

Ein Hoch auf's Molkebier

In der Markthalle in Innsbruck wurde der erste Tiroler Lebensmittelinnovationspreis verliehen.

Vergeben wird der Preis von Agrarmarketing Tirol und dem Landesgremium des Tiroler Lebensmittelhandels in Kooperation mit der Landwirtschaftskammer Tirol. Nominiert für den ersten Tiroler Lebensmittelinnovationspreis waren fünf Finalisten, die eine Fachjury aus den 49 Einreichungen ausgewählt hat. Was alle eint: ihre Innovationskraft und ihr Einfallsreichtum. Am Start waren: „Scherzl mit Herzl“, der Eggenhof, „Sandl's“- Hofmanufaktur, „Pflanzlicher Genuss“ und „Ku Brew“. Anhand von Kriterien wie Innovationskraft und Marktpotenzial erkor eine externe Jury gemeinsam mit der Tiroler Bevölkerung via Online-Voting den

Sieger des „1. Tiroler Lebensmittelinnovationspreises“.

Zukunftsweisender Preis

LH-Stv. Josef Geisler über den Hintergrund der neuen Initiative: „Um unser Ziel, mehr Wertschöpfung in den landwirtschaftlichen Betrieben und entlang der gesamten Wertschöpfungskette zu erzielen, brauchen wir noch mehr Innovation. Der Lebensmittelinnovationspreis ist ein Anreiz für Produktentwicklung und Innovation und hilft so die

KARRIERE

Zukunft heimischer Produzentinnen und Produzenten und des ländlichen Raumes zu sichern.“ Matthias Pöschl, Geschäftsführer der Agrarmarketing Tirol, führte weiter aus: „Der Lebensmittelinnovationspreis fördert

innovative Produktentwicklung, kooperative Geschäftsmodelle und regionale Netzwerke. Zudem werden zukunftsweisende landwirtschaftliche Modelle forciert, gefördert und bekannt gemacht.“

Der Gewinner: „Ku Brew“

Eine ungewöhnliche, aber äußerst innovative Zusammenarbeit: Die Bierol Brauerei und die Milchbuben Käserei, beide ansässig in Tirol, haben gemeinsam ein einzigartiges Produkt entwickelt – das „Ku Brew“ Molkebier. Diese Partnerschaft verbindet nicht nur zwei kulinarische Welten, sondern setzt auch ein Zeichen für Nachhaltigkeit in der Lebensmittelproduktion. Schon seit langem pflegen die beiden Betriebe eine enge Freundschaft, die über die Liebe zu Bier und Käse hinausgeht. Nun haben sie diese Freundschaft durch ein außergewöhnliches Projekt besiegelt: Aus Molke, einem Nebenprodukt



Erster Tiroler Innovationspreis in der Markthalle Foto: Lebensraum-Tirol Holding

der Käseherstellung, wurde ein erfrischendes Bier entwickelt – das „ku Brew“ Molkebier. Die Freude über den ersten Platz war bei Christoph Bichler, Bierol, und Markus Ehammer, Milchbuben, groß: „Molkerei und Brauerei zu verbinden ist schon etwas Innovatives, denn so gelingt es einen Rohstoff wiederzuverwerten, der ansonsten entsorgt werden würde. Zudem verleiht die Molke dem Bier einen volleren Geschmack bei weniger Alkoholgehalt.“