# Aufzeichnung Webinar Ideenacker 8 "Vom Feld in kompakte Dosis" vom 13.12.2022

*Im Ideenacker #8 haben uns Fritz Rauer über seine Snacks aus getrockneten Sprossen, Thomas Kibler über Snacks aus gefriergetrockneten Früchten und Wolfgang Wurth über fermentiertes Superfood erzählt.*

**Folgende Betriebe stellten sich vor:**

- Sebastian und Fritz Rauer von "Rauers Sprössling" aus der Steiermark
- Verena Pizzini und Wolfgang Wurth von "Farmento" aus Niederösterreich
- Thomas Kiebler von "Frucht & Sinne" aus Oberösterreich

Sebastian und Fritz Rauer von **Rauers Sprössling** sind davon überzeugt, dass die Natur mehr kann als jedes Nahrungsergänzungsmittel und jedes Vitaminpräparat. Deshalb begannen sie 2018 zu experimentieren, wie sie ihre Sprossen in haltbare Snackprodukte verwandeln können. In diesem Prozess haben sie immer ihr Augenmerk auf die Erhaltung der Inhaltsstoffe gelegt. Nach einigen Versuchen ist es ihnen schließlich gelungen, ein Verfahren zu finden, welches die Haltbarkeit der Sprossen unter voller Erhaltung der Inhaltsstoffe gewährleistet.

Vom Acker, ohne Umwege direkt ins Glas! **Farmento** ist ein regionaler Familienbetrieb, der sich mit Fermentation auseinandersetzt. Die Familie von Verena Pizzini und Wolfgang Wurth stellt regionale, frische Lebensmittel mit Zutaten aus eigener biologischer Landwirtschaft her. Nach der Ernte und Veredelung reifen Natto, Tempeh, Kimchi und verschiedene Chilisaucen. Für ihre Produkte kommen nur qualitativ hochwertige Rohstoffe zum Einsatz. Dazu gehört aber auch, dass sie sich bei neuen Kreationen, ihrer Produktion und bei der Verpackung fragen, ob sie verantwortungsbewusst und nachhaltig handeln.

Alles begann, als Christina und Thomas Kibler im Jahr 2002 als junges Paar den Hof der Familie Kibler übernehmen sollte. Sie waren immer schon entschlossen, die Familientradition fortzuführen - was sie seit jeher verbindet, ist ihre Liebe zur Natur, die Verbundenheit mit der Region und die Leidenschaft für „heimische Früchte“. Gemeinsam beschlossen sie, ein Produkt zu entwickeln, in dem sowohl ihre Leidenschaft für heimische Früchte als auch ihre Liebe zu visionären Ideen und technologischen Innovationen zum Ausdruck kommt. So wurde aus dem Kibler-Hof die **FRUCHT & SINNE** Schokoladenmanufaktur.

**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. Die Veranstaltung wird aufgezeichnet.