

## *innovate4nature*

# FACTSHEET

### Die Jury:

**Jens Köster**, Startup-Experte, Startup Sales Berater für Innovationen, Gründer Food Innovation Think Tank

**Christa Maier**, Finanzexpertin, Innovation Strategist, BeeOne GmbH/Erste Group

**Heinrich Prokop**, Startup-Experte und Investor, Investor 2 Minuten 2 Millionen, Gründer und CEO Clever Clover, CEO Gutschermühle Traismauer, Managing Director NEO Investments BV

**Saskia Wallner**, Kommunikationsexpertin, CEO Ketchum Publico

**Thomas Wrbka**, Biodiversitätsexperte, Ass.Prof. Department für Botanik und Biodiversitätsforschung, Uni Wien

### Die FinalistInnen:

#### ***Alles Powidl im Zwetschkenreich***

Alles Powidl im Zwetschkenreich setzt sich für den Erhalt der Vielfalt an Primitivpflaumen im Naturpark Attersee-Traunsee durch die Entwicklung innovativer Produkte von den Zwetschkenarten Bidling und Zwispitz ein.

Das Projekt umfasst:

- \* Entwicklung einer Plattform zur Vernetzung und Zusammenarbeit (Angebot und Nachfrage, Zwetschkenbörse)
- \* Workshops zur innovativen Produktentwicklung
- \* Entwicklung und Vermarktung einer Produktlinie "aus dem Zwetschkenreich"
- \* Aktive Vermarktung und interaktive Bewusstseinsbildung mittels eines mobilen Markt- und Infostandes ("Alles Powidl on tour")
- \* Begleitende Öffentlichkeitsarbeit
- \* Naturvermittlung und Erlebnispädagogik

Mit der Entwicklung und Vermarktung innovativer Produkte will Alles Powidl im Zwetschkenreich den Erhalt der Primitivpflaumenarten und damit auch des ökologischen Lebensraumes Streuobstwiese fördern und Bewusstsein für eine bewahrende, nachhaltige Bewirtschaftung schaffen.

#### **Kontakt:**

DI Bärbel Ranseder, Gründerin; E-Mail: [1baerbelranseder@gmail.com](mailto:1baerbelranseder@gmail.com)

DI Clemens Schnaitl, Gründer; E-Mail: [schnaitl@naturpark-attersee-traunsee.at](mailto:schnaitl@naturpark-attersee-traunsee.at)

Mag. Sabine Pumberger, Gründerin; E-Mail: [pumberger@naturpark-attersee-traunsee.at](mailto:pumberger@naturpark-attersee-traunsee.at)

### **almgrün - Gemüse am Fluss**

almgrün baut regionales Bio-Gemüse in direktem Austausch mit den KonsumentInnen an und schafft dabei neue Vielfalt und Bewusstsein. Die KundInnen bekommen beim Abholen ihres Ernteanteiles und durch wöchentliche "Gemüsebriefe" Einblick in die Abläufe auf dem Acker und somit wieder einen Bezug zu ihren Lebensmitteln und Bewusstsein für nachhaltige Ernährung.

Nach dem Konzept der solidarischen Landwirtschaft (CSA) sichern die KonsumentInnen die Abnahme der Ernte für eine ganze Saison zu. So hat almgrün die Möglichkeit sich ganz dem Anbau vielfältiger Gemüsearten zu widmen und besonderes Augenmerk auf ökologische Aspekte, Förderung der Biodiversität und Ressourcenschonung zu legen. Durch den Aufbau von Öko-Nischen zwischen den Beeten, wie z.B. Mikrohecken und Nistkästen, schafft almgrün Lebensraum für zahlreiche Arten. almgrün kultiviert über 200 Gemüsesorten darunter viele Sortenraritäten, arbeitet torffrei und wo immer möglich plastikfrei.

**Webauftritt:** [www.almgruen.at](http://www.almgruen.at)

**Kontakt:** Michaela Jancsy und Reingard Prohaska, Gründerinnen; E-Mail: [info@almgruen.at](mailto:info@almgruen.at)

### **Alpengummi**

Alpengummi produziert den ersten Kaugummi, der rein aus nachwachsenden Rohstoffen besteht, die allesamt in der heimischen Alpenregion gewonnen werden. Die Kaumasse setzt sich aus Baumharz und Bienenwachs zusammen. Damit unterstützt Alpengummi zwei traditionelle, heimische Handwerke: Die fast vergessene Harzgewinnung ("Pecherei"), die 2011 in die Liste des Immateriellen Kulturerbes der UNESCO aufgenommen wurde und die Imkerei, durch die der Bienenbestand gesichert wird und wichtige Naturflächen erhalten werden. Weiters wird Alpengummi mit zahnfreundlichem Birkenzucker und heimischen ätherischen Ölen verfeinert.

Ein solches Produkt ist einzigartig, da konventionelle Kaugummis fast ausschließlich aus Erdöl bestehen und weitere potentiell gesundheitsschädliche Inhaltsstoffe enthalten.

