



Lafnitztaler und Koch prämiert

LH-Stellvertreterin Astrid Eisenkopf zeichnete innovative Unternehmer aus

BUCHSCHACHEN. Der Verein Lafnitztaler Bauernspezialitäten sowie Biohof Koch aus Markt Allhau erhielten von Landeshauptmann-Stellvertreterin Astrid Eisenkopf den „Bio-Innovationspreis Burgenland“ in der Kategorie „Anerkennung Bioprodukt“. Die Lafnitztaler wurden für ihre süß-sauer eingelegten Kürbiskuglerl und der Biohof Koch für sein Bio-Knuspermüsli prämiert.



Übergabe des Bio-Innovationspreises: Verein Lafnitztaler Bauernspezialitäten, Astrid Eisenkopf, Vizebgm. Christoph Kovacs, Familie Koch (v.l.). Foto: Kloiber

Innovative Bio-Produkte

Bereits seit 23 Jahren vermarktet der Verein Lafnitztaler Bauernspezialitäten seine Produkte. Auf der Suche nach einer Alternative zur allseits beliebten und oft angefragten Vorspeise Rohschinken mit Honigmelone sind die Lafnitztalerinnen auf die unreifen Ölkürbisse vom Partnerbetrieb Biohof Stefan und Birgit Koch gestoßen. „Die süß-sauren Kuglerl sind der perfekte Begleiter zum Rohschinken und werden nun als heimische Vorspeise Rohschinken mit Kürbiskuglerl angeboten“, so Geschäftsführerin Christa Erdely. Die zweiten

Preisträger Birgit und Stefan Koch stecken all ihr Know-how und Herzblut in ihre Biolandwirtschaft. Die beiden jungen, leidenschaftlichen Biolandwirte verarbeiten ihre Ernte am Hof auch selbst weiter. Auf 37 Hektar bauen die Kochs Getreide und Feldfrüchte an. Das Sortiment reicht von Nackthafer, Dinkel, Weizen, Roggen, Soja und Käferbohnen, Kartoffeln, Kürbis, Steckrüben und Mais bis hin zu Sonnenblumen, Kräutern und Streuobst.

Die beiden Preisträger erhielten Trophäen und ein Preisgeld in Höhe von je 1.400 Euro.

Fünf Kategorien

Die Preise werden heuer in den fünf Kategorien Next Generation BIO, Naturhofphilosophie, Anerkennung Bioprodukt, Anerkennung für gelungene Bio-Arbeit und Bio das weitergeht verliehen.

2019 wurde der „Bio-Innovationspreis des Land Burgenland“ ins Leben gerufen.