

## Raiffeisen Nachhaltigkeits-Initiative zeichnet Produktspezialitäten am Genuss-Festival 2018 aus



v.l.n.r.: S. Sedlnitzky (Vorstandsmitglied des Kulinarischen Erbe Österreich), Ferry Maier (Präsident des Kulinarischen Erbe Österreich), Christian Zoubek und Gerhard Zoubek (ADAMAH BioHof), Wolfgang Zemanek und Bettina Eisner (Bio Kräuterhof Zemanek), Andrea Sihl-Weber (Geschäftsführerin der Raiffeisen Nachhaltigkeits-Initiative)

Credit: (c) RNI, wdw4friends  
Fotograf: wdw4friends

Utl.: Drei Produkte mit Produkt-Award 2018 der Raiffeisen Nachhaltigkeits-Initiative prämiert: ADAMAH Kistl, Mauracher Laib und Teemischung „Sportsfreund“ =

Wien (OTS) - Die Raiffeisen Nachhaltigkeits-Initiative (RNI) kooperierte bereits zum dritten Mal mit dem „Kulinarischen Erbe Österreich“, dem Veranstalter des Genuss-Festivals, das vom 11. bis 13. Mai 2018 im Wiener Stadtpark stattfand. Mit dem „Produkt-Award 2018 der Raiffeisen Nachhaltigkeits-Initiative“ standen erstmals die nachhaltigen Produktspezialitäten der Ausstellerinnen und Aussteller im Vordergrund. Die Auszeichnung stieß unter den knapp 190 Ausstellerinnen und Ausstellern mit mehr als 50 Einreichungen auf großes Echo. Zu den Auswahlkriterien zählten die verwendeten Rohstoffe, der Verzicht auf chemische Zusatzstoffe, aber auch der Umgang mit Energie, eine umweltfreundliche Verpackung sowie die Nutzung lokaler Ressourcen.

Das ADAMAH Kistl und der Mauracher Laib konnten die Jury gleichermaßen überzeugen, sodass beide ex aequo den ersten Platz für sich entscheiden konnten. Der dritte Platz ging an die Teemischung „Sportsfreund“ des Bio Kräuterhofs Zemanek. Die Übergabe der drei Preise im Wert von 1.500 Euro für den ersten Platz und 500 Euro für den dritten Platz erfolgte durch die Geschäftsführerin der Raiffeisen Nachhaltigkeits-Initiative, Andrea Sihl-Weber und den Präsidenten des „Kulinarischen Erbe Österreich“, Ferry Maier, in den Räumlichkeiten der Raiffeisen Bank International Am Stadtpark in Wien.

Nicht nur innerhalb ihrer Mitgliedsorganisationen ist es der RNI

ein Anliegen auf regionale Lebensmittel, die nachhaltig erzeugt werden, aufmerksam zu machen: „Als Geschäftsführerin der Raiffeisen Nachhaltigkeits-Initiative freue ich mich mit jedem einzelnen Gewinner. Diese stellen beeindruckende Beispiele für eine nachhaltige Ausrichtung der gesamten Wertschöpfungskette dar. Wir sehen es als eine unserer Aufgaben an, solche Unternehmen vor den Vorhang zu holen und ihr Engagement einmal im Jahr zu belohnen. Auch im Sinne einer Bewusstseinsbildung, um nachhaltigen Lebensmitteln einen hohen Stellenwert einzuräumen und so zu einer nachhaltigen Entwicklung in der Gesellschaft beizutragen.“

Ferry Maier, Präsident des „Kulinarischen Erbe Österreich“, ergänzt: „Das Genuss-Festival versammelt alljährlich die Top-Produzenten und Manufakturen aus ganz Österreich im Wiener Stadtpark. Dank der tollen Kooperation mit der Raiffeisen Nachhaltigkeits-Initiative ist dies eine schöne Gelegenheit Vorzeigebispiele zu prämiieren und alle anderen Ausstellerinnen und Aussteller ebenfalls für den Nachhaltigkeitsgedanken zu sensibilisieren, um diesen zu leben – ganz im Sinne eines respektvollen Umgangs zwischen Mensch, Tier und Umwelt.“

Zwtl.: Die ausgezeichneten Produktspezialitäten

Das ADAMAH Kistl vom ADAMAH BioHof im Marchfeld in Niederösterreich, bereits Gewinner des Jahres 2016, steht für biologische Vielfalt aus lebendiger Erde. Von Beginn an wurde die Direktvermarktung mit dem Schwerpunkt auf Feld-, Feingemüse, Getreide und Kräuter aus der eigenen Landwirtschaft sowie von ausgewählten Partnerinnen und Partnern verfolgt. Mit dem ADAMAH Kistl erfolgt die umwelt- und klimaschonende Auslieferung von Lebensmitteln aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft nach Hause oder ins Büro. Rund 5.000 Haushalte werden wöchentlich damit beliefert. Geliefert wird in Mehrweg-Pfandkisten, das Verpackungsmaterial stammt überwiegend aus nachwachsenden recyclebaren Rohstoffen. Dass die Kundinnen und Kunden die Lebensmittel länger genießen können, dafür sorgt ein wieder verwendbarer Frischesack. Übrig gebliebenes – aber noch genießbares – Obst und Gemüse werden nicht verschwendet, sondern von der Wiener Tafel abgeholt. In der Urlaubszeit werden die Kundinnen und Kunden eingeladen, ihr BioKistl an die Team Österreich Tafel zu spenden. Dabei wird jede Spende verdoppelt. Zudem ist der Familienbetrieb ein wichtiger Arbeitgeber in der Region.

