BEST OF THEORIE UND PRAXIS

In Kooperation mit INNOLAB und der WKO Steiermark

TEXT PAKO KOVACS-MERLINI
FOTOS OLIVER WOLF, WKO STEIERMARK

SPROSSEN, KEIMLING, **SUPERFOOD**

Aufgegangen: Gemüsebauer Fritz Rauer drückt seit Jahrzehnten den grünen Daumen in Bierbaum bei Bad Blumau in die Erde. Gemeinsam mit Sohn Sebastian startete „Mr. Superfood“ als Pionier die Keimling- und Sprossenproduktion. Begleitet wurde das „Vitaminreich“ dabei vom INNOLAB an der FH Campus 02 – powered by WKO Steiermark.

Josef Herk, Unternehmer und Präsident der WKO Steiermark: „Mit unserer Initiative Restart-up fungieren wir als wichtiger Impulsgeber für innovative Geschäftsideen in der Steiermark und bieten Unternehmen kostenlose Unterstützung für ihre Weiterentwicklung an.“

Erdbeerdirektsaft, Weizensprossen, Wasser, Alfalfasprossen, Zitronensaft, Agavendicksaft, Sonnenblumenöl, Rote Rüben. Alles sorgfältig vermengt und hergestellt in Bierbaum bei Bad Blumau. Liest sich gesund. Ist er auch der vegane wie vitaminreiche Sprossen-Shot „Alfalfa-Erdbeer“ und als „Rauers Sprössling“ tituliert. Vitaminriegel und Joghurt in verschiedenen Geschmacksrichtungen finden sich unter gleichem Namen auch in den Regalen bei Billa. Das „Superfood“ aus Keimlingen und Sprossen der Südoststeiermark wird online wie auch im Hofladen nebst der Produktion stark nachgefragt und liegt voll im Trend. Diesen hat Fritz Rauer, seit Jahrzehnten mit dem Gemüseanbau in der Oststeiermark familiär stark verwurzelt, als einer der Ersten erkannt. Wie das? „Mit dem Gemüse war ich schon immer verbunden, hab mit 17 Jahren den Betrieb vom Vater übernommen und war seitdem immer auf der Suche nach Innovationen, sammelte Ideen für neue Produkte“, erklärt Rauer, der mit Frau Anni, einer leidenschaftlichen Bio-Bäuerin und zehn Mitarbeitern unter anderem die Betriebsküche des LKH wie auch unzählige heimische Gastronomen sowie das Quellenhotel Bad Waltersdorf und das Rogner Bad Blumau beliefert. Solch eine Idee wächst und gedeiht seit 2015: Rauer widmet sich der alten chinesischen Medizin, selektiert Sprossen und Keimlinge nach besonderem Mehrwert und Geschmack und erweitert die florierende Gemüseproduktion durch deren Anbau. In nur einem Jahr sprießen auf 18.000 m² Gebäude für die biologische Sprossenproduktion inklusive Räume für die Verarbeitung, Kühlung und Lagerung. Die Vitaminbomben schlagen voll ein, da sich der Vitamin- und Mineralstoffgehalt von Pflanzen beim Keimen um das Siebzigfache steigert. Die expandierende Pioniertätigkeit begeistert auch Sohn Sebastian, gemeinsam holt man technisches Know-how aus einer Firma in Frankreich. „Die Herausforderung war für uns auch, dass wir die Produkte haltbar machen, die Entwicklung weiter ausbauen und die Marke positionieren können. Ebenso war es uns wichtig, neue Märkte und Zielgruppen zu finden. Aber wie?“, fragte sich Sebastian Rauer gemeinsam mit Vater Fritz. Die Antwort lieferten die beiden Innovationsbegleiter Silke Gigerl und Günther Polanz vom INNOLAB an der FH Campus 02, einer von der WKO finanzierten Servicestelle für Innovationen und Partner für steirische KMU. „Mit unseren Erfahrungen konnten wir uns rund um die Produktpositionierung wie auch in neue Absatzwege und Kooperationen einbringen. Dabei setzten wir den Fokus vor allem auf ein junges Publikum, dass auch als Multiplikator fungiert und die Marke sowie den Hintergrund bekannt macht“, analysiert das Duo. Immerhin geht es um Produkte, die mit viel Aufwand, hochwertigem Trinkwasser und rein biologischer Erzeugung auf den Markt kommen. Ganz im Einklang mit der Natur setzt Österreichs erste

