

## **Superfood und „Vitamine des 21. Jahrhundert“ made in Austria! Eine rot-weiß-rote Bereicherung für verantwortungsvolles Konsumieren.**

- **Österreichs größte Sanddornärten** in der unberührten Natur im Joglland sorgen dafür, dass die bewussten Konsumenten/innen heimisches Superfood wählen können. Exquisite Sanddorn Tees werden den heimischen Markt bereichern, hochkonzentrierte Sanddorn Elixiere befinden sich in Entwicklung.
- **Ein weiteres innovatives Projekt und zugleich Wirtschaftsimpuls für die Region ist der Aufbau eines modernst eingerichtete High-Tech Naturstofflabor** in der oststeirischen Gemeinde Wenigzell, unweit der Sanddornärten, wo Prozesse zur Produktion von Wirk- und Wertstoffen wie z.B. hochwertige Öle und Fettsäuren sowie für die Extraktion sekundärer Pflanzenwirkstoffe, die man „Vitamine des 21. Jahrhundert“ nennt, für die Lebensmittel- und Kosmetikindustrie entwickelt.

### **Rot-weiß-rote Wertschöpfungskette lautet das Motto dieser Gemeinde, die bisher vom sanften Tourismus geprägt war.**

Fernab von Industrie und Hauptverkehrsrouten, in einer unbelasteten Natur, eröffnet ein High-Tech Naturstofflabor. Forschungstreibende, hoch spezialisierte lokale Unternehmen kooperieren mit dem Ziel, neue regionale Wertschöpfungsketten zu entwickeln. Auch die Technische Universität Graz wurde für Kooperationsprojekte in der Forschung sowie im Ausbildungsbereich gewonnen. Ebenso Unterstützung erfährt das Projekt von der Leader Region Kraftspendedörfer Joglland.

### **„Vitamine des 21. Jahrhunderts“ sind Wirtschaftsmotor für regionale, kleine Landwirtschaftsbetriebe**

„Ziel ist es, für die kleinen Landwirtschaftsbetriebe neue Wertschöpfungsketten zu entwickeln, die meist mit viel Sorgfalt höchstqualitative Rohstoffe erzeugen“, so der Geschäftsführer des Labors DI Günther Holzer. Aufgrund der geographischen Gegebenheiten sowie der durchschnittlichen Betriebsgrößen sind diese Landwirte in Zukunft immer weniger konkurrenzfähig. Fazit! Dies führt meist zu einer massiven Abwanderung aus der Region.

Die industriearme und weitgehend unberührte Natur im Joglland besitzt eine reichhaltige Vegetation. Dahinter verstecken sich eine Vielzahl wertvoller Schätze – die „Vitamine des 21. Jahrhunderts“. So werden die sekundären Pflanzenwirkstoffe bezeichnet, welchen die heilsame Wirkung verschiedenster Pflanzeninhaltsstoffe von Kräutern bis hin zu Beeren, Ölen und einer Vielzahl anderer Substanzen zugeschrieben wird.

„Die Symbiose von High-Tech Verfahrenstechnik und klein strukturierter Landwirtschaft eröffnet in der Gemeinde Wenigzell neue Markteintrittspositionen sowie wirtschaftliche Sicherheit für die Zukunft“, ist der Gemeindebundpräsident, Helmut Mödlhammer, über dieses Vorzeigeprojekt erfreut. Daher lautet das Rezept: Erforschung und Erzeugung von Hochpreisprodukten durch die Extraktion von Wert- und Wirkstoffen aus den einzigartigen biogenen Ressourcen mithilfe des verfügbaren Know-How der High-Tech Verfahrenstechnik. „Die Wissenschaft & Forschung und die dafür notwendige, gute Ausbildung ist für ganz Österreich wichtig, hier in der ländlichen Region sichert sie zudem neue, hochwertige Arbeitsplätze“ betont der Physiker und Direktor des Planetariums Wiens, Herr Mag. Werner Gruber.

In dem Naturstofflabor werden Prozesse zur Produktion von Wirk- und Wertstoffen wie z.B. hochwertige Öle und Fettsäuren sowie für die Extraktion sekundärer Pflanzenwirkstoffe für die Lebensmittel-, Pharma- und Kosmetikindustrie entwickelt. Dadurch werden neue Wertschöpfungsketten entwickelt, welche höchste Anforderungen an die Rohstoffqualität haben und mit dem eingesetzten verfahrenstechnischen Spezial Know-how zu hochwertigen handelbaren biologischen Rohstoffen und Produkten für die Lebensmittel, Pharma- und Kosmetikindustrie führen.

