NÖN

Bio-Gemüse für den Big Apple (1/2)

NÖN/Beilage Nord | Seite 10, 11 | 8. April 2019
Reichweite: 0

blond. communication GmbH

Bio-Gemüse

PUR Organic bietet Landwirten Absatzmöglichkeiten für

David Wais begann 2015 bei PUR Organic Products in Waidhofen/Thaya im Qualitätsmanagement und der Finanzbuchhaltung. Seit Juni 2017 ist er Geschäftsführer.
Foto: Sonja Eder

Von Sonja Eder

Rund 25.000 Tonnen Bio-Gemüse aus dem Waldviertel, Marchfeld und dem Burgenland werden über die Waidhofner „pur-bio“ PUR Organic Products Gmbh vertrieben. Um gemeinsam ihr Bio-Gemüse zu vermarkten, gründete Landwirt Johann Ackerl bereits 2003 mit zwölf weiteren Landwirten eine GesmbH.

Seither bestehen Partnerschaften mit „Ja, natürlich!“ und „Zurück zum Ursprung“. „Wir bieten den Bauern die Absatzmöglichkeit ihrer Bio-Produkte“, so Geschäftsführer David Wais. Bio-Kartoffeln seien das wichtigste Anbaugemüse im Waldviertel, aber auch Zwiebel, Knoblauch und Süßkartoffeln, Karotten und Pastinaken in Bioqualität gehören zum Angebot.

> **„Wir haben 130 Prozent an Bio-Kartoffeln, um Österreich zu versorgen. Den Rest exportieren wir.“**
>
> **David Wais, Geschäftsführer von PUR Organic Products**

Auf 15 Mitarbeiter ist Pur-Bio in den vergangenen 16 Jahren gewachsen, wobei sieben Mitarbeiter in Waidhofen tätig sind, die anderen betreuen die Lager-Standorte im Marchfeld und Burgenland.

A PRODUCT OF APA-DEFACTO
CLIPPING SERVICE

Alle nötigen Lizenzgebühren sind vertraglich geregelt.

APA DEFACTO

NÖN

Bio-Gemüse für den Big Apple (2/2)

NÖN/Beilage Nord | Seite 10, 11 | 8. April 2019
Reichweite: 0

blond. communication GmbH

A PRODUCT OF APA-DEFACTO
CLIPPING SERVICE

für den Big Apple

Bio-Produkte – und exportiert diese selbst in Form von „norderd"-Vodka bis New York.

„Wir haben 130 Prozent an Bio-Kartoffeln, um Österreich sicher zu versorgen, den Rest exportieren wir", so Wais.

Gerade wird ein neues Lager mit 4.000 m² modernster Kühltechnik in Oberweiden bei Gänserndorf errichtet, wo vorüberwiegend Karotten gelagert werden sollen. Die Verpackung der Bio-Gemüse ist an zwei Bio-zertifizierte Betriebe in Österreich ausgelagert, die Qualitätssicherung findet im eigenen Haus statt.

Einziges Veredelungsprodukt. Johann Ackerl betreibt gemeinsam mit seinen Söhnen Julian und Gregor einen landwirtschaftlichen Betrieb, wo auch die Produktion von seltenen Kartoffel-Sorten und Süßkartoffeln betrieben wird.

Als „bio" vor rund zehn Jahren bereits zum normalen Alltag gehörte, hatte Johann Ackerl eine weitere Vision, um das Thema „am köcheln zu halten". So entstand die Idee zur Bio-Spirituose: „Mit unserem Bio-Gemüse schaffen wir es auch nach New York, in flüssiger Form", und die Idee zum Bio-Vodka war geboren.

„norderd" ist übrigens das einzige Veredelungsprodukt von pur-bio. Gebrannt wird er aus biologischen Äpfeln, Kartoffeln und Roggen (single malt) in einer zertifizierten Brennerei in der Nähe von Laa/Thaya, abgefüllt wird er in einem bio-zertifizierten Betrieb im Burgenland. Der Bio-Vodka „norderd" hat 40 Prozent Alkohol-Gehalt.

Die steigende Nachfrage fordert mehr Lagerplatz. 2018 erfolgte der Spatenstich für ein neues Gemüselagerhaus mit modernster Kühltechnik in Gänserndorf. Am Bild: Julian Ackerl, Johannes Thomay, Patrik Dangl & David Wais. *Foto: privat*

Alle nötigen Lizenzgebühren sind vertraglich geregelt.

APA DEFACTO