

26.01.2022

Europaweit einzigartige Innovation: Kräuterseitlinge aus Stollen des steirischen Erzbergs bei BILLA und BILLA PLUS



BILLA_Erzberg_Stollenpilze

Die steirische Wirtschaftslandesrätin MMag. Barbara Eibinger-Miedl, InnÖvation-Geschäftsführer Andreas Gremsl und BILLA Vertriebsdirektor Peter Gschiel freuen sich über den Verkaufsstart der Erzberg Stollenpilze.

©Erzberg Stollenpilze, Abdruck zu PR-Zwecken honorarfrei

Kulinarisch vielseitig einsetzbar, erfreuen sich Kräuterseitlinge in Österreich das ganze Jahr über großer Beliebtheit. Der hellbraune Pilz stammt ursprünglich aus dem

mediterranen Raum und wächst auf den Wurzeln von Kräutern. Nun haben die Gründer des jungen, steirischen Unternehmens InnÖvation eine europaweit einzigartige und zugleich nachhaltige Anbauweise für den Kulturspeisepilz entwickelt.

- **Zucht der Erzberg Stollenpilze von InnÖvation im unterirdischen Stollensystem des Erzbergs**
- **Einzigartiger und nachhaltiger Anbau – Königsdisziplin in der Edelpilzzucht**
- **Ab sofort in ausgewählten BILLA Märkten und allen BILLA PLUS Märkten in Österreich erhältlich**

Wr. Neudorf, 26. Jänner 2022 – Kulinarisch vielseitig einsetzbar, erfreuen sich Kräuterseitlinge in Österreich das ganze Jahr über großer Beliebtheit. Der hellbraune Pilz stammt ursprünglich aus dem mediterranen Raum und wächst auf den Wurzeln von Kräutern. Nun haben die Gründer des jungen, steirischen Unternehmens InnÖvation eine europaweit einzigartige und zugleich nachhaltige Anbauweise für den Kulturspeisepilz entwickelt: Ihre Erzberg Stollenpilze werden in vier Kammern im unterirdischen Stollensystem des steirischen Erzberges gezüchtet. Das feuchte Klima und die stockdunklen Stollen bieten die idealen Anbaubedingungen für die Kräuterseitlinge. Die geernteten Bio-Edelpilze sind ab sofort in der 180g- Tasse um 3,79 Euro das ganze Jahr über in ausgewählten BILLA Märkten in der Steiermark, im südlichen Burgenland, in Kärnten und Osttirol sowie österreichweit in allen BILLA PLUS Märkten erhältlich.

BILLA Vertriebsdirektor Peter Gschiel ist von dem außergewöhnlichen Zuwachs im Sortiment begeistert: „Es freut mich zu sehen, wie viel Mut und Kreativität die Lebensmittelproduzent:innen in Österreich besitzen und zu welcher ausgefeilten Methoden sie greifen. Gemeinsam mit ihnen ist es uns möglich, heimische Produkte aus innovativem Anbau, wie die Erzberg Stollenpilze aus der Steiermark, für unsere Kund:innen in die Regale zu bringen.“

„Die Pilzzucht in den Stollen des Erzbergs unterstreicht einmal mehr die Kreativität und Innovationskraft von uns Steirer:innen. Mit diesem Projekt können ganzjährig heimische Lebensmittel angeboten und gleichzeitig die Region gestärkt werden“, freut sich die steirische Wirtschaftslandesrätin Barbara Eibinger-Miedl.

Innovativer und ressourcenschonender Anbau im Erzberg

Hinter InnÖvation steckt das Gründertrio Andreas und Martin Gremsl sowie Wolfgang Mitterbäck. Sie haben sich auf die Herstellung von innovativ veredelten Produkten aus Österreich spezialisiert. Dazu zählt unter anderem der Anbau von Popcornmais in Österreich oder die Herstellung von heimischem Himbeerwein aus 100 % Himbeeren. Die Idee zum geschützten Anbau von Kräuterseitlingen im steirischen Erzberg kam Wolfgang Mitterbäck aufgrund seines familiären Bezugs zur Region. Seine Großväter waren beide jahrelang am Erzberg beruflich tätig. „Der Anbau von Kräuterseitlingen in einem

