



Rissbacher (l.) und Direktor der Villa Blanka Peter Kreinig (r.) freuen sich über die Kooperation. Foto: SPAR

SPAR setzt auf Tourismus

Innsbruck – SPAR setzt auf eine Kooperation mit den Tourismusschulen Villa Blanka. Fünf Themen-Workshops sind speziell für die Anforderungen des Lebensmittelhändlers konzipiert. „Innsbruck ist als Tourismus-, Universitäts- und Kongressstadt geprägt von Internationalität. Es ist unser Ziel, Top-Gastgeberqualitäten für alle unsere Kundinnen und Kunden zu entwickeln“, betont Christof Rissbacher, Geschäftsführer von SPAR Tirol und Salzburg. Für die Mitarbeiter sind die Workshops kostenlos, sie dauern zwischen einem halben Tag und zwei Tagen. Rissbacher: „Die Kooperation ist langfristig ausgelegt. Weitere Workshopthemen werden je nach Absprache und Bedarf entwickelt.“ Für die Seminare konnten erfahrene Referenten mit einem großen Erfahrungsschatz aus der Wirtschaftspraxis gewonnen werden. (TT)



Die Stiegl-Eigentümer Heinrich Dieter und Alessandra Kiener, Martina und Karl Anker mit Klaus Egle und Renate Wagner (v. l.). Foto: Neumayr

„Beim Dresch“ ist Bierwirt des Jahres

Erl – Sie hat bereits Tradition, die Wahl zum „Bierwirt des Jahres“. Heuer wurde die begehrte Auszeichnung für jedes Bundesland bereits zum 11. Mal in der Stiegl-Brauwelt in Salzburg vergeben. In Tirol machte das Hotel & Gasthaus „Beim Dresch“ in Erl bei Kufstein das Rennen. Kein Wunder, denn die Wirtsleute Martina und Karl Anker führen den gutbürgerlichen Gasthof mit viel persönlichem Engagement und haben eine große Affinität zu Bier.

Die Verleihung der Auszeichnungen nahmen die „Wo isst Österreich?“-Herausgeber Klaus Egle und Renate Wagner vor. Unterstützt wird die Wahl zum Bierwirt von Stiegl-Eigentümer Dr. Heinrich Dieter Kiener seit Anbeginn, denn Österreichs größte Privatbrauerei ist seit Jahrzehnten um die Bierkultur im Lande bemüht. (TT)

Heumilch-Käse vergoldet

Die Arbeitsgemeinschaft Heumilch kann Erfolge am laufenden Band feiern. Besonders bei der Käsiade wurde die Arbeit der Produzenten mit Medaillen ausgezeichnet.

Innsbruck – Erfolg für die ARGE Heumilch: Das heuer publizierte Kinderbuch „Mmmh, so gut schmeckt Heumilch!“ gewann bei Österreichs größtem Werbepreis „EDward“ die Kategorie Direktmarketing. Für Kindergartenkinder und Leseanfänger wird in diesem Buch mit bunten Bildern und einfachen, kurzen Texten gezeigt, was hinter Heumilch steckt: von der artenreichen und natürlichen Fütterung im Jahreslauf bis zur Herstellung von hochwertigem Heu. Im Mittelpunkt der Handlung steht der kleine Georg, der mit seinen Eltern einen Ausflug auf die Alm macht. Dort trifft die Familie auf Bauer Hans und dessen Tochter Leonie – gemeinsam unternehmen die beiden Kinder einen spannenden Streifzug über den Heumilch-Bauernhof. Der „EDward“ wird vom Branchenmagazin Extradienst in neun Kategorien vergeben.

Erfolge feierten die Heumilchproduzenten bei der Internationalen Käsiade in Hopfgarten. Auch bei der elften Auflage dieser renommierten und traditionsreichen Leistungsschau zeigte sich die hohe Qualität der heimischen Heumilchwirtschaft: Die Käsespezialitäten der ARGE-Heumilch-Mitgliedsbetriebe wurden von der hochkarätig besetzten Fachjury mit insgesamt 18 Medaillen ausgezeichnet – sieben Gold-, sechs Silber- und fünf Bronzemedailles. Im Fokus der Juroren standen dabei der Charakter, Geschmack und die Textur der einzelnen Produkte. Zusätzlich wurde die Tiroler Milch für den Tiroler Bergkäse mit dem Medienpreis prämiert, der von den anwesenden Fachjournalis-



Das Team der Sennerei Zillertal mit Geschäftsführer Heinz Kröll (hinten, 2. v. l.) und Christian Kröll (vorne, 2. v. l.) holte von allen Heumilchbetrieben die meisten Medaillen – nämlich fünf. Auch das Kinderbuch der Arbeitsgemeinschaft wurde ausgezeichnet. Fotos: wiko/Heumilch

ten vergeben wurde. Insgesamt nahmen an der Käsiade 137 Betriebe aus Österreich, der Schweiz, Kroatien, Deutschland, Kanada, Italien, Spanien, Ungarn und der Slowakei teil. Das Juryteam untersuchte 350 Proben. Andreas Geisler von der ARGE Heumilch: „Neben der Qualität der Heumilch ist die Innovationsstärke unserer Mitgliedsbetriebe maßgeblich für die großen Erfolge

von unabhängigen, staatlich zertifizierten Stellen kontrolliert wird. Sämtliche Produkte werden kontrolliert gentechnikfrei hergestellt. Hauptproduktionsgebiete der Heumilch sind Vorarlberg, Tirol, Salzburg, Oberösterreich sowie die Steiermark. In Österreich liegt der Heumilchanteil an der Gesamtproduktion bei 15 Prozent, in Europa bei lediglich drei Prozent. (TT)



