

Oberlandesgericht Wien besetzt  
Präsidentenstelle neu

Seite 27

Außerordentliche Hauptversammlung der  
Telekom Austria am 14. August

Seite 29

Österreichischer Rundfunk veröffentlicht  
seine Bilanz für 2013

Seiten 32 bis 35



Vom Befüllen der Presse über das Abfüllen bis hin zum Etikettieren: Die Genese des Hagenthaler Bioöls basiert auf Handarbeit (im Bild Chefin Beate Hoffmann). Fotos: David Miklas

## Vom Wind gepresst

Die Saat vom österreichischen Biobauern, die Energie für die Pflanzenöl-Pressen aus dem Windrad und aus Sonnenpaneelen: In der Hagenthaler Ölmanufaktur sind bio und öko vollends vereint.

Von Petra Tempfer

**St. Andrä-Wördern.** Am Anfang war das Windrad. Da stand es nun, auf dem Gelände der Firma Mischtechnik Hoffmann & Partner GmbH in St. Andrä-Wördern in Niederösterreich, und erzeugte Ökostrom. Doch es war zu wenig, um den Strombedarf unter der Woche zu decken – und zu viel, um die Energie am Wochenende zu nutzen. Die bittere Erkenntnis daraus: Eine Kilowattstunde Strom kostet 18 Cent. Für die gleiche Menge, die man zum Beispiel von einem Windrad ins Netz schickt, bekommt man 5 Cent.

Walter Hoffmann, Mehrheitseigentümer des Maschinenbau-Unternehmens, spannt daher den Gedanken der Energieeffizienz weiter, errichtete zusätzlich Sonnenpaneelen und kaufte im Vorjahr eine Pflanzenöl-Pressen. Das Ergebnis: Öko-Bioöl aus der Saat österreichischer Bauern, von Wind- und

Sonnenenergie gepresst. Im Unterschied zu den meisten anderen Bioöl-Herstellern bezieht Hoffmann keine einzige Sorte aus dem Ausland wie etwa China. Sollte es in Österreich einmal einen Engpass geben, fehlt diese Sorte eben auf der Hoffmann'schen Liste.

Die Presse – eine Schneckenpresse mit 50 Kilogramm Fassungsvermögen – läuft nun während des Wochenendes, der Fenster- und Feiertage. Zusätzlich wurde ein Elektroauto angeschafft. Auf diese Weise kann die Firma heute zwei Drittel ihres selbst erzeugten Stroms nutzen. Der Rest geht ins Netz.

### Geschlossener Bio-Kreislauf

Nach dem Wochenende, wenn die Saat fertig kaltgepresst ist, kommt das noch trübe Öl in große Edelstahlkannen, wo es einige Tage bis Wochen lang ruht. Sobald sich ein Bodensatz gebildet hat wird der obere, klare Öl-Anteil in Flaschen

gefüllt – das Bioöl ist fertig. Der Presskuchen, also das feste Nebenprodukt der Pressung, geht zurück an die Biobauern, die ihre Schweine, Kühe und Pferde damit füttern. Der daraus resultierende Biomist kommt wiederum als Dünger aufs Feld – und der Kreislauf schließt sich.



In der Hagenthaler Ölmanufaktur werden auf diese Weise 50 Liter pro Woche gepresst, Tendenz steigend. Neben dem Ab-Hof-Verkauf gibt es bereits mehrere Partner, die das Öl vertreiben. „Die Nachfrage nach Leinöl ist am größten, das Distelöl ist unter Gourmets beliebt“, sagt Hoffmann im Gespräch mit der „Wiener Zeitung“. Ein besonderes Schmankerl sei das Rapsöl. „Bio-

raps aus Österreich ist sehr schwierig zu bekommen, weil der Schädlingsdruck so hoch ist.“ Das Traubenkernöl sei aufgrund der geringen Ausbeute am teuersten, das Sonnenblumenöl am billigsten.

### Steiniger Weg

Der Weg hierher lief allerdings nicht unbedingt wie geschmiert. Vor allem deshalb, weil es zwischen Maschinenbau und Lebensmittelherstellung bis auf die durchaus diffizile Technik der Ölpressen kaum Parallelen gibt. Zuerst mussten die Maschinenbauhalle und die Ölmanufaktur räumlich klar getrennt werden, dazu kamen ein separierter Saatenraum und zahlreiche Schulungen bezüglich Hygienerichtlinien und Lebensmittelkennzeichnung bis hin zum Schädlingsmonitoring.

