

Grazer Startup nahgenuss wurde als eines von Top-3 greenstartern ausgezeichnet.

Utl.: nahgenuss animiert zum Teilen von Bio-Schweinen im Internet.

Das Grazer Startup **nahgenuss** der Gebrüder Micha und Lukas Beiglböck wurde als eines von drei Top-greenstartern ausgezeichnet. Greenstart ist ein Förderungsprogramm für grüne Startups des österreichischen Klima- und Energiefonds. In einem zweistufigen Auswahlverfahren wurden zuerst 10 zukunftsweisende Projekte von einer Fachjury ausgewählt. Nach einem 6 monatigen Unterstützungsprogramm wurden die drei Top-greenstarters von einer Fachjury und mittels Onlinevotings bestimmt. Mit dem greenstart-Programm sollen innovative Unternehmen gefördert werden, die zur Reduktion des CO₂- Verbrauchs und zum Klimaschutz beitragen

Auf www.nahgenuss.at wird Bio-Schweinebauern die Möglichkeit gegeben, ganze Bio-Schweine zu verkaufen. Bis zu 4 Konsumenten und Konsumentinnen können sich ein Bio-Schwein teilen. Sind alle Teile des Schweines verkauft, wird das Schwein geschlachtet und die Kunden können sich das Bio-Fleisch direkt bei den Bauern und Bäuerinnen küchenfertig zerlegt und verpackt abholen. Mehr und mehr setzen Bauern zudem auf den umweltfreundlichen Kühlversand per Post bis vor die eigene Haustüre. Dadurch wird eine ganzheitliche Verwertung von Bio-Schweinen von der Nase bis zum Schwanz gewährleistet. Die Bauern und Bäuerinnen bleibt dadurch ein deutlich höheres Einkommen zum Überleben. Der Endkonsument bekommt einen günstigeren Preis für das Bio-Fleisch und kann mit eigenen Augen sehen woher das Fleisch kommt.

Schweinefleisch ist mit 40 kg im Jahr pro Person, das mit Abstand häufigste zu findende Fleisch auf unseren Tellern. Weniger als 2 von 100 Schweinen sind in Österreich aber Bio. Damit ist der Anteil verschwindend gering; im Vergleich liegt der Bio-Anteil bei Rind bei 17%. Bio-Schweine haben wesentlich mehr Platz um sich zu bewegen, immer einen Auslauf ins Freie und bekommen nur gentechnikfreies Bio-Futter und rasten auf Stroheinstreu. Immer mehr Bio-Bauern gehen sogar noch viele Schritte weiter und setzen wieder auf alte Rassen, wie Mangalitza und Turopolje. Die Freiland Schweinehaltung erlebt gerade einen kleinen Boom.

„Fleisch muss wieder werden, was es ist, ein besonderes Genussprodukt. Für Nahgenuss steht im Vordergrund, lieber weniger Fleisch, dafür aber sehr hohe Qualität im Geschmack“, so Micha Beiglböck, Geschäftsführer von nahgenuss.

Weiters ausgezeichnet wurden die Wiener Innenstadtbauern **Hut & Stil** mit ihrer Pilzmanufaktur mitten in der Wiener Innenstadt und das Startup **Wohnwagon**, welches nachhaltige und autarke Wohnformen ermöglicht.

Auch heuer gibt es wieder den greenstart Wettbewerb. Einreichungen für die dritte Runde von greenstart sind noch bis 31. Jänner 2017 auf www.greenstart.at/einreichen/ möglich.

Presseausendung Klima- und Energiefonds OTS: <http://bit.ly/2jmOUER>

Fotos zur honorarfreien Verwendung unter Beachtung des Copyrights: Bitte Anfragen.

Weiteres Bildmaterial finden Sie hier: www.nahgenuss.at/blog/pressematerial/

Rückfragehinweis:

www.nahgenuss.at

Micha Beiglböck

Tel: 0676 8742 8671

Email.: micha.beiglboeck@nahgenuss.at

Mariahilferstraße 13/8, 8020 Graz