



## PLATZ ZUM WEITERDENKEN

Wieder ein Newsletter, werden Sie denken, einer von vielen, den Sie erhalten und der darauf ausgerichtet ist, Produkte und Leistungen zu verkaufen. **INNOS TIMES** ist anders. Er informiert Wirtschaftstreibende aus den Bereichen **MECHATRONIK, BIO-PHARMA-/KOSMETIKA** und **HOLZ** über einen alpinen Raum, der durch natürliche Ressourcen und einem einzigartigen Gleichgewicht von Wohlbefinden in nahezu unberührter Natur und modernem, wissensbasierten Arbeitsumfeld wirtschaftliche Wachstumsperspektiven im Zentrum Europas eröffnet.

**INNOS TIMES** informiert, erzählt Geschichten, öffnet ein Fenster zum **WEITERDENKEN**.

### IN DIESEM NEWSLETTER:

- » **EDITORIAL:** Platz zum Weiterdenken
- » **UNTERNEHMERPORTRAIT:** Brüder Unterweger Ges.m.b.H.
- » **AUS DER HEILAPOTHEKE:** Vielseitiger Thymian mit heilenden Kräften
- » **WIRTSCHAFTSFÖRDERUNGEN IM ÜBERBLICK:** Innovation, Forschung & Entwicklung
- » **WIRTSCHAFTSFÖRDERUNG:** Für neue Betriebsansiedlungen
- » **GRUNDSTÜCKE:** Clusterbildung
- » **OSTTIROL LIFE:** Kuenz Schnaps, Almrosenfest, Spargelanbau in Osttirol und mehr



### BRÜDER UNTERWEGER GES.M.B.H.

Robust, genügsam und widerstandsfähig wächst die Zirbe ab 1.400 Metern aufwärts – höher hinauf als andere Bäume.

» mehr



### VIELSEITIGER THYMIAN

Vielen ist der Thymian, volkstümlich auch Quendel genannt, als Gewürz besonders in der mediterranen Küche bekannt.

» mehr



### INNOVATION, FORSCHUNG & ENTWICKLUNG

Innovationsförderung zielt auf eine Erhöhung der Innovations- und Entwicklungstätigkeit in Tiroler Betrieben ab.

» mehr



### WIRTSCHAFTSFÖRDERUNG

Impulspaket für Klein- und Mittelbetriebe zur Investition in Betriebs-Neuansiedlungen. Gefördert werden alle Investitionen in Sachanlagen ...

» mehr



### GRUNDSTÜCKE – CLUSTERBILDUNG

Osttirol bietet für Betriebsansiedlungen eine Reihe von gewidmeten, erschlossenen Grundstücken zu Preisen zwischen 40 – 120 Euro/qm an.

» mehr



### OSTTIROL LIFE

In Osttirol finden Sie mehr als Sie suchen: Ruhe, gesunde Luft, frisches Quellwasser und viele Veranstaltungen, die Ihnen Land und Leute näherbringen ...

» mehr

## PLATZ ZUM WEITERDENKEN



Dr. Richard Piock  
Geschäftsführer der INNOS GmbH

Wieder ein Newsletter, werden Sie denken, einer von vielen, den Sie erhalten und der darauf ausgerichtet ist, Produkte und Leistungen zu verkaufen. **INNOS TIMES** ist anders. Er informiert Wirtschaftstreibende aus den Bereichen **MECHATRONIK, BIO-PHARMA-/KOSMETIKA** und **HOLZ** über einen alpinen Raum, der durch natürliche Ressourcen und einem einzigartigen Gleichgewicht von Wohlbefinden in nahezu unberührter Natur und modernem, wissensbasierten Arbeitsumfeld wirtschaftliche Wachstumsperspektiven im Zentrum Europas eröffnet.

