

Unternehmer



Biofleisch per Mausklick



Foto: Julia Rauchenberger

Von Spanien bis Südafrika: Grazer 3D-Start-up „scannt“ die Welt

Das Grazer Start-up 3Dcopysystems hat sich auf 3D-Bodyscan-Systeme und -Kabinen spezialisiert und damit eine gefragte Nische besetzt. So stehen seit dem Markteintritt im September 2015 bereits 3D-Körper-Scanner in Österreich, Rumänien und Spanien – noch heuer ist der Markteintritt in Frankreich und Südafrika geplant. „Auf Basis der Fotogrammetrie bieten wir 3D-Scanner in verschiedenen Größen und Auflösungen für unterschiedliche Anwendungen

an“, verweist Christof Kirschner, einer der beiden Geschäftsführer, auf einen „schier unerschöpflichen Marktbereich“. Alle Infos: www.3dcopysystems.com ■



„Big Alice“ ist die größte der Grazer Bodyscan-Kabinen.

Foto: 3Dcopysystems

Houskapreis 2016: Montanuni Leoben sichert sich den „Forschungs-Oscar“

Zum elften Mal wurde der prestigeträchtige und mit 400.000 Euro hoch dotierte Houskapreis für innovative Forschungsprojekte im Rahmen einer feierlichen Gala im Wiener MAK vergeben. Die beiden Sieger, die Montanuniversität Leoben (Kategorie „Universitäre Forschung“) und die Wiener Marinomed (Kategorie „F&E in KMU“), freuten sich über das Haupt-Preisgeld von jeweils 150.000 Euro (der Rest verteilt sich auf die weiteren Plätze in den Kategorien). Ausgezeichnet wurde die Montanuni für

das Forscherteam rund um Stefan Pogatscher, das eine neue Methode für Aluminiumlegierungen entwickelt hat. Weitere Informationen: www.unileoben.ac.at ■



Stolze Preisträger: Stefan Pogatscher (li) mit seinem Team

Foto: APA/Preis

Tronic entwickelt App für Magen-OP-Patienten

Gemeinsam mit einem Adipositas-Chirurgen hat die Grazer Tronic Innovation die App „Agrundo“ entwickelt. Der digitale Pass erleich-

tert Patienten die Dokumentation des postoperativen Verlaufs nach Magen-Bypass- oder Magenband-Eingriffen. www.agrundo.com



Neue Wege für regionale Produkte: Über das Web-Portal „nahgenuss“ ordern Kunden direkt das Viertel vom Bio-Schwein.

VON VERONIKA PRANGER
VERONIKA.PRANGER@WKSTMK.AT

Schwein gehabt: Das junge Grazer Start-up „nahgenuss“ startet dieser Tage das gleichnamige Web-Portal für Bio-Schweinefleisch aus der nahen Region. „Per Klick zum Genuss“, könnte man das vielschichtige Unternehmen wohl am besten beschreiben – denn es bietet sowohl Kunden wie auch Landwirten eine europaweit in dieser Form völlig neue Möglichkeit, qualitativ hochwertige regionale Lebensmittel zu erwerben bzw. zu vermarkten.

Überspitzt gesagt handelt es sich hier um eine Art Crowdfunding für die Bio-Sau. „Konsumenten reservieren über unsere Plattform ein Viertel des vom jeweiligen Bio-Bauern angebotenen Schweins. Erst wenn alle Viertel des Tieres den Zuschlag erhalten haben, wird das Schwein geschlachtet und das Fleisch anbieterabhängig selbst abgeholt oder von diesem zugestellt bzw. ver-



schickt“, erklärt Gründer Micha Beiglböck (gr. Bild, li.). Gemeinsam mit seinem Bruder Lukas (re.) hat der studierte Jurist seine Idee umgesetzt: „Es ist eine echte Win-win-Geschichte für beide Seiten. Die Landwirte, die sich bei unserer Plattform registrieren, verdienen dadurch etwas mehr und die Kunden zahlen etwas weniger, weil der Großhandelsaufschlag beim Direktvertrieb wegfällt.“

