

I N F O R M A T I O N

zur Pressekonferenz

mit

Agrar-Landesrat Max Hiegelsberger

Geschäftsführer Hausrucköl Josef Voraberger

und

Geschäftsführer ETA Heiztechnik GmbH Florian Minihuber

am

Dienstag, 06. Juli 2021

zum Thema

**Hier spürt man das echte Oberösterreich –
Regionale Lebensmittel, höchster Genuss:
gut fürs Klima, gut für die Menschen**

Impressum

Medieninhaber & Herausgeber:
Amt der Oö. Landesregierung
Direktion Präsidium
Abteilung Presse
Landhausplatz 1 • 4021 Linz

Tel.: (+43 732) 77 20-11412
Fax: (+43 732) 77 20-21 15 88
landeskorrespondenz@ooe.gv.at
www.land-oberoesterreich.gv.at

„Die heutige kurze Pressefahrt zeigt auf, was unsere oberösterreichischen Regionen so erfolgreich macht. Die lebendige, innovative Landwirtschaft und starke, regional verankerte, aber global denkende Unternehmen. Wenn sich diese Bereiche in Kooperationen treffen, wie das bei Hausrucköl und ETA Heiztechnik der Fall ist, dann profitiert davon die Region, das Klima und vor allem auch die Menschen.“

Agrar-Landesrat Max Hiegelsberger

Leitbetriebe gehen beim regionalen Lebensmitteleinkauf voran

Österreichs Lebensmittelqualität ist international hoch anerkannt. Zurecht möchten die Menschen auch in der Außerhaus-Verpflegung heimischen Genuss. Öffentliche Kantinen haben hier eine Vorbildwirkung, daher steigern wir als Land Oberösterreich konsequent den Anteil regionaler Lebensmittel. Das Ziel in den Landesküchen bis 2025 ist klar und einfach gesagt: 70/30! – 70 Prozent regionale Lebensmittel, 30 Prozent biologische Lebensmittel und das bei mehr als 1,25 Millionen Mahlzeiten pro Jahr. Genauso wichtig ist es aber, dass auch in den Kantinen unserer Leitbetriebe in Oberösterreich regionale Lebensmittel auf den Tisch kommen.

„Es ist mir ein großes Anliegen, dem Bemühen unserer Unternehmen im regionalen Lebensmitteleinkauf entsprechende Aufmerksamkeit zukommen zu lassen. Sie gehen bei diesem Thema voraus und stärken damit den gesamtgesellschaftlichen Trend hin zu regionalen Lebensmittel. Dieser hat sich besonders in der Corona-Zeit maßgeblich verstärkt“, so Agrar-Landesrat Max Hiegelsberger: *„In Gesprächen mit leitenden Angestellten unserer starken Firmen hört man deutlich heraus, dass man den Mitarbeiter/innen mittlerweile etwas bieten muss, um sie ans Unternehmen zu binden. Das Betriebsrestaurant hat dabei eine wichtige Rolle inne, gute und regionale Lebensmittel sind gefragt.“*

So wird auch bei ETA Heiztechnik besonders auf die regionale Beschaffung der Lebensmittel beachtet. Und bei der Hausruckölmühle ist garantiert, dass die Rohstoffe auch wirklich aus der nächsten Umgebung stammen. *„Die Hausrucköl KG ist ein wunderbares Beispiel für die Innovationskraft in der Landwirtschaft. Mit der klar kommunizierten Unternehmensphilosophie, Raps nur im Umfeld von 50 Kilometern zu beziehen und der guten Partnerschaft zu den anliefernden Landwirten hat man sich am Markt eine gute Position erarbeitet. Dadurch wird auch der Raps als wertvolle Ölfrucht und Bienentrachtpflanze in der Region gestärkt. Mit der Aufbereitungsanlage für Soja wird schon dieses Jahr ein weiteres Zukunftsfeld eröffnet. Das wird den Lebensmittelstandort Oberösterreich langfristig stärken und kommt auch den Wünschen der Konsument/innen nach heimischen Eiweißfutter entgegen“*, so Agrar-Landesrat Max Hiegelsberger.

„Schau auf regionale Qualität!“ – Rapsöl von der Hausrucköl-Mühle

„Aus den von unseren Partnerbetrieben nach den Richtlinien zur gentechnikfreien Produktion kultivierten Raps wird in den Ölmühlen in Aistersheim und Vorchdorf mit fachlicher Kompetenz und größter Sorgfalt von der Familie Zöbl (Aistersheim) sowie der Familie Hörtenhuber (Vorchdorf) ein ausgezeichnetes kaltgepresstes Rapsöl für die kalte Küche gewonnen. Die Hausrucköl-Rapslieferanten wurden bereits dreimal mit einer Goldmedaille von der Messe Wieselburg für den sehr guten Geschmack des goldgelben Rapsöls ausgezeichnet“, erläutert Geschäftsführer Hausrucköl Josef Voraberger.