MIT DEN KEIMLINGEN UND SPROSSEN SCHAFFTE ES DAS **„VITAMINREICH“ VON FRITZ RAUER (R.) UND SOHN SEBASTIAN** NICHT NUR INS SPROSSENBROT DER BÄCKEREI MARTIN AUER, SONDERN AUCHINS TV-FORMAT „2 MINUTEN 2 MILLIONEN“.

DIE INNOVATIONSBEGLEITER VON **INNOLAB, SILKE GIGERL (2. V. L.) UND GÜNTHER POLANZ (R.),** BRACHTEN SICH RUND UM DIE PRODUKTPOSITIONIERUNG, NEUE ABSATZWEGE UND KOOPERATIONEN EIN.

GRÜNE VERGANGENHEIT, GRÜNE ZUKUNFT: „FÜNF GENERATIONEN ARBEITEN WIR NUN MIT ERDE UND NATUR UND AUCH KÜNFTIGE GENERATIONEN SOLLEN DIE MÖGLICHKEIT HABEN, HIER LANDWIRTSCHAFT ZU BETREIBEN.“

EU-weit zugelassene Grünsprossen- und Keimlingsmanufaktur auf Biomasse, Photovoltaik und Schädlingsbekämpfung mittels Nützlinge. „Fünf Generationen arbeiten wir nun mit Erde und Natur und auch künftige Generationen sollen die Möglichkeit haben, hier Landwirtschaft zu betreiben“, blickt Fritz Rauer nachhaltig in die Zukunft. Rückblickend bezeichnet er die Entwicklung zum „Mr. Superfood“ hingegen als „ziemlich schnell.“ Mit den Keimlingen und Sprossen schaffte es das „Vitaminreich“ nicht nur ins Sprossenbrot der Bäckerei Martin Auer, sondern auch ins TV-Format „2 Minuten 2 Millionen“. Auftritt und Rückmeldungen verliefen positiv. „Es gibt Gespräche über etwaige Investitionen“, will Sebastian Rauer aktuell noch nicht mehr verraten. Fix sind hingegen Gespräche über Exporte nach Deutschland und in die Slowakei. Auch mit dem INNOLAB will man weitere Ideen umsetzen. „Der Workshop mit Studierenden hat uns gezeigt, wie viele fruchtbare Ideen es gibt. Insofern sind wir für weitere neue Themen sehr offen. Das Netzwerk von INNOLAB hat uns in der gesamtheitlichen Entwicklung extrem weitergebracht und unterstützt“, resümiert Fritz Rauer. Sobald es wieder möglich ist, will er wieder Besucher durch seinen Hofladen und den Produktionsbetrieb führen, um Gemüse erleben, begreifen und schmecken zu können.

INNOLAB
RESTART-UP FÜR UNTERNEHMEN

Das INNOLAB an der FH CAMPUS 02 begleitet Unternehmen beim Innovationsprozess – vom Unternehmens-Check über die Ideenentwicklung bis zu konkreten Umsetzungsmöglichkeiten. Die Leistungen werden von der WKO Steiermark und der Steiermärkischen Sparkasse finanziert und stehen allen steirischen KMU zur Verfügung, die mit innovativen Ideen neu durchstarten wollen. Dabei fließt aktuelles Know-how aus der Forschung der Studienrichtung Innovationsmanagement an der FH CAMPUS 02 in die Arbeit ein.

www.innolab.at