen Verarbeitungsmethoden sich für sie besonders bewährt haben und welchen Weg sie gegangen sind – von der Idee bis zu ihrem heutigen Erfolg.

- **Termin:** 13.12.2022
- **Uhrzeit:** 19:30-20:30
- **Dauer:** 1 Stunde
- **Kosten:** kostenlos

Die geladenen Gäste sind diesmal:

- Sebastian und Fritz Rauer von "Rauers Sprössling" aus der Steiermark
- Verena Pizzini und Wolfgang Wurth von "Farmento" aus Niederösterreich
- Thomas Kiebler von "Frucht & Sinne" aus Oberösterreich

Sebastian und Fritz Rauer von **Rauers Sprössling** sind davon überzeugt, dass die Natur mehr kann als jedes Nahrungsergänzungsmittel und jedes Vitaminpräparat. Deshalb begannen sie 2018 zu experimentieren, wie sie ihre Sprossen in haltbare Snackprodukte verwandeln können. In diesem Prozess haben sie immer ihr Augenmerk auf die Erhaltung der Inhaltsstoffe gelegt. Nach einigen Versuchen ist es ihnen schließlich gelungen, ein Verfahren zu finden, welches die Haltbarkeit der Sprossen unter voller Erhaltung der Inhaltsstoffe gewährleistet.

Vom Acker, ohne Umwege direkt ins Glas! **Farmento** ist ein regionaler Familienbetrieb, der sich mit Fermentation auseinandersetzt. Die Familie von Verena Pizzini und Wolfgang Wurth stellt regionale, frische Lebensmittel mit Zutaten aus eigener biologischer Landwirtschaft her. Nach der Ernte und Veredelung reifen Natt?, Tempeh, Kimchi und verschiedene Chilisaucen. Für ihre Produkte kommen nur qualitativ hochwertige Rohstoffe zum Einsatz. Dazu gehört aber auch, dass sie sich bei neuen Kreationen, ihrer Produktion und bei der Verpackung fragen, ob sie verantwortungsbewusst und nachhaltig handeln.

Alles begann, als Christina und Thomas Kiebler im Jahr 2002 als junges Paar den Hof der Familie Kiebler übernehmen sollte. Sie waren immer schon entschlossen, die Familientradition fortzuführen - was sie seit jeher verbindet, ist ihre Liebe zur Natur, die Verbundenheit mit der Region und die Leidenschaft für „heimische Früchte“. Gemeinsam beschlossen sie, ein Produkt zu entwickeln, in dem sowohl ihre Leidenschaft für heimische Früchte als auch ihre Liebe zu visionären Ideen und technologischen Innovationen zum Ausdruck kommt. So wurde aus dem Kiebler-Hof die **FRUCHT & SINNE** Schokoladenmanufaktur.

Kennen Sie schon unseren "Trendradar"?

Vom Feld in kompakte Dosis - nährstoffreiche Verarbeitungsmethoden wird auch das Thema unserer nächsten Trendradar Ausgabe am 29.11.2022. Melden Sie sich bereits jetzt dafür an!

ZUR TRENDRADAR ANMELDUNG

Wie kann ich teilnehmen und was benötige ich dazu?

Damit Sie an einem Webinar teilnehmen können, müssen Sie sich über unsere Homepage für ein angebotenes WEBINAR anmelden. Daraufhin erhalten Sie per E-Mail einen Link, der Sie direkt zu Ihrem virtuellen Veranstaltungsort führt. Dort können Sie nun LIVE vor Ihrem eigenen Computer, Laptop oder Tablet das Seminar verfolgen. Durch das Chatfenster erhalten Sie zusätzlich die Möglichkeit Fragen zu stellen und/oder mitzudiskutieren.

Sie benötigen für die Teilnahme folgende Hardware:

- Computer, Laptop oder Tablet
- Breitbandinternet
- Headset bzw. Kopfhörer und Mikrofon

Sollte das E-Mail nicht bei Ihnen eintreffen, prüfen Sie Ihren Spam-Ordner bzw. nehmen Sie bitte mit dem Veranstalter Kontakt auf.

Eine Anmeldung ist noch unter wissenstransfer@lk-oe.at möglich.

Das Webinar „Ideenacker“ ist Teil des bundesländerübergreifenden Bildungsprojekts „LK&LFI Innovationsoffensive“ und wird von Bund, Land und EU gefördert. Die Teilnahme an der Veranstaltung ist kostenlos. Die Veranstaltung wird aufgezeichnet.