Mehr Wertschätzung fürs gesamte Lebensmittel

Konkurrenz zum Handel stelle man mit der Bio-Schweinefleisch-Plattform, die österreichweit ausgelegt ist, jedoch in keiner Weise dar, betont der Jungunternehmer: „Im Handel spielt Bio-Schweinefleisch im Gegenzug zum Rind eine marginale Rolle und liegt bei etwa zwei Prozent. Das Gros wird sowieso ab Hof vermarktet. Wir bringen durch unser Web-Portal nur Kunden und Bio-Bauern schneller zusammen.“

In der Praxis sei der Klick auf „Nahgenuss“ aber weit mehr als nur der Kauf von Bio-Fleisch aus der Region: „Viele Bauern haben ja weitere sensationelle Produkte, die Selbstabholern zusätzlich angeboten werden können.“ Aber auch für den Handel sei die Geschäftsidee von Vorteil, ergänzt Beiglböck, denn der Kunde werde für die Wertigkeit nachhaltiger regionaler Produkte sensibilisiert und greife dann auch im Geschäft öfter auf solche Lebensmittel zurück.

Stichwort Supermarkt: Schopf, Filet, Karree oder Schulter – hier verkaufen sich vornehmlich jene Stückerl vom Schwein, die der Kunde „kennt“. Wer aber ein Viertel des Tieres ordert, der bekommt

auch Teile geliefert, die er bislang gar nicht oder nur sehr selten in seinem Bratentopf hatte. „Es gibt deshalb Erklärungen zum Fleischstück – wie etwa, dass sich Fricandeau wunderbar fürs Schnitzel eignet oder eine Stelze einfach zuzubereiten ist“, berichtet Beiglböck. Der Rückbesinnung darauf, dass ein Tier aus mehr bestehe als nur aus dem einen Gustostückerl, ist den Gründern besonders wichtig: „Der Landwirt leistet harte Arbeit und muss auch das ganze Tier zu einem angemessenen Preis verkaufen – nicht nur wenige Teile daraus.“ ■

► **Im Web:** Das „nahgenuss“-Web-Portal startet zu Pfingsten. Alle Infos: www.nahgenuss.at

QUERGEFRAGT

Starthilfe?

Wir haben uns im Zuge der Gründung auch vom Innolab der FH Campus 02 beraten lassen.

Vegetarier?

Kennen wir viele – und konnten sie alle zumindest theoretisch für unsere Idee begeistern.

Pläne?

Das Portal soll in naher Zukunft auch auf Bio-Lamm bzw. Bio-Hühner ausgeweitet werden.

Brauerei Göss für Umweltinitiative mit Energy Globe ausgezeichnet

Mit dem Energy Globe Styria Award werden die bemerkenswertesten Energie- und Umweltprojekte ausgezeichnet. Aus insgesamt 80 Einreichungen ging

die Brauerei Göss mit der Initiative zur weltweit ersten CO₂-neutralen „Grünen Großbrauerei“ als Gesamtsieger hervor. Alle Infos: www.brauunion.at ■

LR Seitinger (li.) und LR Leichtfried (re.) mit Gabriele Straka und Hans-Jörg Paier (Brau Union) sowie Edgar Ahn (BDI) (v.l.)



Foto: Werner Krug

Starke Leistung: AVL präsentiert Konzeptmotor mit stolzen 474 PS

Im Hochleistungssegment ist noch mehr Leistung bei geringerem CO₂-Ausstoß möglich: Das beweist AVL mit dem Konzeptmotor HyPer 200 eindrucksvoll. Hier wurde in ein gerade einmal rund 1.000 Kilo schweres Serienfahrzeug ein Kraftpaket verbaut, das auch der neuesten RDE-Gesetzgebung (Real Driving Emissions) gerecht wird. Ausgestattet mit zwei Abgasturbo ladern und elektrischer Zusatzaufladung, weist der innovative Otto-Konzeptmotor bei 1,75 Litern Hubraum eine

Spitzenleistung von 474 PS bei 8000 U/min auf. Das entspricht einer spezifischen Leistung von 200 kW/l. Weitere Informationen dazu auf www.avl.com. ■



AVL HyPer 200: 200 kW/L und insgesamt 474 PS bei 8.000 U/min.

Foto: AVL/Langusch