Aufzeichnung Webinar Ideenacker 21 "From Nose to Tail: Neue Wertschöpfungspotenziale für Landwirt:innen" vom 28. April 2026

Das Webinar Ideenacker ging am 28. April 2026 in die 21. Runde. Dieses Mal zum Schwerpunkt:
„From Nose to Tail: Neue Wertschöpfungspotenziale für Landwirt:innen“
Die ganzheitliche Nutzung von Tieren von der Nase bis zum Schwanz ist nicht nur nachhaltig und wertschätzend, sondern bietet auch attraktive Möglichkeiten in der betrieblichen Wertschöpfung. Im Rahmen unseres Webinars zeigen wir Potenziale entlang der Verarbeitungskette und Ideen für innovative Produkte und Geschäftsmodelle. Wir beleuchten, wie die gesamtheitliche Verwertung tierischer Produkte Ressourcen schont und spannende Chancen für innovative bäuerliche Geschäftsmodelle eröffnet.

Moderation:
Peter Stachel, Innovationsberater
Landwirtschaftskammer Steiermark
Die geladenen Gäste:

Biohof Kleinrath
Der Biohof liegt in der Buckligen Welt in Niederösterreich. Schwerpunkt ist die Direktvermarktung von Bio-Rindfleisch, Bio-Schweinefleisch und hausgemachten Wurstwaren. Mit dem eigenen Schlacht-, Wurst- und Verkaufsraum gewährleistet der Betrieb den Kund:innen beste Qualität und volle Transparenz – vom Tier bis zum fertigen Produkt. Einmal monatlich wird im Hofladen Biofleisch direkt an die Kund:innen verkauft.
Biohof Krautgartner

Seit 2017 setzen Patrick & Theresa Krautgartner auf höchste Bio-Qualität in der Königsdisziplin der Putenaufzucht. Mit drei getrennten Putenställen, eigenem Schlacht- und Verarbeitungsbetrieb sowie Ab-Hof-Verkauf entstand die „Bio-Glückspute“. Nach dem Prinzip „Nose to Tail“ vermarktet der Betrieb Krautgartner Frischfleisch und veredelte Produkte erfolgreich in Bauernläden, Supermärkten, Online-Shops und der Gastronomie.
Gorfer Natur Gourmet

Gorfer Natur Gourmet ist eine familiengeführte Bio-Landwirtschaft in Garsten/Oberösterreich, die großen Wert auf Regionalität, Ganzheitlichkeit und handwerkliche Verarbeitung legt. Der Betrieb verarbeitet seine Bio-Rinder, Lämmer und Fische vollständig – von der artgerechten Haltung über die Schlachtung im eigenen Verarbeitungsraum bis hin zur kreativen Verwertung aller Teilstücke. Der Betrieb nutzt das ganze Tier respektvoll nach der „Nose-to-Tail“-Philosophie.

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.

Weitere Informationen finden Sie auf www.meinHof-meinWeg.at.