**Webauftritt:** [www.alpengummi.at](http://www.alpengummi.at)

**Kontakt:** Claudia Bergero und Sandra Falkner, Gründerinnen; E-Mail: [info@alpengummi.at](mailto:info@alpengummi.at)

### **markta**

markta ist ein digitaler Bauernmarkt, der regionale LebensmittelproduzentInnen mit regionalen KonsumentInnen verbindet. Entstanden aus dem Verlangen Qualität & Vielfalt in den Vordergrund zu stellen und klassische Handelsstrukturen aufzubrechen, will markta nachhaltige und neu gedachte Lösungen der Lebensmittelversorgung schaffen und damit gesamtheitlich auf die Natur und uns Menschen achten.

markta verbindet als Direkt-Vermarktungsplattform und Community Marktplatz regionale ProduzentInnen mit KonsumentInnen. Im Sinne eines digitalen Bauernmarktes bietet markta ein reiches Sortiment an hochwertigen Produkten, die online, unmittelbar von ProduzentInnen bezogen werden können. markta ermöglicht wieder Einblicke und direkte Zugänge zu hochwertigen regionalen Produkten und fördert durch das gesteigerte Bewusstsein den Zugang zur wahren Vielfalt unserer Lebensmittel.

**Webauftritt:** [www.markta.at](http://www.markta.at)

innovate4nature ist der Startup-Wettbewerb des WWF Österreich mit dem Impact Hub Vienna im Rahmen der Biodiversitäts-Initiative vielfaltleben des BMNT mit Unterstützung von Bund, Europäischer Union sowie SPAR.

**Kontakt:** Theresa Imre, Gründerin; E-Mail: [esa@markta.at](mailto:esa@markta.at)

### **Pflanzen-Urinal**

Das „Pflanzen-Urinal“ ist ein Urinal für Damen und Herren mit integrierter vertikaler Pflanzenkläranlage.

Im Projekt „Pflanzen-Urinal“ entwickelt alchemia-nova GmbH gemeinsam mit blue carex phytotechnologies GmbH und EOOS Design ein öffentliches Urinal für Damen und Herren. Die Abwässer des Urinals werden über eine integrierte vertikale Pflanzenkläranlage gereinigt und können anschließend in der Toilette wiederverwendet werden.

Neben der Urinbehandlung bietet die vertikale Pflanzenwand alle Vorteile einer begrünten Wand: Verbesserung des Mikroklimas, Reduzierung der Feinstaub- und Schadstoffbelastung der Luft, Ästhetik und Lebendigkeit. Die Anlage soll nach Möglichkeit naturnah, autark, ressourcensparend und kreislaufbasiert funktionieren. Die Bepflanzung der Wand wird mit europäischen Sumpfpflanzen gestaltet, zwischen die "Reinigungspflanzen" sollen heimische Blühpflanzen gesetzt werden. Dadurch werden einerseits naturbasierte Lösungen für menschliche Bedürfnisse in Städten angesprochen, andererseits wird die Biodiversität im verbauten Gebiet deutlich erhöht.

**Webauftritt:** <https://www.bluecarex.at>

**Kontakt:**

Theresa Heitzlhofer, Gründerin; E-Mail: [th@alchemia-nova.net](mailto:th@alchemia-nova.net)

### **SEEDPAP – Die blühende Verpackung**

Seedpap möchte blühende Verpackungen produzieren. Sie sollen aus Altpapier bestehen, das mit insektenfreundlichem Saatgut bestückt wird. Diese eignet sich für Geschenkverpackungen, Papiersäcke, Papiertassen für Obst, Eierkartons und Füllmaterialien aller Art.

Nach Gebrauch wird das Papier mit etwas Erde bedeckt und feucht gehalten, nach einiger Zeit sprießen daraus die Pflänzchen. Besonderes Augenmerk wird auf das Saatgut gelegt, das speziell für den Einsatzbereich (Bienenweide, Schmetterlingswiese, Nützlingswiese...) ausgewählt, und somit auch auf das zu verpackende Produkt abgestimmt werden kann. Seedpap möchte Menschen für die Wichtigkeit der Bestäubungsleistung von Insekten für unsere Nahrungsmittelproduktion sensibilisieren. Seedpap kann nicht nur im Garten, sondern auch in Blumentöpfen, kleinen Vorgärten und brachliegenden Flächen "eingesetzt" werden und hilft, Nützlinge in ihrem Lebensraum zu unterstützen und ihr Nahrungsangebot zu verbessern. Eine Verbesserung des Nahrungsangebotes für Bestäuber hat eine bessere Bestäubungsleistung von Obst und Gemüse zu Folge, aber auch von Wiesen, was sich wiederum auf die Fleisch und auch Milchqualität positiv auswirkt.

**Kontakt:**

Marion Peternell, Gründerin; E-Mail: [marion@peternell.at](mailto:marion@peternell.at)