Heumilch-Kinderbuch „Mmmh, so gut schmeckt Heumilch!“

INiTS-Award 2012 geht an einen Wildschönauer

Wien, Niederau – Das universitäre Gründerservice INiTS prämierte bei der 8. INiTS-Award-Verleihung im Festsaal der Universität Wien vor Kurzem jene wissenschaftlichen Arbeiten, die besonders großes Potenzial für eine erfolgreiche Unternehmensgründung haben. Heuer wurden erstmals Special Awards für Arbeiten mit greentech-Bezug sowie Arbeiten von Frauen bzw. Frauen-Teams verliehen. Eine Jury, bestehend aus Wirtschafts-, Wissenschafts- und Gründungsexperten, bewertete die 73 eingereich-



Ewald Thurner (links) überreicht den INiTS-Award 2012 an Markus Luchner. Foto: Anna Rauchenberger

ten Arbeiten hinsichtlich der wirtschaftlichen Verwertbarkeit.

Den 1. Platz in der Kategorie Life Science (powered

by Med-El) holte der gebürtige Niederauer DI Dr. Markus Luchner (Boku). Derzeit kommt es in der biotechnologischen Industrie zu einem Paradigmenwechsel vom Trial and Error zur wissenschaftsbasierten Prozessentwicklung.

Luchners Geschäftsidee bietet Dienstleistungen und Consulting für effizientere Entwicklung von biotechnologischen Produktionsprozessen, unterstützt durch neue Sensorysysteme und modellgestützter Prozessführung, sowohl für rote als auch weiße Biotechnologie. (TT)



Gold x 2 für Spectrum und Wave

Der Weltverband der Erlebnisschwimmbäder, die World Waterpark Association (WWA), hat 2012 die Arbeiten für das Wave, die Wörgler Wasserwelt, ausgezeichnet. Bereits zum 4. Mal sind die Arbeiten der Tiroler Kreativagentur Spectrum für das Wave unter den Besten. Markus Erler (CD Spectrum), Andreas Ramsauer, MBA (Wave), Tim Berger (AD Spectrum), Christian Baumgartner (AD Spectrum, v. l.) freuen sich. Foto: Spectrum



7000 abendliche Einkäufer

CYTA-Geschäftsführer Erich Pechlaner (l.) und die Marketing-Verantwortliche Susanne Buratti freuen sich vor Kurzem mit Entertainer Louie Austen und Peter Chwojka (Tiroler Sparkasse; v. l.) über einen gut besuchten Shoppingabend. 7000 Kunden nutzten die Gelegenheit zum Einkaufen und Flanieren in Völs. Foto: schloss-marketing

BoConcept Brand Store im Headline Tower

Innsbruck – Unlängst eröffnete der erste BoConcept Brand Store in Tirol im neuen Headline Tower mit einem gebührenden Grand-Opening-Event. Bei erfrischenden Drinks, kulinarischen Köstlichkeiten und entspannter Musik konnten Designliebhaber auf der 570 m² großen Ausstellungsfläche die neuesten dänischen Möbeltrends erleben.

„Leidenschaft charakterisiert alle, die für die Marke BoConcept arbeiten. Ganz gleich, ob sie ein Möbelstück entwerfen, eine Abteilung leiten oder einen Store führen. Unsere Mission lautet: Moderne Designmöbel urban eingestellten Menschen zugänglich zu machen. Daran arbeiten wir Tag für Tag mit höchstem Einsatz“,

so die Inhaber Isabell & Martin Bauer.

Beim Eröffnungsevent mit dabei waren unter anderem Landesrätin Patrizia Zoller-Frischaut, Spartenobmann der Wirtschaftskammer Michael Falkner, Kitzbühels Tourismusdirektor Peter Marko, Geschäftsführer des Bauträgers PEMA Marco Blaha und OFA GF Karl Fahrner. (TT)



Seit Kurzem ist der BoConcept Brand Store eröffnet. Foto: BoConcept

Sparkasse hilft Hospizgruppen

Schwaz – Die ehrenamtlichen Mitarbeiter der Hospizgruppen Schwaz und Zillertal arbeiten in der neuen Palliativeinheit im BKH Schwaz mit. Sie schenken sterbenden Menschen Zeit und Zuwendung und ergänzen so die Betreuung durch das Ärzte- und Pflegeteam. Seit vielen Jahren unterstützt die Sparkasse Schwaz die ehrenamtlichen Hospizbegleiter mit einer jährlichen Spende von 6000 Euro und ermöglicht durch diese Kontinuität unter anderem, Aus- und Fortbildungskurse langfristig zu planen.

Koordiniert werden die beiden Hospizgruppen von der Regionalbeauftragten DGKS Gabi Hauser, Tel. 0676/8818850, E-Mail gabi.hauser@hospiz-tirol.at. (TT)