



Superfood und "Vitamine des 21. Jahrhundert" made in...

Sichere Steiermark | Seite 49 | 27. April 2017
Reichweite: 0

Tourismusverband Wenigzell

Superfood und „Vitamine des 21. Jahrhundert“ made in Austria!

Eine rot-weiß-rote Bereicherung für verantwortungsvolles Konsumieren

Sanddorn, Superfood made in Austria! Eine „Beer(!!)e“ der Natur wächst und gedeiht in den oststeirischen Sanddorngebirgen in Wenigzell. Seinen Ursprung hat der Sanddorn in Nepal. 2013 wurde in Wenigzell mit der Auspflanzung von Österreichs erster Sanddornkultur begonnen. Die Fläche der Sanddorngebirge 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 Nächte 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 hohen Vitamin-C-Gehalt auf, der abhängig von der jeweiligen Sorte zwischen 200 und 900 mg pro 100 g Fruchtfleisch variiert. Sanddorn hat positiven Einfluss auf Körper und Wohlbefinden, wie z. B. die Unterstützung des Immunsystems und die Stärkung der Abwehrkräfte.

Ein innovatives Projekt und zugleich Wirtschaftsimpuls für die Region ist der Aufbau eines modernsten eingerichteten High-Tech



Naturstofflabors in der oststeirischen Gemeinde Wenigzell, unweit der Sanddorngebirgen, wo Prozesse zur Produktion von z. B. hochwertigen Ölen und Fettsäuren für die Lebensmittel- und Kosmetikindustrie stattfinden.

„Ziel ist es, für die kleinen Landwirtschaftsbetriebe neue Wertschöpfungsketten zu entwickeln, die mit viel Sorgfalt höchstqualitative Rohstoffe erzeugen“, so der Geschäftsführer des Labors, DI Günther Holzner.