

Nachhaltiger Genuss – Bramberger Apfelmehl erhält SN Volkskulturpreis



Christian Vötter, Toni Lassacher sowie die VertreterInnen der GenussRegion Bramberger Obstsaft bei der Verleihung des SN-Volkskulturpreises am Donnerstag, 11. Juni.

Credit: Robert Ratzler/SN
Fotograf: Robert Ratzler

Utl.: Innovatives Produkt aus der GenussRegion Bramberger Obstsaft steigert Wertschöpfung des Apfels =

Wien/Salzburg (TP/OTS) - Mit der Herstellung des Apfelmehls ist es der GenussRegion Bramberger Obstsaft gelungen, die Wertschöpfung der regionalen Leitprodukte weiter auszubauen und die Nebenprodukte der Apfelsaftherstellung sinnvoll und köstlich zu verwerten.

In Kooperation mit der Studentin Verena Ölschnögger haben Christian Vötter vom Verein Tauriska und Toni Lassacher vom Obst- und Gartenbauverein Bramberg mit dem Unternehmen Harter Drying Solutions eine innovative Anlage zur Trocknung des Apfeltresters entwickelt. Durch diese spezielle Trocknungsanlage ist es möglich, den Trester zu trocknen und ihn anschließend zu einem Apfelmehl zu verarbeiten, das natürlich den Standards der Lebensmittelindustrie entspricht.

Christian Vötter ist zu Recht stolz auf die gemeinsame Leistung: "Mit jahrelanger Erfahrung von Toni Lassacher und mir und zuletzt noch dem Impuls von Verena Ölschnögger haben wir bewiesen, dass sich Innovation und Tradition nicht ausschließen, sondern gemeinsam einen echten Mehrwert für die Region bilden können. Diese Auszeichnung ist für uns ein wichtiger Meilenstein und bildet die Basis für weitere nachhaltige Projekte in der Zukunft."

Dass sich Nachhaltigkeit und Genuss nicht ausschließen, zeigt auch das eigens kreierte Rezept für den neuartigen Apfelkuchen aus dem innovativen Mehl.

Margareta Reichsthaler, Obfrau der GENUSS REGION ÖSTERREICH, bezeichnet das Apfelmehl als innovatives Vorzeigeprojekt: "Um als Region auch morgen wirtschaftlich erfolgreich zu sein, braucht es neue Ansätze und eine enge Zusammenarbeit entlang der Wertschöpfungskette - all das vereint das Apfelmehl aus der GenussRegion Bramberger Obstsaft. Ich gratuliere dem Team sehr herzlich und möchte an dieser Stelle meinen Dank und die Unterstützung der GENUSS REGION ÖSTERREICH für künftige Projekte dieser Art aussprechen."

Erhältlich ist das Apfelmehl derzeit beim Verein Tauriska, der Obstpresse in Bramberg am Wildkogel, im Wollstadel Bramberg, im Pinzgauer Speckladen in Neukirchen und in Hollersbach bei der THE - Traditionelle Europäische Heilkunde. Eine Produktion in größeren Mengen und die Belieferung des regionalen Handels sind schon in Planung.

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

~

Rückfragehinweis:

Isabella Scheucher, BA
peerpr | Agentur für Marketing & PR

+43 676 47 07 146
isabella@peer-pr.at

~

Digitale Pressemappe: <http://www.ots.at/pressemappe/11690/aom>

*** TP-ORIGINALTEXT PRESSEAUSSENDUNG UNTER AUSSCHLIESSLICHER
INHALTLICHER VERANTWORTUNG DES AUSENDERS - WWW.TOURISMUSPRESSE.AT ***

TPT0005 2015-06-12/17:22

121722 Jun 15

Link zur Aussendung:

http://www.tourismuspresse.at/presseaussendung/TPT_20150612_TPT0005