

Die besten grünen Start-Ups für den Nationalpark Kalkalpen

Das erfolgreiche Unternehmertum und Naturschutz vereinbar sind, zeigen die Preisträger des Ideencontests VIELFALTER eindrucksvoll. Der Nationalpark Kalkalpen hat mit Partnern aus Wirtschaft und Regionalentwicklung den Ideencontest VIELFALTER ins Leben gerufen, um neue Produkte und Dienstleistungen außerhalb der Wirtschaftszentren in Verknüpfung mit Naturschutz und Nationalpark zu finden und professionell zu entwickeln. Sieben Finalisten aus über 50 Einreichungen waren beim Finale angetreten, um sich Preisgelder im Gesamtwert von € 26.000,- zu holen. Jedes Team musste die Jury, bestehend aus Wirtschafts- und Naturschutzexperten, dabei live vor Publikum mit einem Pitch von seiner Idee überzeugen. Zu den vier PreisträgerInnen gehören die OBSTRAUPE, die dem Rückgang von ökologisch wertvollen Streuobstwiesen mit einem günstigen und effektiven Erntegerät den Kampf ansagt.

Das KALKALPEN.WILD mit seiner Idee, das naturbelassenste Fleisch Österreichs auf den Markt zu bringen. Das SPREISSL, das CO2-neutral und regional hergestellte Anzündholz aus der Nationalpark-Region. Der Verein BERGWIESN für den unternehmerischen Erhalt der Biodiversität in der Nationalpark-Region durch die Reaktivierung ehemaliger Bergmähwiesen.

kalkalpen.wild – mehr Natur geht nicht

Reh-, Rot- und Gamswild lebt in und um den Nationalpark Kalkalpen in einem optimalen Lebensraum. Durch die Struktur der Landwirtschaft in dieser Region kommen die Tiere in keinen Kontakt mit den in der Landwirtschaft oft großflächig eingesetzten Pestiziden, Herbiziden und Düngemitteln. Wild aus dieser Region ist daher eine Quelle des wohl naturbelassensten und damit hochwertigsten Fleisches, das denkbar ist. Der Mensch hat sich aus dem

Nationalpark zurückgezogen. Durch das weitgehende Fehlen der natürlichen Feinde des Wildes vermehrt es sich stark. Das verändert den Wald. Um dem Wald eine natürliche Entwicklung zu ermöglichen, ist es auch im Nationalpark notwendig, den Wildbestand zu regulieren. Auf etwas über dreißig Prozent der Nationalpark Fläche wird daher auch Wild erlegt. Diese exklusive Fleischspezialität können Sie ab sofort über den Webshop bestellen: www.kalkalpen-wild.at



kalkalpen.wild wird ausschließlich mit bleifreier Munition erlegt. Damit werden die Natur geschont und Bleirückstände im Fleisch ausgeschlossen. Fotos: Andreas Mayr

KOOPERATION IST DAS A&O

Die Umsetzung des VIELFALTER-Ideencontests war nur durch Kooperationspartner wie die Raiffeisenbank Siering möglich.

nicht nur auf die Hard Facts wie Bilanzen und können so unsere Kunden auch durch schwierigere Startphasen gut begleiten.

? Herr Dietachmair, wie unterstützt die Raiffeisenbank diese jungen Unternehmen?

Wir versuchen, Impulse für die Weiterentwicklung unserer Region zu geben. Aus diesem Selbstverständnis heraus waren wir schon immer offen für die Begleitung von Jungunternehmern bei der Umsetzung ihrer Geschäftsideen. Wir haben hohe Förderkompetenz bei Unternehmen und Gründern sowie entsprechendes Wissen. Durch die Präsenz vor Ort kennen wir unsere Kunden gut, schauen

? Sie haben den Vielfalter von Anfang an unterstützt, haben Sie eine Lieblingsidee?

Ja, ich habe eine Lieblingsidee, die mich sehr angesprochen hat. Sie beinhaltet die Nachhaltigkeit im Umgang mit Ressourcen im Bereich der ökologischen Landwirtschaft. Begeistert haben mich aber auch die „Obsttraupe“ und das „Spreissl“. Es war schön mitanzusehen, wie sich die Ideen im letzten Halbjahr durch die Unterstützung des VIELFALTER in Richtung Marktreife entwickelt haben.



Dir. Karl Dietachmair



Mit Sternekoch Klemens Schraml verkosten die Jungunternehmer Mag. Christoph Nitsch und Jagdleiter Franz Kettenhammer feinsten Hirschrücken vom kalkalpen.wild im Gasthof Steigerwirt im Pechgraben bei Großraming.

Foto: Schraml