

## Agrarmarketing Tirol: Genusswerk entwickelt neue regionale Produkte

Im Genusswerk der Agrarmarketing Tirol (AMT) werden innovative Lebensmittel aus heimischen Rohstoffen entwickelt. Dabei steht die Förderung rentabler Geschäftsmodelle und Wertschöpfungskreisläufe im Vordergrund. Die AMT vergibt im Oktober 2023 erstmals den Lebensmittelinnovationspreis, um die besten Ideen zu prämiieren. Ein aktuelles Projekt konzentriert sich auf einen eiweißreichen Brotaufstrich aus der heimischen Rotholzer Trockenbohne.



*(v.l.): Philipp Stohner (Dipl. Küchenmeister und Präsident des Tiroler Kochverbandes), Johann Egger (Dipl. Küchenmeister und Vize-Präsident des Tiroler Kochverbandes) und Matthias Pöschl (Geschäftsführer der Agrarmarketing Tirol GmbH) präsentieren die ersten innovativen Kreationen im Genusswerk der Agrarmarketing Tirol. (©Agrarmarketing Tirol GmbH)*

Im kürzlich eröffneten Genusswerk der Agrarmarketing Tirol (AMT) wird derzeit mit Hochdruck an neuen Lebensmitteln für den Einzelhandel getüftelt. Im Mittelpunkt stehen dabei

regionale Rohstoffe von Tiroler Landwirt:innen. Bei den Produktentwicklungen der AMT sind generell rentable Geschäftsmodelle und funktionierende Wertschöpfungskreisläufe oberste Prämisse: Alle Glieder in der Lieferkette sollen letztendlich monetär profitieren. In diesem Kontext vergibt die AMT heuer erstmals im Oktober 2023 einen Lebensmittelinnovationspreis.

Die beiden Viaduktbögen 81 und 82 wurden in den letzten Monaten baulich adaptiert und miteinander verbunden: Entstanden ist dabei das Genusswerk der Agrarmarketing Tirol. Seither werden dort neue und innovative Lebensmittel entwickelt, Kochworkshops angeboten und Bildungsveranstaltungen abgehalten. Aktuell wird an einem eiweißreichen Brotaufstrich aus einer heimischen Bohnensorte – der Rotholzer Trockenbohne – getüftelt.

## **AMT entwickelt neues Lebensmittel**

„Eine wichtige Säule, auf der das Genusswerk fußt, ist die Kreation neuer Lebensmittel“, betont Matthias Pöschl, Geschäftsführer der AMT. Deshalb erfüllt es ihn mit Stolz, dass sich die ersten Produkte bereits in der zweiten Entwicklungsphase befinden.

„Als Teil des Lebensmittelinnovationszentrums (LIZ) ist das Genusswerk dabei der Dreh- und Angelpunkt für innovative Produktentwicklung. Die neu geschaffene und moderne Infrastruktur erlaubt die Entwicklung von Produktideen und diese marktfähig zu machen. Ob auf eigene Faust oder mit fundierter Unterstützung durch Expert:innen, können hier neue Produkte kreiert oder bestehende professionell weiterentwickelt werden. So entstand in der Vergangenheit rund um den Wiederanbau der Fisser Gerste eine neue Bierspezialität von Zillertal Bier. Aktuell setzen wir Akzente rund um den Hanfanbau“, erzählt Pöschl.

## **Von der Idee - über die Verpackung - bis ins**

## **Regal**

Die erste Phase der Produktentwicklung besteht darin, den heimischen Lebensmittelmarkt zu untersuchen und einen möglichen Bedarf zu erkennen. Diese Aufgabe übernimmt das „Farmlab“, das als vorgelagerte Forschungseinrichtung Ausgangspunkt für Produktentwicklung sein kann. Zudem wenden sich auch Lebensmitteleinzelhändler eigeninitiativ an das LIZ. Im konkreten Fall wird nun ein eiweißreiches Lebensmittel aus Tirol entwickelt. Dabei wurde gemeinsam mit der Genbank Tirol die Rotholzer Trockenkochbohne wieder neu entdeckt.

### **Christian Partl, Leiter der Genbank Tirol, erklärt:**

„Der hohe Eiweißgehalt, die gute Qualität und die hohe Resistenz gegenüber Krankheiten wie Fett- und Brennflecken machen die robuste Rotholzer Trockenkochbohne zur perfekten Basis. Hinzu kommen die gute Reproduzierbarkeit und ein beträchtlicher Ernteertrag von rund 2,5 bis 3 Tonnen pro Hektar Anbaufläche.“

### **Pöschl: „Standortangepasste Landwirtschaft ist ein Schlüssel zum Erfolg“**

In weitere Folge wurde gemeinsam mit Tiroler Köch:innen in der top ausgestatteten Küche des neues Genusswerks der erste Prototyp eines Brotaufstriches basierend auf den rötlich gesprenkelten Bio-Bohnen kreiert und gemeinsam mit den Experten des Management Center Innsbruck (MCI) analysiert.

Bis Herbst folgen weitere Rezepturen, ehe die fertigen Produkte ab den Wintermonaten in den Regalen zu finden sein werden. Dabei spielen die Themen Nachhaltigkeit und Regionalität auch bei der Verpackung eine wichtige Rolle.

„Mit dem Lebensmittelinnovationszentrum haben wir eine

Anlaufstelle für begeisterte Landwirt:innen, Gastronom:innen, Verarbeiter:innen, Vermarkter:innen sowie Konsument:innen geschaffen. Die viehhaltende grünlandbasierte Landwirtschaft hat bereits in der Vergangenheit bewiesen, welche Innovationskraft notwendig ist, um in einem gebirgigen Land die Herausforderungen bewältigen zu können. Vieh- und Milchwirtschaft sind dabei unverzichtbare Säulen, laufende Standortanpassung liegt in ihrer DNA. Unser Ziel ist es, ein zusätzliches Angebot für hochwertige und regionale Lebensmittel zu schaffen und gleichzeitig die Wirtschaftlichkeit für den gesamten Wertschöpfungskreislauf und deren Akteure zu gewährleisten und die Innovationskraft zu forcieren“, erklärt Pöschl.

## **AMT vergibt erstmals den Lebensmittelinnovationspreis**

Im Rahmen der Initiative „Perspektiven Tirol – das Land weiterdenken“ der Lebensraum Tirol Holding, vergibt die Agrarmarketing Tirol zusammen mit der Wirtschafts- und Landwirtschaftskammer Tirol in diesem Jahr erstmals den Lebensmittelinnovationspreis (LIP). Alle Einreichungen werden von einer Expertenjury bewertet, die fünf besten werden nominiert und Anfang Oktober 2023 der Gewinner prämiert.

Durch den Innovationspreis wird Betrieben ein Anhaltspunkt gegeben, welche Produkte am Markt Anklang finden können und schlussendlich bekommen die ausgezeichneten Produkte einen direkten Zugang zum Markt. Pöschl: „Mit dieser Initiative wollen wir konkret zur Verbesserung der Zusammenarbeit zwischen landwirtschaftlichen oder gewerblichen Produzenten und Handel beizutragen.“

Weitere Informationen unter: [www.liz.tirol/genusswerk](http://www.liz.tirol/genusswerk)

**Besuchen Sie uns auf: [fleischundco.at](http://fleischundco.at)**