

Aufzeichnung Webinar Ideenacker 10 "Bestehendes neu denken" vom 23.05.2023

Wie kann man die Wertschöpfung aus bestehenden Produkten enorm steigern? Drei innovative Betriebe erläutern ihren Weg von der Idee bis zum Geschäftsmodell.

Folgende Betriebe stellten sich vor:

- Robert Weißengruber von "**SpeckUp**" in Oberösterreich
- Johann Reiter von der "**Mümmelbox**" in der Steiermark
- Richard Krenn von "**Krenn's Vulkanlandhulz**" in der Steiermark

Speck ist nicht gleich Speck! Robert Weißengruber aus St. Veit im Mühlkreis ist leidenschaftlicher Landwirt und vermarktet das Fleisch seiner Bioochsen schon seit Jahren direkt. Eines Tages hatte er die Idee seinen beliebten Bio-Rinderspeck in ein feines Gewürz zu verwandeln. **Speckup** war geboren.

Heu ist nicht gleich Heu! Das weiß Landwirt Johann Reiter aus dem Murtal in der Steiermark. Durch seine Frau wurde ihm bewusst, dass es im Bereich Kaninchenhaltung und Ernährung noch viel Handlungsbedarf gibt. Somit kamen sie zum Entschluss, Tiere mit qualitativen und zertifizierten Bio-Heu zu versorgen und garantieren ein hochwertiges Heu, das reich an Arten und Nährstoffen ist. Die **Mümmelbox** war geboren.

Holz ist nicht gleich Holz! Das Steirische Vulkanland ist reich an Mischwald. Richard Krenn garantiert den ökologischsten Brennstoff aus nachhaltig bewirtschafteten Wäldern in nächster Nähe, schonend auf den Punkt getrocknet. Nicht nur Grillholz, sondern auch Kaminholz ist im praktischen umweltfreundlichen Karton erhältlich. Krenn denkt auch weiter und produziert auch weitere Holzprodukte wie Grillchips und Grillchunks für den boomenden Grill-Markt. **Krenn's Vulkanlandhulz** war geboren.

Kennen Sie schon unseren "Trendradar"?

"Bestehendes neu denken - Mehr Wert aus bäuerlichen Produkten rausholen" ist auch das Thema unserer Trendradar Newsletter Ausgabe # 10.

[ZUM TRENDRADAR #10](#)

Hier finden Sie die Aufzeichnung:

Das Webinar „Ideenacker“ ist Teil des bundesländerübergreifenden Bildungsprojekts „LK&LFI Innovationsoffensive“ und wird von Bund, Land und EU gefördert. Die Teilnahme an der Veranstaltung ist kostenlos.