## **Sanddorn, Superfood made in Austria!**

### **Eine „Beer(l)e“ der Natur wächst und gedeiht in den oststeirischen Sanddornärten in Wenigzell**

Während im benachbarten Deutschland die Anbaufläche von Sanddorn, der seinen Ursprung in Nepal hat, seit Jahren wächst und im Jahr 2016 rund 700 Hektar betragen hat, wurde in Wenigzell seit dem Jahr 2013 mit der Abspflanzung von Österreichs erster Sanddornkultur begonnen. Die Fläche der Sanddornärten auf 860 Höhenmeter ist mittlerweile auf rund 2,5 Hektar angewachsen! Rund 5.000 Pflanzen, allesamt in biologischer Baumschulqualität, gedeihen in dieser einzigartigen Lage.

**Drei wesentliche Faktoren garantieren dabei die Qualität** des dort gereiften Sanddorns: die **geologische Beschaffenheit des sandigen Urgestein-Bodens**, die vielen **Sonnenstunden**, welche die wertvollen sekundären Pflanzeninhaltsstoffe des Sanddorns hervorbringen sowie die **ausreichend kühlen Nächten in den Sommermonaten**, die dem Sanddorn seinen hohen Vitamin C-Gehalt und sein typisch fruchtiges Aroma verleihen.

Die Liste der in den Sanddorn-Pflanzenbestandteilen enthaltenen Stoffe ist lang. Sanddornbeeren weisen einen ungewöhnlich hohen Vitamin-C-Gehalt auf. Abhängig von der jeweiligen Sorte, variiert dieser zwischen 200 und 900 mg pro 100 g Fruchtfleisch. Die Merkmale der Sanddornpflanze lassen sich damit auf ihre Fähigkeiten, positiven Einfluss auf Körper und Wohlbefinden, übertragen, wie z.B. die Unterstützung des Immunsystems und die Stärkung der Abwehrkräfte.

Das von den Beeren aufgenommene Sonnenlicht mit der damit verbundenen gespeicherten Wärme und Lichtenergie spiegelt sich in der orange leuchtenden Farbe der Sanddornbeere wider. Ebendiese Eigenschaften finden sich in Form von wirkstoffreicheren Inhaltsstoffen in sämtlichen Pflanzenbestandteilen wie Zweigen, Blüten, Blättern, Früchten und Samen.

### **Innovative Produktentwicklung für mehr Widerstandskraft**

Ein besonderes Merkmal des Sanddorns ist seine Widerstandskraft gegenüber Umwelteinflüssen. Die stärkenden Kraft der Powerfrucht Sanddorn wirkt dabei unterstützend für mehr Lebensfreude, Energie und ganzheitliches Wohlbefinden, auch in den aktuell mit Unterstützung des BMLFUW, dem Land Steiermark und der Europäischen Union in Entwicklung befindlichen Lebensmitteln. Hierfür wurde ein spezielles Verfahren entwickelt, welches zwischenzeitlich erfolgreich patentiert wurde. Ergänzend dazu wird an einer eigenen Naturkosmetiklinie gearbeitet, welche das Produktportfolio für die innere und äußere Anwendung unter einem Markendach bereichern wird.

#### **KONTAKT - Tourismusverband Wenigzell**

Obfrau Claudia Wiesner  
Tel. 0664/88 73 14 90

#### **KONTAKT - STEIRISCHER SANDDORN**

Fr. Ing. Tanja Kroisleitner  
A-8254 Wenigzell – Sommersgut 55  
Tel. 0660/527 04 88  
E-Mail: [tanja.kroisleitner@kroisleitner.com](mailto:tanja.kroisleitner@kroisleitner.com)

#### **KONTAKT – High-Tech Naturstofflabor:**

PROZESS-OPTIMAL

Ingenieurbüro für Verfahrenstechnik

Hr. DI Guenther Holzer

A-8254 Wenigzell, Pittermann 21

Tel. +43 676 9712486

[holzer@prozess-optimal.at](mailto:holzer@prozess-optimal.at)

[www.prozess-optimal.at](http://www.prozess-optimal.at)