Aufzeichnung Webinar Ideenacker 12 "Proteine aus Pflanzenkraft" vom 14.12.2023

Sie hören immer mehr in den Medien zu pflanzlichen Eiweißprodukten und fragen sich wie sie diesen Trend auf Ihrem Betrieb umsetzen können? Drei innovative Betriebe erzählen von ihren Erfahrungen in der Herstellung dieser Produkte.

Folgende Betriebe stellten sich vor:

- Isabel Klutz vom **"Waldviertler Tofu"** aus Niederösterreich
- Alfons Frischmann vom **"Huberhof"** aus Tirol
- Matthias Janisch vom **"Gemüsebau Janisch"** aus der Steiermark

Isabel und Bernhard Klutz vom **„Waldviertler Tofu“** in NÖ, haben den früheren Milchviehbetrieb 2021 übernommen. Nachdem der Raps nicht so gut gedeihte, entstand die Idee Soja anzubauen. Die beiden wollten ein nachhaltiges und außergewöhnliches Produkt, was sie zu Tofu brachte. Dieses verfeinern sie mit Wiener Würze von Genusskoarl und Gewürzen von Sonnentor. Mit zunehmenden Erfolg des Tofus haben die beiden 40 Quadratmeter Stall umgebaut in einen Raum für die Tofuproduktion und ein Büro. Die Milchviehhaltung haben sie umgestellt auf Kalbinnenmast, da sie weiterhin Tiere auf dem Hof halten wollen.

Elke und Alfons Frischmann vom **"Huberhof"** aus Tirol bauen seit fünf Jahren erfolgreich Hanf und Getreide, insbesondere Hafer, an und verarbeiten diese in der hofeigenen Sennerei zu veganem Käse. Über einen Gastrogroßhändler haben sie erfahren, dass es in Österreich kein Frühstücksbuffet mehr ohne pflanzlichen Alternativen gibt. Dieser steigenden Nachfrage wollen sie nachkommen und ihr Sortiment von Käsevariationen aus Bio-Milch ausweiten. Die Käsevariationen entstehen im Rahmen der Milchkooperative Milko mit einem Gemeinschaftsstall mit 63 Rindern und einer gemeinsamen Sennerei.

Denise und Matthias Janisch vom **"Gemüsebau Janisch"** sind Pioniere im Anbau der Edamame (Gemüsesojabohne) in der Steiermark und verarbeiten diese in unterschiedlichste Produkte. Matthias Janisch ist langjähriger Gemüsebauer mit Spezialisierung auf Chinakohl und die steirische Käferbohne. Sein Wunsch immer wieder etwas Neues auszuprobieren, hat ihn zur Edamame gebracht. Edamame beudetet auf Japanisch „Bohne am Zweig“ und bezeichnet die unreif geernteten grünen Sojabohnen. Mittlerweile verkaufen die beiden Edamame geröstet, eingestreut in Bruchschokolade und auch die erste Edamame-Nudelproduktion ist bereits vom Band. Sie vermarkten ab Hof und vor allem auch an die Gastronomie. Nachdem die Nachfrage stark steigt, haben sie heuer bereits ein Hektar angebaut. Geplant: Edamame in Dosen!

Kennen Sie schon unseren "Trendradar"?

"Proteine aus Pflanzenkraft – mit diesen Produkten neue betriebliche Nischen finden" wird auch das Thema unserer nächsten Trendradar Ausgabe am 12.01.2024. Melden Sie sich bereits jetzt dafür an!

ZUR TRENDRADAR ANMELDUNG

Hier finden Sie die Aufzeichnung:

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.