unterirdischen Stollensystem ist mit Garantie die Königsdisziplin in der Edelpilzzucht. Diese Methode bietet eine Reihe an Vorteilen und hält für uns, aufgrund der europaweit einzigartigen Gegebenheiten im Inneren eines bestehenden Bergwerks, aber auch einige Herausforderungen parat“, erklärt Wolfgang Mitterbäck. Die Zucht im Stollen ist dabei nicht nur außergewöhnlich, sondern auch nachhaltig: Durch die Verwendung einer bestehenden Stollenanlage im Erzberg für den Anbau und die Adaption eines ehemaligen BILLA Marktes in Eisenerz, wo die Verpackung und Vorbereitung zur frischen Anlieferung an die jeweiligen BILLA Märkte erfolgen wird, wurden im Projekt keine weiteren Flächen versiegelt, sondern bereits bestehende Objekte und Einrichtungen genutzt. Zudem ermöglicht eine konstant gleichbleibende Temperatur und Luftfeuchtigkeit im Stollensystem eine klimaschonende Produktion. Es ist kein Heizen im Winter und keine Kühlung im Sommer notwendig. Die Schaffung von zwölf Arbeitsplätzen, die von InnÖvation im Vollbetrieb benötigt werden, sorgt zudem in der Region für einen wichtigen Impuls.

Infotext

Seit 66 Jahren gehört BILLA einfach zu Österreich. Damals wie heute setzt sich BILLA für Lösungen ein mit dem Ziel, allen ein volleres Leben zu ermöglichen. Mit über 20.000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern liefert BILLA Tag für Tag in 1.100 Filialen und im BILLA Online Shop Produkte in hervorragender Qualität und zu einem familienfreundlichen Preis. Das BILLA Sortiment reicht von einer breiten Palette an Markenartikeln bis zu den erfolgreichen Eigenmarken. Darunter die Ja! Natürlich Bio-Produkte, die hochwertige BILLA Eigenmarke und die Diskontlinie clever®. BILLA entwickelt sein Produkt- und Serviceangebot ständig weiter, um den individuellen Bedürfnissen der Menschen in Österreich gerecht zu werden und ihnen tagtäglich ein Leben voller Genuss und Leichtigkeit zu ermöglichen. BILLA gehört zur REWE International AG, einem der größten Lebensmittelhändler Europas. Nachhaltigkeit hat BILLA in seiner Unternehmensstrategie umfassend verankert: Heute sind schon viele der 1.100 BILLA Filialen in Österreich energieeffizient. BILLA ist seit Mai 2019 Teil des jö Bonus Clubs, dem größten Multipartnerprogramm Österreichs. BILLA ist Vorreiter im heimischen Online-Lebensmittelhandel und mit seinem Online Shop als einziger Vollsortimenter des Landes in der Lage, österreichische Haushalte persönlich zu beliefern. Kunden, die im BILLA Online Shop bestellen, können in Click & Collect Filialen ihren Einkauf frisch und fertig verpackt abholen, ohne an der Kassa warten zu müssen. Damit ist BILLA ein wichtiger Nahversorger, der weiß, was das Leben voller macht.

Mehr Infos unter: <https://www.billa.at> (<https://www.billa.at>)

Kontakt

Team Mediarelations

REWE International AG

IZ NÖ-Süd, Straße 3, Objekt 16

2355 Wiener Neudorf

Tel: [+43 2236 600 5265](tel:+4322366005265) (tel:[+4322366005265](tel:+4322366005265))

E-Mail: mediarelations@rewe-group.at (mailto:mediarelations@rewe-group.at)

Downloads



BILLA_Erzberg_Stollenpilze

Die steirische Wirtschaftslandesrätin MMag. Barbara Eibinger-Miedl, InnÖvation-Geschäftsführer Andreas Gremsl und BILLA Vertriebsdirektor Peter Gschiel freuen sich über den Verkaufsstart der Erzberg S...

© Erzberg Stollenpilze, Abdruck zu PR-Zwecken honorarfrei



BILLA_Erzberg_Stollenpilze

Die Kräuterseitlinge sind ab sofort bei ausgewählten BILLA Märkten und allen BILLA PLUS Märkten in Österreich erhältlich.

© Erzberg Stollenpilze, Abdruck zu PR-Zwecken honorarfrei



BILLA_Erzberg_Stollenpilze

Das feuchte Klima und die stockdunklen Lichtverhältnisse im Erzberg bieten die idealen Anbaubedingungen für die Kräuterseitlinge.

© Erzberg Stollenpilze, Abdruck zu PR-Zwecken honorarfrei



BILLA_Erzberg_Stollenpilze

In vier Kammern im unterirdischen Stollensystem des steirischen Erzberges werden die Pilze gezüchtet.

© Erzberg Stollenpilze, Abdruck zu PR-Zwecken honorarfrei