**INNOS TIMES** informiert, erzählt Geschichten, öffnet ein Fenster zum **WEITERDENKEN**.

Das Denken, das Sich-Gedanken-Machen und das geistige Gewicht von Alternativen und deren Folgen, ist in der Zeit des konstanten Wandel das Einzige, das als Konstante bleibt. Dabei zeigt uns die Natur mit ihren Regeln, wie Nachhaltigkeit, Evolution, Wachstum funktioniert; Natur als Inspirationsgeber – ein Aspekt des Raumes Osttirol. Ruhe, gesunde Luft der nahen Berge, Quellwasser in „Heilwasser-Qualität“, junge Menschen mit handwerklichem Geschick und einem angeborenem Gefühl für Qualität, sind die anderen Facetten Osttirols. Osttirol zählt als Wirtschaftsstandort in den letzten 10 Jahren zu jenen Regionen, die als NUTS 3 Regionen Europas die **GRÖSSTEN WERTSCHÖPFUNGS-ZUWACHSRATEN** aufweisen.

**INNOS TIMES** stellt Ihnen diesen Raum vor – über wissenschaftliche Artikel der neuen Universität für Mechatronik, über Betriebe, die sich der Robotik und Automatisierung verschrieben haben, über kulinarische Freuden und bodenständige Feste und über die Bemühungen der Innos GmbH, die als **PARTNERSCHAFT** zwischen dem **LAND TIROL** und **16 REGIONALEN UNTERNEHMEN** diesen Natur- und Kulturraum zwischen Dolomiten und Tauern zu einem alpinen Creativ-Hotspot entwickeln wollen. Die vielen jungen Menschen, die bestens an den Universitäten und Fachhochschulen Österreichs und Europas ausgebildet wurden, verdienen es, in Ihrer engeren Heimat jene Arbeitsplätze zu finden, für die sie ausgebildet wurden.

**WIR SIND EIN FENSTER ZU OSTTIROL – WAGEN SIE EINEN BLICK!**

## NEWSLETTER






### IN DIESEM NEWSLETTER:

- » **EDITORIAL:** Platz zum Weiterdenken
- » **UNTERNEHMERPORTRAIT:** Brüder Unterweger Ges.m.b.H.
- » **AUS DER HEILAPOTHEKE:** Vielseitiger Thymian mit heilenden Kräften
- » **WIRTSCHAFTSFÖRDERUNGEN IM ÜBERBLICK:** Innovation, Forschung & Entwicklung
- » **WIRTSCHAFTSFÖRDERUNG:** Für neue Betriebsansiedlungen
- » **GRUNDSTÜCKE:** Clusterbildung
- » **OSTTIROL LIFE:** Kuenz Schnaps, Almrosenfest, Spargelanbau in Osttirol und mehr

**KONTAKT**  
Albin Egger-Straße 17  
9900 Lienz  
T. 43 4852 63527  
E. times@innos.at  
**www.innos.at**

UID-Nr: ATU71309336

Rechtliche Hinweise  
Impressum  
✕ Newsletter abmelden

Für den Inhalt verantwortlich:  
Dr. Richard Piock, c/o Innos GmbH, A-9900 Lienz, Albin-Egger-Straße 17

## UNTERNEHMERPORTRAIT: BRÜDER UNTERWEGER GES.M.B.H. -

### ERSTE TIROLER LATSCHENÖLBRENNEREI



Das ist noch ein Blindtext der ausgetauscht wird



Das ist noch ein Blindtext der ausgetauscht wird

**Die erste Tiroler Latschenölbrennerei entwickelte sich vom kleinen Familienbetrieb zum Osttiroler Leitbetrieb. Heute entstehen im Osttiroler Pustertal Biocosmetik-Serien von internationalem Ruf.**

