

EXPANSION

Urkornhof ist auf Expansionskurs

VORCHDORF. Nach rund einem Jahr Bauzeit konnte der Urkornhof seinen Betrieb im Neubau aufnehmen: Die neuen Gebäude umfassen 2.200 Quadratmeter bebaute Fläche mit modernsten technischen Anlagen.



Kurt Kammerleithner (re.) führt mit dem Urkornhof fort, was sein Vater Adolf mit biologischer, ursprünglicher Landwirtschaft begonnen hatte.

Das führende Produkt, die Braunhirse, ließ den einst kleinen landwirtschaftlichen Betrieb zu einem Unternehmen heranwachsen, das über 30 Mitarbeiter beschäftigt und über 1.500 Händler der Reform- und Naturkostbranche in Österreich und Deutschland beliefert.

Beim Neubau investierte Geschäftsführer Kurt Kammerleithner viel in moderne Technik: Eine spezielle Kühlanlage in der Produktionshalle sichert das beste Klima für Trocknung und

Lagerung der Getreideprodukte. Dank der kühlen Lagerung ist es nicht notwendig, mit chemischen Mitteln Getreideschädlinge zu bekämpfen. Mit einer modernen

Mühle wird die Braunhirse ohne Druck gemahlen und nicht erhitzt, dadurch bleiben die Nährstoffe erhalten. Eine Besonderheit stellt auch die Heizung dar: Der

gesamte Betrieb wird aus den Abfallprodukten der Getreide wie Schalen oder Spelzen beheizt. „Es ist kein weiteres Heizmaterial mehr nötig,“ meint Kurt Kammerleithner.

Nachhaltig und ursprünglich

Vor über 50 Jahren startete Kurt Kammerleithners Vater Adolf mit biologischem Landbau. Er begann auch in den 90er-Jahren mit dem Anbau der damals noch wenig bekannten Braunhirse, einem Getreide mit hohem Siliziumgehalt. Die Produkte des Urkornhofs – ausschließlich Urformen des Saatgutes – sind weder gentechnisch noch züchterisch verwendet, die Rohstoffe werden sorten- und artenrein angebaut und verarbeitet. Beim Anbau wird auf boden- und umweltschonenden Anbau großer Wert gelegt. ■



In den Eigentumswohnungen genießt man einen herrlichen Ausblick.

BESICHTIGUNGSMÖGLICHKEIT

Wohnen direkt am See

EBENSEE. Dort wohnen, wo andere Urlaub machen – die Eigentumswohnungen in der Siedlung Trauneeck in Ebensee machen es möglich. Von Grund auf wurden sie renoviert. Die Wohnflächen reichen von 52 m² bis 113 m², sind luxuriös ausgestattet und lassen keine Wünsche offen. Der Ausblick der Penthousewohnung reicht über den Traunsee bis ins Gebirge. Der gemeinsame Badeplatz, der nur wenige Schrit-

te von den Wohnungen entfernt ist, lädt zu gemütlichen Badenstunden ein. Durch die Nähe zum Zentrum sind Kaufhäuser, Ärzte, Schulen, Hallenbad zu Fuß erreichbar. Die Wohnungen sind ab sofort beziehbar. Am Tag der offenen Tür – Samstag, 10. 7., zwischen 9 und 12 Uhr – kann man sie ohne Voranmeldung besichtigen. Infos: Thomas Bernegger, Real-Treuhand Immobilien, 0676/81418036 ■ Anzeige

AUSGEZEICHNET

„Deutsches“ Gold für Käse, Jogurt, Milch

GMUNDEN. Eindrucksvoll schloss die Gmundner Molkeerei heuer an ihre internationalen Erfolge und mehrmaligen Auszeichnungen durch die „Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft“ (DLG) an. Mit sensationellen zehn Goldmedaillen wurden die Gmundner Milch-Spezialitäten für ihre hervorragende Qualität geehrt. Die prämierten Produkte überzeugten die Experten in allen Qualitätskriterien. Jedes musste sich umfassenden Laboranalysen, Deklarationskontrollen und Sensorik-Tests unterziehen. Die Experten beurteilten Geschmack, Geruch, Farbe, Aussehen und Konsistenz. So erhielten DLG-Gold die Käsespezialitäten „Traunkirchner Raclette“ und „Stoderer

Rauchkäse“. Bei den Fruchtjogurts zeichnete die Jury die Sorten Erdbeere, Pfirsich-Maraquaja und Heidelbeere aus. Gold gab es auch für die Gmundner Milch H-Milch (1,5% und 3,5% Fett), Länger frische Vollmilch (3,5%) sowie für die Gmundner Frischmilch (3,5%) und Almlies Frischmilch (1,5%). ■



Zehn Mal Gold für Gmundner Milch