Das Rapsöl zum Backen, Braten und Frittieren wird von der VFI in Wels schonend raffiniert, damit der feine Eigengeschmack vom Pressöl erhalten bleibt. Unter der bekannten Marke „Kronenöl“ kommt das Öl, viele Küchen schätzen es, in den Handel.

Qualitätsprodukt aus der Region

Die Produktion und Verarbeitung an den beiden Standorten von jährlich 2,55 Millionen Liter hochwertigem Rapsöl findet im Umkreis von nur 50 km zu den Ölmühlen statt. Der kleine Kreislauf schont Umweltressourcen, schafft Wertschöpfung in der Region und trägt auch im Krisenfall für die Versorgungssicherheit mit Speiseöl und gentechnikfreiem Eiweißfutter bei.

Mit Betrieben aus der Region zusammenzuarbeiten

Für die Qualitätsproduktion der Ölmühlen in Aistersheim und Vorchdorf werden rund 2.000 ha Raps auch zur Freude der Bienen, die sich Anfang Mai über die blühenden Felder hermachen, benötigt. Das Klima und die Böden in OÖ eignen sich bestens für den Rapsanbau. In der Regel werden Erträge über dem österreichischen Schnitt erzielt. Raps aus der Region spart vor allem Transportwege und -kosten.

Nachhaltigkeit bei der Produktion

„Unser Produktionsablauf ist vom Landwirt bis zum fertigen Produkt durchgehend nach den Richtlinien zur gentechnikfreien Erzeugung von Lebensmitteln zertifiziert. Nur der Anbau von in Österreich zugelassenen Sorten ist erlaubt und die Vorgaben der AMA für die Bereiche Umweltschutz, Klimawandel und guter landwirtschaftlicher Zustand der Flächen sind einzuhalten und werden kontrolliert“, so Geschäftsführer Josef Voraberger.

Das wertvolle Öl wird durch eine herkömmliche mechanische Kaltpressung aus der Saat gewonnen, ohne Zusatzstoffe wie das bei der Extraktion erforderliche Hexan. Als Nebenprodukt fällt heimisches Eiweißfutter für die Nutztierhaltung an. Das spart wiederum Transportwege, da Rapskuchen als Ersatz für Sojaextraktionsschrot aus Übersee von den Veredelungsbetrieben aus der Umgebung abgeholt wird. Dieser regional geschlossene Kreislauf schont Umweltressourcen, schafft Wertschöpfung in der Region und trägt auch im Krisenfall für die Versorgungssicherheit mit Speiseöl und gentechnikfreiem Eiweißfutter bei.

Hausrucköl wurde mit dem Gütesiegel

AMA Genuss-Region-Manufaktur ausgezeichnet

Hausrucköl erfüllt die Kriterien und darf sich als **AMA Genuss-Region-Manufaktur** bezeichnen. Dieses Gütesiegel garantiert die regionale Herkunft und beste Qualität vom kaltgepressten & raffinierten Rapsöl sowie kurze Transportwege.



Weiteres Standbein

Mit der Errichtung einer Sojatoast- und Pressanlage können ab der Ernte 2021 auch Sojabohnen aus dem Hausruckviertel in Aistersheim verarbeitet werden.

Wem gehört das Unternehmen und wer trifft Entscheidungen?

Das Unternehmen gehört den Mitgliedern vom Verein Hausrucköl, dem Komplementär der Hausrucköl KG. Die Mitglieder sind landwirtschaftliche Betriebe, welche Raps liefern und/oder Abnehmer von Rapsöl und Rapskuchen sind und bei der Gründung für die Finanzierung der Anschaffungen eine Einlage geleistet haben. Im ehrenamtlich tätigen Vorstand werden die Entscheidungen zu Investitionen, zur Geschäftsgebarung und die Preisfestlegung getroffen. Mit den Maschinenringen Grieskirchen und Salzkammergut, (Kommanditisten vom Unternehmen) wurden Vereinbarungen zur Geschäftsbesorgung getroffen. Durch die Errichtung der Anlage auf einem Bauernhof haben die Betriebsführer ein Nebeneinkommen und einen Arbeitsplatz zu Hause.