Robust, genügsam und widerstandsfähig wächst die Zirbe ab 1.400 Metern aufwärts – höher hinauf als andere Bäume. „Das Öl frischer Zweige und Nadeln wird seit jeher als bewährtes Hausmittel geschätzt, um Körper und Seele wieder in Balance zu bringen“, erklärt **MICHAEL UNTERWEGER** von der Latschenölbrennerei Unterweger in Assling. Kosmetikprodukte mit Zirbenöl aus biologischem Anbau sind seit einigen Jahren ein „Dauerbrenner“, sagt der Unternehmer im Interview. Im Shop der Unterwegers reihen sich Fläschchen und Dosen mit Zirben Bodylotion, Zirben Badeöl, Zirben Duschgel, Bio Saunaöl Zirbe, Zirben Raumparfum, Zirben Gel und Zirben Einreibung in dunklen Holzregalen aneinander. Ein weiterer Produkttrend, der neu und alt zugleich ist: **BIKOSMETIKPRODUKTE MIT MURMELTIERFETT**. Schon seit alters her verwendeten die Alpenbewohner Murmeltierfett, um Gelenke, Haut und Muskeln zu pflegen sowie bei Überbeanspruchung eine wohltuende Erleichterung einzuleiten. Dieses über Jahrhunderte überlieferte Wissen hat die Brüder Unterweger GmbH aufgegriffen und in den Laboren eine eigene Biocosmetikserie mit Murmeltierfett entwickelt.

Die Öle, die zur Herstellung der Biocosmetikprodukte verwendet werden, stammen aus 100% biologisch angebauten Blüten und Rohstoffen. Im Fall der Murmeltier-Serie von freilebenden Murmeltieren, die gemäß Abschussplan erlegt werden. So verlangt es der Kodex des Österreichischen Lebensmittelbuches, dem das Unternehmen verpflichtet ist. Zum größten Teil werden die Rohstoffe in Ost-, Süd- und Nordtirol angebaut. Auf die **BIO-ZERTIFIZIERUNG** nach dem Österreichischen Lebensmittelgesetz ist Unterweger stolz: „Die Begriffe ‚Biocosmetik‘ und ‚Naturkosmetik‘ legen nahe, dass **ROHSTOFFE AUS NATÜRLICHER QUELLE** bzw. **BIOLOGISCHER LANDWIRTSCHAFT** für die Herstellung eingesetzt werden. Doch wie viel der Rohstoffe in welcher Qualität eingesetzt werden, hängt allein davon ab, auf welchen Kosmetik-Standard sich das Produkt beruft“, so Unterweger. Deshalb liegt ihm die Unterscheidung zwischen Naturkosmetik und Biocosmetik besonders am Herzen.

Das Unternehmen erwirtschaftet zurzeit einen Jahresumsatz von etwa 23 Mio. Euro und exportiert hauptsächlich an den Fachhandel, Drogeriemärkte und Hotels in Deutschland, Südtirol, Slowenien und der Schweiz. Etwa 10% des Jahresumsatzes entfallen auf den Bereich Biocosmetik. Unterweger beschäftigt in seinem Betrieb derzeit rund **50 MITARBEITER**, darunter viele auf Kosmetik spezialisierte Fachkräfte, die im Osttiroler Pustertal die Rezepturen für **Zirben**, Öle, Gels, Lotionen und Einreibungen entwickeln. Dabei blickt der familiengeführte Betrieb auf eine lange Tradition zurück. Michaels Vorfahren Johann und Ignaz gründeten 1886 die Erste Tiroler Latschenölbrennerei, begaben sich alsbald auf Geschäftsreise und präsentierten ihre Koniferenöle 1889 auf der Weltausstellung in Barcelona. Sie ahnten damals nicht, dass sich ihr Unternehmen 130 Jahre später zu einem Leitbetrieb in der Region Osttirol entwickelt.

In den 70iger Jahren wird mit der **MARKE WALDMÄNNLEIN** erstmals eine **PFLEGE-SERIE** basierend auf garantiert echtem Latschenkieferöl entwickelt, die in den 1990er Jahren einem Relaunch unterzogen wird: Die „**MARKE DER NATUR**“ entsteht. Schritt für Schritt entstehen unterschiedliche Biocosmetik-Serien mit Milch, Honig, Arnika, Ringelblume, Lavendel, Johanniskraut, Kastanie und - wie schon erwähnt - Zirbe und Murmeltierfett.

