

Agrarmarketing Tirol GmbH
Maria-Theresien-Straße 57/3
6020 Innsbruck
+43 512 57 57 0113 t
info@agrarmarketing.tirol e
www.qualität.tirol w

LEBENSRAUM TIROL
HOLDING

Innsbruck, 5. Oktober 2023

MEDIENINFORMATION

Molkebier „Ku Brew“ gewinnt den 1. Tiroler Lebensmittelinnovationspreis

Vorhang auf für die innovativsten Lebensmittel und Projekte aus der Branche hieß es am Mittwochabend in der Markthalle in Innsbruck, bei der Verleihung des ersten Tiroler Lebensmittelinnovationspreises. Das Rennen um die Auszeichnung, die die Agrarmarketing Tirol und das Landesgremium des Tiroler Lebensmittelhandels in Kooperation mit der Landwirtschaftskammer Tirol vergaben, machte „Ku Brew“ – das Molkebier.

Nominiert für den ersten Tiroler Lebensmittelinnovationspreis waren fünf Finalisten, die eine Fachjury aus den 49 Einreichungen ausgewählt hat. Was alle eint: ihre Innovationskraft und ihren Einfallsreichtum. Am Start waren: Scherzl mit Herzl, der Eggenhof, Sandl's Hofmanufaktur, Pflanzlicher Genuss und Ku Brew. Anhand der Kriterien wie Innovationskraft und Marktpotenzial erkor eine externe Jury gemeinsam mit der Tiroler Bevölkerung via Online Voting den Sieger des „1. Tiroler Lebensmittelinnovationspreis“.

Zukunftsweisender Preis

LH-Stv. Josef Geisler, über den Hintergrund der neuen Initiative: „Um unser Ziel, mehr Wertschöpfung auf die landwirtschaftlichen Betriebe und entlang der gesamten Wertschöpfungskette zu erzielen, brauchen wir noch mehr Innovation. Der Lebensmittelinnovationspreis ist ein Anreiz für Produktentwicklung und Innovation und hilft so die Zukunft heimischer Produzent:innen und des ländlichen Raumes zu sichern.“ Matthias Pöschl, Geschäftsführer der Agrarmarketing Tirol, führte weiter aus: „Der Lebensmittelinnovationspreis fördert innovative Produktentwicklung, kooperative Geschäftsmodelle und regionale Netzwerke. Zudem werden zukunftsweisende landwirtschaftliche Modelle forciert, gefördert und bekannt gemacht.“

Der Gewinner: Ku Brew, das Molkebier

Eine ungewöhnliche, aber äußerst innovative Zusammenarbeit: Die Bierol Brauerei und die Milchbuben Käserei, beide ansässig in Tirol, haben gemeinsam ein einzigartiges Produkt entwickelt – das „Ku Brew“ Molkebier. Diese Partnerschaft verbindet nicht nur zwei kulinarische Welten, sondern setzt auch ein Zeichen für Nachhaltigkeit in der Lebensmittelproduktion. Schon seit langem pflegen die beiden Betriebe eine enge Freundschaft, die über die Liebe zu Bier und Käse hinausgeht. Nun haben sie diese Freundschaft durch ein außergewöhnliches Projekt besiegelt. Aus Molke, einem Nebenprodukt der Käseherstellung, wurde ein erfrischendes Bier entwickelt – das „Ku Brew“ Molkebier. Die Freude über den ersten Platz war bei Christoph Bichler, Bierol, und Markus Ehammer, Milchbuben, groß: „Molkerei und Brauerei zu verbinden ist schon etwas Innovatives, denn so gelingt es einen Rohstoff wiederzuverwerten, der ansonsten entsorgt werden würde. Zudem verleiht die Molke dem Bier einen volleren Geschmack mit weniger Alkoholgehalt.“

Bildmaterial (honorarfrei, © AMTirol/Die Fotografen)

Kontakt: Bernhard Vettorazzi, Agrarmarketing Tirol GmbH,

Ein Unternehmen der Lebensraum Tirol Holding, Tel. 0512/575701-13