

11ER

## Laster fahren mit KARTOFFELGAS

Kartoffelspezialist 11er in Frastanz produziert aus Kartoffelresten Biogas, mit dem Lkws angetrieben werden, die wiederum für den Kartoffelnachschub aus Bayern sorgen. Für den beispielhaften Energiekreislauf wurde 11er mit dem Energy Globe 2018 ausgezeichnet.

Mit der 2017 neu errichteten Biogasanlage setzt 11er einen Meilenstein in Richtung Energie-Kreislaufwirtschaft und CO<sub>2</sub>-Neutralität. Die biogenen Abfälle in der Kartoffelverarbeitung werden in der neu errichteten Anlage zu Biomethan in Erdgasqualität umgewandelt und dieses wird für den Transport der Rohkartoffeln aus den Lagern in Bayern nach Frastanz eingesetzt. Dadurch werden rund 5500 Tonnen CO<sub>2</sub> im Jahr eingespart. Mit dem aus Kartoffelabfällen erzeugten Biomethan

könnten rund 2600 Pkw mit durchschnittlicher Jahreskilometerleistung von 15.000 km ein Jahr lang fahren. Überschüssiges Biogas wird in das Vorarlberger Erdgasnetz eingespeist.

„Die konsequente Umsetzung der Prozesskette bis hin zur Abdeckung des Transportes mit erneuerbarer Energie ist in Vorarlberg einzigartig, die Umsetzung ist beispielhaft ausgeführt“, begründet Josef Burtscher, Energieinstitut-Vorarlberg-Geschäftsführer und Vorsitzender der Jury, die Entscheidung. „Die Kartoffel fährt sich quasi selbst mit ihrer Energie zur Verarbeitung“, ist 11er-Geschäftsführer Thomas Schwarz selbst fasziniert von der Idee, mit der noch lange nicht Schluss ist. Denn derzeit finden laut Schwarz Versuche statt, Gärreste aus dem Fermenter in hochwertigen Kompost umzu-



Unübersehbar steht die Methangas-Anlage auf dem 11er-Werksgelände in Frastanz.

Bild: Marc Wälsler

wandeln und als Bodenverbesserungsmittel im Kreislaufverfahren jenen Feldern zuzuführen, auf denen die Kartoffeln wachsen.

Der Energy Globe ist der weltgrößte Umweltpreis und zeichnet herausragende, nachhaltige Projekte mit Fokus auf Ressourcenschonung, Energieeffizienz und Einsatz erneuerbarer Energien aus. Der Vorarlberg-Ableger wird vom Energieinstitut Vorarlberg kuratiert. Die Preisträger nehmen

an der bundesweiten Verleihung im Frühsommer teil, der Bundesieger wiederum an der weltweiten Auszeichnung.



### EUROGAST PILZ & KIENNAST

## Neues Markt-Konzept IN GMÜND

Nach dem erfolgreichen ersten gemeinsamen Jahr 2017 startet Eurogast Pilz & Kiennast den Umbau des C&C-Marktes in Gmünd. Bis Ende August werden über 2000 Quadratmeter Verkaufsflächen modernisiert und neu gestaltet. Das neue Markt-Konzept der Eurogast, die Ausweitung der Zielgruppen sowie die Sanierung des Gebäudes waren Hauptgründe für den Umbau des C&C-Marktes an der Nordausfahrt von Gmünd, berichtet Alexander Kiennast, Geschäftsführer von Eurogast Pilz&Kiennast.

Zur Umsetzung des Konzepts mit Erneuerung der gesamten Kühltchnik sowie thermischer Gebäudesanierung wurde das ursprüngliche Investitionsvolumen auf zwei Millionen Euro aufgestockt. Im Rahmen der Neugestaltung werden die Schwerpunkte im Markt völlig neu arrangiert: Qualität, Frische und eine große Auswahl haben dabei höchste Priorität. Besonderes Augenmerk werde auch auf das persönliche Service

im Frischebereich gelegt, erklärt Prokuristin Mag. Verena Pilz: „Bei Fleisch, Wurst, Käse und Fisch erwarten den Kunden eigene Biedentheken, die sich durch perfekte Beratung und Professionalität auszeichnen. Auch der neugestaltete Weinbereich überzeugt durch seine große Auswahl.“ Zur Auflockerung gibt es auch einen neuen Bistro-Bereich.



Bild: NON/M. Lehninger

Ab jetzt wird in Gmünd umgebaut (von links): Alexander Kiennast, KR Herbert Pilz, Alexandra Krapf, Martin Pilz, Verena Pilz.



Martina Salomon: **Salomonisch serviert. Lebensrezepte** und Lieblings Speisen. Verlag edition a, Wien. Gebundene Ausgabe, 192 Seiten, 19,95 Euro. ISBN: 978-3990012666

Freunden und Familie. Schon war das neue Kochbuch geboren, das sich als Kombination aus bearbeiteten Kurier-Kolumnen, einem neuen Text mit Schwerpunkt Kulinarik und einem jeweils dazu passenden Rezept präsentiert.

Jahreszeitlich aufgegliedert findet man einfach nachzumachende Rezepte mit Überhang zu Torten und Kuchen, die Küchenleidenschaft der Journalistin. So erzählt etwa das Kapitel „Die antiautoritäre Gesellschaft – ein Albtraum“ nicht nur von einem Männerkochkurs, sondern es fordert auch das Rezept für eine fruchtige Himbeer-Buttermilch-Torte zum Nachbacken auf.

Dass alle Bezeichnungen „österreichisch“ sind, versteht sich fast von selbst. Nur die „Deka“ bei Gramm ließ sie weg.

zepte parallel gegenüber fallweise provozierenden Kommentaren zu aktuellen Themen positiv gestimmt wird.

Es war höchste Zeit, die gesammelten Rezepte in ein Kochbuch zu verpacken und mit Kurier-Kolumnen zu würzen.

In ihrer 2014 veröffentlichten Streitschrift zum Thema Essen – „Iss oder stirb (nicht)!“ – sprach Martina Salomon bereits das Erlebnis des freudvollen gemeinsamen Essens an. Sie kocht und backt gern, liebt gemeinsame Essen mit