Biocosmetik wird, so Unterweger, eine Nische bleiben, die es zu bedienen und auszubauen gilt. Der Unternehmer erwartet sich für die Zukunft starke Zuwächse über den Internethandel. Weiters setzt er auf das sogenannte „Experience-Shopping“ im Vitalpinum, einem 6.500 m<sup>2</sup> Wohlfühl- und Erlebnissgarten, der die Natur u. a. mittels Schaubrennerei, Spielpark, Zirbenkraftplatz und Heilkräuterfeld zu einem echten Erlebnis für groß und klein macht.

## NEWSLETTER






#### IN DIESEM NEWSLETTER:

- » **EDITORIAL:** Platz zum Weiterdenken
- » **UNTERNEHMERPORTRAIT:** Brüder Unterweger Ges.m.b.H.
- » **AUS DER HEILAPOTHEKE:** Vielseitiger Thymian mit heilenden Kräften
- » **WIRTSCHAFTSFÖRDERUNGEN IM ÜBERBLICK:** Innovation, Forschung & Entwicklung
- » **WIRTSCHAFTSFÖRDERUNG:** Für neue Betriebsansiedlungen
- » **GRUNDSTÜCKE:** Clusterbildung
- » **OSTTIROL LIFE:** Kuenz Schnaps, Almrosenfest, Spargelanbau in Osttirol und mehr

**KONTAKT**  
Albin Egger-Straße 17  
9900 Lienz  
T. 43 4852 63527  
E. times@innos.at  
[www.innos.at](http://www.innos.at)

UID-Nr: ATU71309336  
Rechtliche Hinweise  
Impressum  
Newsletter abmelden



Für den Inhalt verantwortlich:  
Dr. Richard Piock, c/o Innos GmbH, A-9900 Lienz, Albin-Egger-Straße 17

## VIELSEITIGER THYMIAN MIT HEILENDEN KRÄFTEN



Sondermaschinen für hochfeste Keramik-Ziegel Herstellung

Vielen ist der **THYMIAN, VOLKSTÜMLICH AUCH QUENDEL GENANNT**, als Gewürz besonders in der mediterranen Küche bekannt. Doch der Thymian ist viel mehr als nur ein schmackhaftes Gewürz. Er ist eine vielseitige Heilpflanze, dessen heilende Wirkung seit Jahrtausenden bekannt ist. Er kann als Tee, Creme oder als Auflage in Verbindung mit Kompressen verwendet werden.

Allgemeines: Der echte Thymian (*Thymus vulgaris*) ist unter zahlreichen Namen bekannt wie Demut, Gartenthymian, Immenkraut, Kuttelkraut oder Suppenkraut. In Österreich gibt es den Arznei-Quendel (*Thymus pulegioides*) und den Österreich-Quendel (*Thymus odoratissimus*). Er gehört zu der Familie der Lippenblütler. Die strauchartige Pflanze kommt in Europa im mediterranen Raum, dem Kaukasus und in den Alpen vor. Der Halbstrauch wird zwischen 10 und 40 cm hoch, besteht aus ästigen, aufrechten, unten verholzten Stengeln, an denen kurzgestielte, länglich spitze, an der Unterseite filzig behaarte Blätter mit eingerolltem Rand sitzen. Die kleinen Blüten können rötlich bis rot, aber auch weiß oder blassviolett sein. Blütezeit ist zwischen Mai und September. Der Quendel ist an sonnigen und trockenen, manchmal gar etwas steinigten Stellen zu finden.