Kontakt

Hausrucköl Verein & Co KG

Industriestraße 35, 4710 Grieskirchen

Mail hausruckoel@maschinenring.at

Telefon 05 90 60 411

GF Josef Voraberger 0664 3821926

www.hausruckoel.at



ETA Heiztechnik GmbH – Vom Hausruckviertel in die ganze Welt

ETA ist auf die Herstellung von Biomasseheizungen spezialisiert, also auf Stückholz-, Pellets- und Hackgutkessel. Modernste Technik wird mit natürlich wachsenden Ressourcen gekoppelt.

ETA ist Effizienz

Techniker bezeichnen den Wirkungsgrad einer Heizung mit dem griechischen Buchstaben η , der „eta“ ausgesprochen wird. ETA-Kessel stehen für mehr Wärme bei weniger Brennstoffverbrauch, für Umweltfreundlichkeit und Nachhaltigkeit.

Holz: Alt, aber gut

Holz ist unser ältester Brennstoff – und unser modernster: Zwischen dem offenen Feuer vor der Höhle und einem modernen Biomassekessel liegt eine lange Geschichte. Mitte des 20. Jahrhunderts nahm die Zahl der Holzheizungen kurzfristig ab. Erdöl war der neue Heizhype. Ein kurzes Intermezzo im Vergleich zur Beständigkeit von Holz. Heute weiß man, dass Heizen mit fossilen Brennstoffen keine Zukunft hat. Es trägt zur Klimaerwärmung bei und schadet der Umwelt. Auch die Versorgungssicherheit ist langfristig nicht gegeben, denn die fossilen Rohstoffe werden weniger, wachsen nicht nach und kommen teilweise aus politisch instabilen Regionen. Holz dagegen ist ein günstiger, heimischer, nachwachsender Rohstoff, der bei der Verbrennung das Klima nicht belastet. Kein Wunder, dass Heizen mit Holz boomt!

Komfort mit vielen Komponenten

Seit Dezember 1998 konzipiert und baut das oberösterreichische Unternehmen ETA holzbefeuerte Heizkessel einer neuen Generation. Sie stecken voller patentierter Technologien und modernster Regelungstechnik – und sind doch ganz einfach zu bedienen. Komfort und Effizienz machen ETA-Produkte weltweit so beliebt. Mit einer Produktionskapazität von bis zu 35.000 Kessel pro Jahr und einer Exportquote in alle Welt von mehr als 80 Prozent gehört ETA zu den führenden Biomassekesselproduzenten.

Nachhaltigkeit und regionale Verbundenheit

Die über 400 Mitarbeiter/innen in Hofkirchen an der Trattnach finden beste Arbeitsbedingungen vor – unter anderem eine betriebseigene Kantine helle Montage- und Lagerhallen, Fitnessräume und Sauna. Die firmeneigene Photovoltaikanlage deckt den gesamten Strombedarf einer Produktionshalle und spart somit ca. 230 Tonnen CO² pro Jahr. Zusätzlich werden damit Elektrotankstellen versorgt, an denen unsere Mitarbeiter/innen ihre Elektrofahrzeuge kostenlos aufladen können.

„Wir streben dort kompromisslos Regionalität an, wo es Sinn macht und ausreichend Ressourcen vorhanden sind. Gleichzeitig denken wir aber global zur Sicherung unserer Wettbewerbsfähigkeit. Diese beiden Grundsätze unserer Firmenpolitik sind kein Widerspruch, sondern das Fundament der nachhaltigen Entwicklung unseres Standortes in Hofkirchen an der Trattnach, wo wir mittlerweile rund 450 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter beschäftigen. Selbstverständlich ist für uns daher, auch unsere Mitarbeiter und Gäste in unserem Werksrestaurant mit frischen und regionalen Köstlichkeiten zu versorgen, vom Hausruck-Öl bis hin zur Bio-Saftbar“, erläutert Geschäftsführer Florian Minihuber.

Beim Lebensmitteleinkauf in der Kantine wird verstärkt auf regionalen Einkauf geachtet, wie die Leiterin der Kantine, Frau Christina Humer, erläutert: *„Die Wertschätzung für unsere regionalen Lebensmittel ist für mich die Basis für nachhaltiges Kochen. Wir von der ETA-Werkskantine*

legen daher besonders großen Wert unsere verwendeten Produkte aus der Region zu beziehen. Hier kommt auch das Hausruck-Rapsöl zum Einsatz. Egal ob für kalte oder warme Speisen - dieses Öl wird in unserer Betriebsküche vielfältig eingesetzt. Verwendung findet es zum Beispiel beim Marinieren unserer frisch zubereiteten Salate sowie beim Braten und Frittieren der Speisen.“

Kontakt

ETA Heiztechnik GmbH

Gewerbepark 1, 4716 Hofkirchen a. d. T.

Tel.: +43 (0)7734 2288-0

Fax: +43 (0)7734 2288-22

info@eta.co.at