Erst dann gab es zusätzlich zu den bereits existierenden Gewerbescheinen für ein technisches Büro und für Maschinenbau einen für die Erzeugung von Lebensmit-

teln im Oktober 2013. Eine Mitarbeiterin wechselte in die Ölmanufaktur, wo sie nun mit Chefin Beate Hoffmann die Saat vom Bauern bis zur Flasche begleitet und protokolliert. Die Nachverfolgbarkeit dieser Dokumentationskette ist für die Bezeichnung „bio“ wesentlich: Etwa einmal jährlich gibt es zusätzlich zur unangekündigten Kontrolle durch den Lebensmittelinspektor eine Überprüfung durch die Biokontrollstelle.

Noch haben sich die Investitionen laut Walter Hoffmann zwar nicht gerechnet, die Ölmanufaktur werde vom Maschinenbau-Unternehmen getragen. Es stecke aber ohnehin viel mehr dahinter. „Die Ölmanufaktur war eine Art Versuch. Wir wollten wissen, ob eine Kreislaufwirtschaft sowohl im biologischen als auch im ökologischen Sinn möglich ist. Der Versuch hat funktioniert.“ ■

<http://hagenthaler-oelmanufaktur.hoffmann-partner.at>

## Google sucht Gründer

Geschäftsideen werden bei der Gründer Garage 2014 gesucht.

**Berlin.** Menschen mit Gründergeist aus dem deutschsprachigen Raum können sich für die Gründer Garage 2014 bewerben. Gesucht werden Geschäftsideen aus Wirtschaft oder Kultur, Umwelt oder Soziales, die im Laufe der Initiative zu einem schlüssigen unternehmerischen Modell weiter entwickelt werden und sich nachhaltig am Markt behaupten.

Im Unterschied zu anderen Wettbewerben setzt die Gründer Garage vor der eigentlichen Gründung an. Auf einer Online-Plattform durchlaufen die angehenden Gründer zunächst ein Trainingspro-

gramm aus Videos, Online-Sessions und Workshops in verschiedenen Städten. Danach kämpfen sie in der Wettbewerbsphase um Aufmerksamkeit und Punkte der „Online-Crowd“ sowie einer Expertenjury.

Nach der Anmeldung können Teilnehmer ihre Idee ab 25. August öffentlich machen und Punkte sammeln. Aus den Reaktionen im Internet, der Anzahl wertvoller Posts und Kommentare von und über die Teilnehmer sowie dem Feedback der Experten wird der „Garagen-Faktor“ ermittelt, teilt Google mit. Er definiert eine Rangfolge der besten Ideen im Wettbe-

werb. Gemeinsam mit der Jurybewertung ergibt sich das Gewinner-Ranking. Die Sieger werden bei der Abschlussveranstaltung in Berlin prämiert, es winken Preise im Gesamtwert von mehr als 100.000 Euro. Die Initiative wird von Google, Allianz Digital Accelerator, 3M, Volkswagen, Stiftung Entrepreneurship und Factory in Deutschland sowie weiteren Partnern unterstützt. Aus Österreich sitzt StartUp-Experte Daniel Cronin, Mitgründer von AustrianStartups, in der Jury. ■

<https://www.gruender-garage.de>

## DIE WERTVOLLSTEN PFLANZENÖLE

Wie für die gesamte Ernährung gilt auch für die Öle: Je abwechslungsreicher, desto besser. Die Österreichische Gesellschaft für Ernährung empfiehlt, immer unterschiedliche Öle (Salatöle, erhitzbare Öle sowie Öle zum Frittieren) zuhause zu haben, sie vor Licht und Wärme geschützt aufzubewahren und rasch zu verbrauchen. Pflanzenöle sind deshalb so gesund, weil sie eine wichtige Quelle für **ungesättigte Fettsäuren** wie Omega-3- und Omega-6-Fettsäuren sind. Sie verbessern die Durchblutung, senken Blutfette und Blutdruck. Das wirkt sich günstig auf das Herz-Kreislaufsystem aus und senkt das Schlaganfall-Risiko. Bei Pflanzenölen unterscheidet

man zwischen kalt- und warmgepresst. **Kaltgepresste Öle** werden nicht unter Wärmezufuhr und hohem Druck aus dem Rohmaterial herausgepresst und raffiniert (spezielles Reinigungsverfahren), sondern lediglich sanft gereinigt und sorgsam gepresst. Die wertvollen Inhaltsstoffe bleiben dadurch erhalten.

- **Leinöl** wird aus Leinsamen gepresst und schmeckt mild-nussig. Es eignet sich als Salatöl.
- **Rapsöl** verleiht deftigen Gerichten eine eigene Note. Da es mäßig erhitzt werden darf, gilt es als Standardöl.
- **Sonnenblumenöl** kann zum Backen und Frittieren verwendet werden, sofern es sich um eine spezielle Züchtung handelt.