Geschichte: Schon in der Antike war der Quendel wegen seiner **HEILENDEN KRAFT** bekannt. In dem Wort Thymian steckt der griechische Begriff „Thymos“, was Geist oder Mut bedeutet. Das Heilkraut war so wertvoll, dass es den Göttern geopfert wurde. Die Benediktiner sorgten im 11. Jahrhundert dafür, dass die Pflanze auch nördlich der Alpen heimisch wurde. Als eine der ersten beschrieb **HILDEGARD VON BINGEN** (1098 bis 1179), die das damalige Wissen über Krankheiten und Pflanzen aus der griechisch-lateinischen Tradition mit dem der **VOLKSMEDIZIN** zusammenbrachte, die heilende Wirkung und Anwendung bei **HUSTEN UND LUNGENERKRANKUNGEN**. Im Alpenraum brauten die Bergbauern zur Stärkung Tee aus Quendelblättern, die sie bei ihrer harten Arbeit auf den Almen fanden. Seit jeher ist der Thymian auch im Volksglauben verankert. So ist er heute noch eines von neun Kräutern, die an Maria Himmelfahrt zum Schutz von Haus und Familie zu einem Kräuterstrauch zusammengebunden werden.

Wirkung: An **INHALTSSTOFFEN** finden sich vor allem **ÄTHERISCHE ÖLE**. Die Hauptbestandteile des Thymian sind Thymol (25 bis 50%), Carvacrol (3 bis 15%), p-Cymen, Borneol sowie Linalool. Das Öl hat eine entzündungshemmende, antibakterielle Wirkung. Thymian wirkt zudem bei krampfartigen Bronchialerkrankungen und fest-sitzendem Husten sekretlösend. Wenn man Thymiantee länger ziehen lässt, lösen sich vermehrt Gerbstoffe, die bei Durchfall helfen. Deshalb kann Quendel gut bei Gastritis eingesetzt werden. Aufgrund seiner ätherischen Öle hat das Heilkraut eine wärmende Wirkung. Es wirkt **DESINFIZIEREND, PILZHEMMEND UND SÄUBERND**. Daher kann Thymian bei Akne, allgemein unreiner Haut oder gar Fußpilz Anwendung finden.

Anwendung: Wegen seines ausgezeichneten Geschmacks wird Quendel gern in der Küche verwendet. Dabei trägt er neben der Verfeinerung von Speisen auch zur verbesserten Verdauung bei. Als Tee aufgegossen hilft Thymian bei Atemwegserkrankungen. Als Tinktur zubereitet hilft das Heilkraut mit ein paar Tropfen bei krampfartigen Hustenanfällen. Bei unreiner Haut oder entzündeten Hautstellen helfen Kompressen, die entweder mit Tee oder mit verdünnter Tinktur getränkt wurden. Ferner können die getrockneten Blätter des Quendels zu Pulver gestoßen werden. Das Pulver wird dann entweder mit Öl vermengt oder zu Cremes verarbeitet. So lassen sich erkrankte Hautpartien besser behandeln. Auch für die Schönheit und zur allgemeinen Entspannung der Gesichtshaut ist eine Creme mit Thymianextrakten geeignet.

Doch sollte man von der Anwendung konzentrierter Tinktur bei äußerlichen Behandlungen unbedingt absehen. Es kann zu Hautreizungen kommen.

### NEWSLETTER






#### IN DIESEM NEWSLETTER:

- » **EDITORIAL:** Platz zum Weiterdenken
- » **UNTERNEHMERPORTRAIT:** Brüder Unterweger Ges.m.b.H.
- » **AUS DER HEILAPOTHEKE:** Vielseitiger Thymian mit heilenden Kräften
- » **WIRTSCHAFTSFÖRDERUNGEN IM ÜBERBLICK:** Innovation, Forschung & Entwicklung
- » **WIRTSCHAFTSFÖRDERUNG:** Für neue Betriebsansiedlungen
- » **GRUNDSTÜCKE:** Clusterbildung
- » **OSTTIROL LIFE:** Kuenz Schnaps, Almrosenfest, Spargelanbau in Osttirol und mehr

