

Innovationstag - Zukunftschancen entdecken

Beim 3. Innovationstag der Landwirtschaftskammer Salzburg, am 27. November 2019 im Hotel Heffterhof, dreht sich auch heuer wieder alles um neue Markt- und Zukunftschancen für Landwirte.

Entdecken Sie die Chancen, die unsere Landwirtinnen und Landwirte in ganz Österreich nutzen. Fünf innovative Praxisbeispiele zeigen verschiedene Erwerbskombinationsmöglichkeiten und Diversifizierungsmöglichkeiten in der Landwirtschaft auf. Im Anschluss wird die ITG Salzburg ihre Förder- und Finanzierungsberatung präsentieren.

Mosberger Pilzmanufaktur

Auf nur hundert Quadratmeter züchten Julia und Markus Scharner Edelpilze in Bioqualität. Das junge Unternehmen produziert pro Woche ca. etwa 150 Kilogramm Austerpilze, Kräuterseitlinge und Shiitakepilze auf wassergetränktem Biostroh. Neben den erntefrischen Pilzen bietet die Mosberger Pilzmanufaktur jeden Freitag AbHof Austerpilz-Pesto und Aufstriche in Gläsern an.

Gernekoch

Mit ihren Produkten wollen die beiden Hobby- und Gerneköche Christoph Gallner und Ernst Mayrbäurl die Leute wieder zum Kochen animieren. Zum gerne kochen. Die Kunden sparen sich die Auswahl der Zutaten, das Einkaufen, das Portionieren, das Zuschneiden und viel Zeit. Ausgewählten Produkten der heimischen Landwirtschaft werden verkocht und in Gläser abgefüllt. Gernekoch ist die schmackhafte Alternative zum klassischen Fertiggericht und zur Tiefkühlkost.

Cannafleur

Cannafleur produziert CBD Blüten und Hanfprodukte. Nachhaltiger Anbau und hervorragende Qualität sind das Leitbild des biodynamischen Betriebes. Die beiden Kärntner, David Ulbing und Luca Kusej, verkaufen nicht nur die legalen CBD Produkte, sondern betreiben Aufklärung über die verschiedenen Nutzungsmöglichkeiten der Hanfpflanze und schaffen Klarheit in der schnell expandierten Branche des CBD-Hanfes.

Kindergarten Franzhof

Österreichs erster Bauernhofkindergarten vereint Kinder, Tiere und Natur. Die ausgebildete Kindergartenpädagogin und tiergestützte Pädagogin Bettina Haas hat mit dem Green Care Kindergarten nicht nur den eigenen Betrieb vor dem Zusperrern bewahrt, sondern insgesamt sechs neue Arbeitsplätze und für 40 Kinder ein Naturparadies am Hof geschaffen. Zusätzlich zum Kindergarten gibt es auf dem Hof eine Spielgruppe und es werden tiergestützte Pädagogik, pädagogisches Reiten und Geburtstagsfeiern angeboten.

Alpengummi

Die Gründerinnen von Alpengummi, Claudia und Sandra, stellten sich die Frage, woraus herkömmliche Kaugummis heute bestehen und waren schockiert. Die Kaumasse besteht größtenteils aus Erdölprodukten und deshalb musste eine Lösung her. Alpengummi ist der erste natürliche Kaugummi der Alpen! Die Kaumasse wird aus Baumharz und Bienenwachs gewonnen, dabei wird das Traditionshandwerk der Pecherei wiederbelebt und es fallen schädliche Zusatzstoffe weg.

ITG Salzburg

Die ITG ist das Innovationszentrum für Salzburg. Sie unterstützen Unternehmen dabei innovativ zu sein oder zu werden. Das umfasst Förder- und Finanzierungsberatung genauso wie Fragen der Verwertungsrechte oder die Suche nach den

passenden Projektpartnern.

Die Landwirtschaftskammer Salzburg freut sich auf Ihren Besuch beim diesjährigen Innovationstag – Zukunftschancen entdecken.

Anmeldung und Informationen finden Sie [online](#) oder bei Hannah Mösenbichler

hannah.moesenbichler@lk-salzburg.at

0662 457365 - 513

Alle Infos auf einem Blick:

Innovationstag – Zukunftschancen entdecken

Datum: 27. November 2019

Uhrzeit: 09:00 – 13:00 Uhr

Ort: Heffterhof Salzburg (Maria-Cebotari-Straße 1-7, 5020 Salzburg)

Anmeldung: [online](#) oder hannah.moesenbichler@lk-salzburg.at