Einen weiteren ersten Platz konnte die Bio-Hofbäckerei Mauracher

für ihren Mauracher Laib für sich beanspruchen. Unter dem Motto „Leben am Land – Leben vom Land – und das, mit besonderer Rücksicht“ wird die Landwirtschaft seit knapp 40 Jahren biologisch geführt. Dabei werden wiederentdeckte regional angepasste Getreidesorten eingesetzt, überwiegend auch hofeigenes Getreide. In der Zusammenarbeit mit den Bio-Bauern werden kurze Rohstoffwege sichergestellt. Alle verarbeiteten Zutaten stammen aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft. Gemahlen wird in der eigenen Mühle und das Brot wird mit dem hofeigenen, traditionell überlieferten Mehrstufen-Sauerteig, ohne weitere Zusätze, hergestellt. Dadurch hat das Natursauerteigbrot nicht nur ein kräftiges Aroma, sondern ist auch besonders bekömmlich. Es werden keine Backmischungen verwendet, gebacken wird in Öfen, die mit Holz aus heimischen Wäldern befeuert werden. Der sensible Umgang in der Verarbeitung lässt „das Leben im Lebensmittel“. Die Heizenergie findet CO<sub>2</sub>-neutral statt, die Kühlung wird mit natürlichen Kältemitteln sichergestellt. Die vergangenes Jahr fertiggestellte Photovoltaikanlage kann an sonnigen Tagen einen beachtlichen Teil des benötigten elektrischen Energiebedarfs abdecken. In Planung ist eine Energiegewinnung für die Transportlogistik über eine Biogas-Anlage. Unter dem Schlagwort „offener Hof“ erfolgt Aufklärungsarbeit in Form von Führungen über das Betriebsgelände.

Die Teemischung „Sportsfreund“ von den Pöllauer Bio-Kräuterspezialitäten des Bio Kräuterhofs Zemanek konnte den dritten Platz erringen. Im Bio Kräuterhof werden seit 2004 Arznei- und Gewürzpflanzen angebaut, kreative Kräuterspezialitäten und aromatische Biogewürze angeboten. Nachhaltigkeit im Bio-Landbau, höchste Qualität in der Produktion (Austria Biogarantie geprüft) und Begeisterung für die Arbeit als Kräuterbauer gehören zu den wichtigen Grundsätzen am Hof. Dies wissen auch Großabnehmer wie etwa Sonnentor zu schätzen. Ein Schwerpunkt im Kräuteraanbau liegt in der Kultur traditioneller, in einigen Fällen schon fast vergessener Bauerngartenpflanzen. So wurde die „weiße Melisse“ früher in vielen steirischen Bauerngärten kultiviert – heute ist sie weitgehend unbekannt. Die weiße Melisse ist Bestandteil der Teemischung „Sportsfreund“. Die Teepflanzen werden mit Kondensationsentfeuchtung getrocknet, was nicht nur produktschonend, sondern zugleich auch energieeffizient ist. Durch die genaue Planung der Ernte und Verarbeitung kann auf den Einsatz von chemischen Zusatzstoffen vollkommen verzichtet werden. Die Vermarktung über den Gemeinschaftsbauernladen am Pöllauer Hauptplatz dient der regionalen Nahversorgung im Zentrum der historischen Marktgemeinde.

Bild(er) zu dieser Aussendung finden Sie im AOM / Originalbild-Service  
sowie im OTS-Bildarchiv unter <http://bild.ots.at>

~

Rückfragehinweis:

Raiffeisen Nachhaltigkeits-Initiative  
Andrea Sihl-Weber  
Geschäftsführerin  
01/717 07-6069  
[andrea.sihl-weber@rbinternational.com](mailto:andrea.sihl-weber@rbinternational.com)  
[www.raiffeisen-nachhaltigkeit.at](http://www.raiffeisen-nachhaltigkeit.at)

~

Digitale Pressemappe: <http://www.ots.at/pressemappe/7858/aom>

\*\*\* OTS-ORIGINALTEXT PRESSEAUSSENDUNG UNTER AUSSCHLISSLICHER  
INHALTLICHER VERANTWORTUNG DES AUSENDERS - WWW.OTS.AT \*\*\*

OTS0126 2018-05-14/13:37

141337 Mai 18

Link zur Aussendung:

[https://www.ots.at/presseaussendung/OTS\\_20180514\\_OTS0126](https://www.ots.at/presseaussendung/OTS_20180514_OTS0126)