

Wirtschaftsraum Vorarlberg

LAND DER IDEEN

Vorarlberg ist Innovations-Champion. Ein Auszug aus den kreativen Produkten, Anwendungen und Ideen, die im Land entstehen.

Von Manuela de Pretis
Wirtschafts-Standort Vorarlberg GmbH

01 Produktion Gefüllte Teigwaren

Gastina

Statt alle Zutaten nach Rezeptur zu holen, abzuwiegen und zu mischen, können die Produktionsmitarbeiter von Gastina nun per Knopfdruck den Teig für ihre Pastaprodukte herstellen. Der vollautomatische Teigmischer wählt die Rohstoffe aus geschlossenen Behältern in der richtigen Menge selbst aus und verarbeitet sie zu Pastateig. Dieser wird anschließend automatisch der Produktionsanlage zugeführt, geformt, mit der Teigmasse aus dem Blitzer gefüllt und geschlossen. So entstehen in Frastanz bis zu 800 kg gefüllte Teigwaren in nur einer Stunde.

Ein mehrjähriger Evaluationsprozess und ein großer Umbau der Produktionslinie waren notwendig, um die Fertigungsprozesse so effizient und leistungsfähig zu gestalten. Gastina ist Spezialist für gekühlte und tiefgekühlte Teigwaren in höchster Qualität. Mit der neuen Anlage kommt das Unternehmen auch dem Kundenwunsch nach dünneren Nudelteigen und weniger Ausschuss nach.

Nach der Füllung des Pastateigs werden die frischen Teigwaren im Wasserbad bei 96-98 Grad drei bis sechs Minuten vorgegart, anschließend im Eiswasser gekühlt und verpackt. Sechs verschiedene Nudelformen können auf der neuen Anlage aktuell produziert werden, unter anderem Tortellini, Tortelloni (größere Tortellini) und Ravioli. Diese werden unter den Eigenmarken von Handelspartnern oder als Weight Watcher Gerichte (dann kohlenhydratereduziert) verkauft. Verarbeitet werden dabei möglichst regionale Rohstoffe wie Vorarlberger Mehl und Griess sowie österreichische Freilandeier.

Die gefüllten Teigwaren sind besonders in Österreich und Deutschland so gefragt, dass Gastina aktuell im Zweischichtbetrieb von fünf bis 22 Uhr produziert.

www.gastina.com



MANUELA DE PRETIS
Wirtschafts-Standort
Vorarlberg GmbH



02 Angulus Beistelltisch

Betonen

Mit einer eigenen Betonmischung mit spezieller Anwendungstechnik und ausgeklügelter Konstruktion entsteht in Schlins unter anderem der Beistelltisch Angulus. Die Eichenholz-Aussparung macht den mit 46 Kilo relativ leichten Beistelltisch wohnlich und besonders. In verschiedenen Ausführungen und Größen erhältlich.

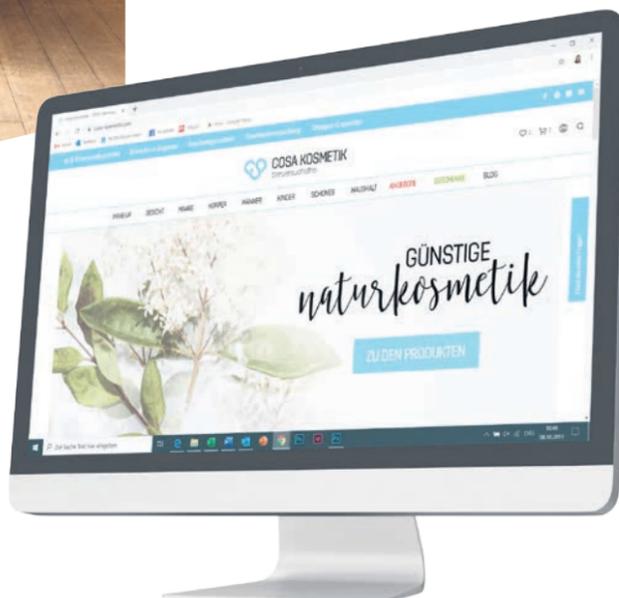
www.betonen.com

Neben Blütenhonig stellt das Team von Bentele Genuss pro Jahr auch ein paar hundert Kilo Waldhonig her. Er wird von Bienen aus Honigtau von Weißtannen gewonnen, welche im mittleren und vorderen Bregenzerwald stehen. Der Gehalt an Mineralstoffen und Enzymen soll im würzigen Waldhonig besonders hoch sein.

www.gsiberger.at

Waldhonig
Bentele Genuss

03



900 streng auserlesene Produkte haben es bisher in Sarah Ranaks und Corinna Schneiders Geschäft in Lingenau und in den eigenen Online-Shop geschafft. Nur wer komplett tierversuchsfrei entwickelt und herstellt, wird bei cosa Kosmetik gelistet. So kann man mit gutem Gewissen Kosmetik, Accessoires und Haushaltsprodukte kaufen.

www.cosa-kosmetik.com

04

Tierversuchsfreie Produkte
cosa Kosmetik