**KONTAKT**  
 Albin Egger-Straße 17  
 9900 Lienz  
 T. 43 4852 63527  
 E. times@innos.at  
[www.innos.at](http://www.innos.at)

UID-Nr: ATU71309336

Rechtliche Hinweise  
 Impressum  
 ✕ Newsletter abmelden

Für den Inhalt verantwortlich:  
 Dr. Richard Piock, c/o Innos GmbH, A-9900 Lienz, Albin-Egger-Straße 17

# WIRTSCHAFTSFÖRDERUNGEN IM ÜBERBLICK: INNOVATION, FORSCHUNG & ENTWICKLUNG

## LAND TIROL

**INNOVATIONSFÖRDERUNG** zielt auf eine Erhöhung der Innovations- und Entwicklungstätigkeit in Tiroler Betrieben ab. Der Aufbau strategischer Innovationskultur ist ebenso integrale Zielsetzung als auch die Verbesserung des Wissenstransfers zwischen Unternehmen, Forschungs- und Bildungseinrichtungen.

Das Förderprogramm wird in Anlehnung an einen praktisch orientierten Innovations- oder Entwicklungsprozess angeboten:

- **INITIATIVPROJEKTE** (technische Machbarkeit, wirtschaftliches Potenzial)
- **FORSCHUNGS-, ENTWICKLUNGS- UND INNOVATIONSPROJEKTE** (Entwicklung neuer Produkte, Dienstleistungen, Verfahren)
- **INNOVATIONSASSISTENT** (Personalkosten für Tätigkeiten mit innovativem Charakter)

## FFG

Die FFG ist die Forschungsförderungsgesellschaft des Bundes und somit die nationale Förderungsinstitution für unternehmensnahe Forschung und Entwicklung.

Für Projekte mit Forschungs- und Entwicklungsbedarf führt die FFG ein Basisprogramm für Klein- und Mittelbetriebe, das sogenannte KMU-Paket. Dieses Förderprogramm ist in drei Phasen gegliedert und ermöglicht dadurch einen idealen Projekteinstieg unabhängig vom Entwicklungsstand.

Phase 1 - Planung, Vorbereitung, Projekteinstieg:

**PROJEKT.START** – Kosten: € 10.000,- (Förderung 60%) >> Vorbereitungsarbeiten für ein F&E-Projekt im Basisprogramm (Phase 2 – Experimentelle Entwicklung)

**FEASIBILITY STUDIE** – Kosten: € 80.000,- (Förderung 60%) >> externe Analyse und Bewertung von technischen Ideen, Aufzeigen von Lösungsansätzen für ein F&E-Projekt

**INNOVATIONSSCHECK** - € 5.000,- (Förderung 100%) und **INNOVATIONSSCHECK PLUS** - € 12.500,- (Förderung 80%) >> erster Einstieg in Forschungsaktivitäten gemeinsam mit Forschungseinrichtungen

**PATENTSCHECK** – Kosten: € 12.500,- (Förderung 80%) >> Patentschutz abklären lassen

Phase 2 – Experimentelle Entwicklung:

**BASISPROGRAMM EINZELPROJEKT** >> Forschung und Entwicklung bis zu funktionierenden Produkten, Verfahren, Dienstleistungen

Phase 3 – Markt und Verwertung

**MARKT.START** >> bis zu € 1 Mio. Darlehen für KU-Start-Up für Produkt-Markteinführung

## AWS (AUSTRIA WIRTSCHAFTSSERVICE)

**IMPULSE XS:** Zuschuss für die Frühphase von innovativen Projekten im Kontext der Kreativwirtschaft für natürliche Personen und Unternehmen aller Branchen (in Gründung und bestehend).

**Was:** innovative Projekte der Kreativwirtschaft

Finanzierungsart: nicht rückzahlbarer Zuschuss

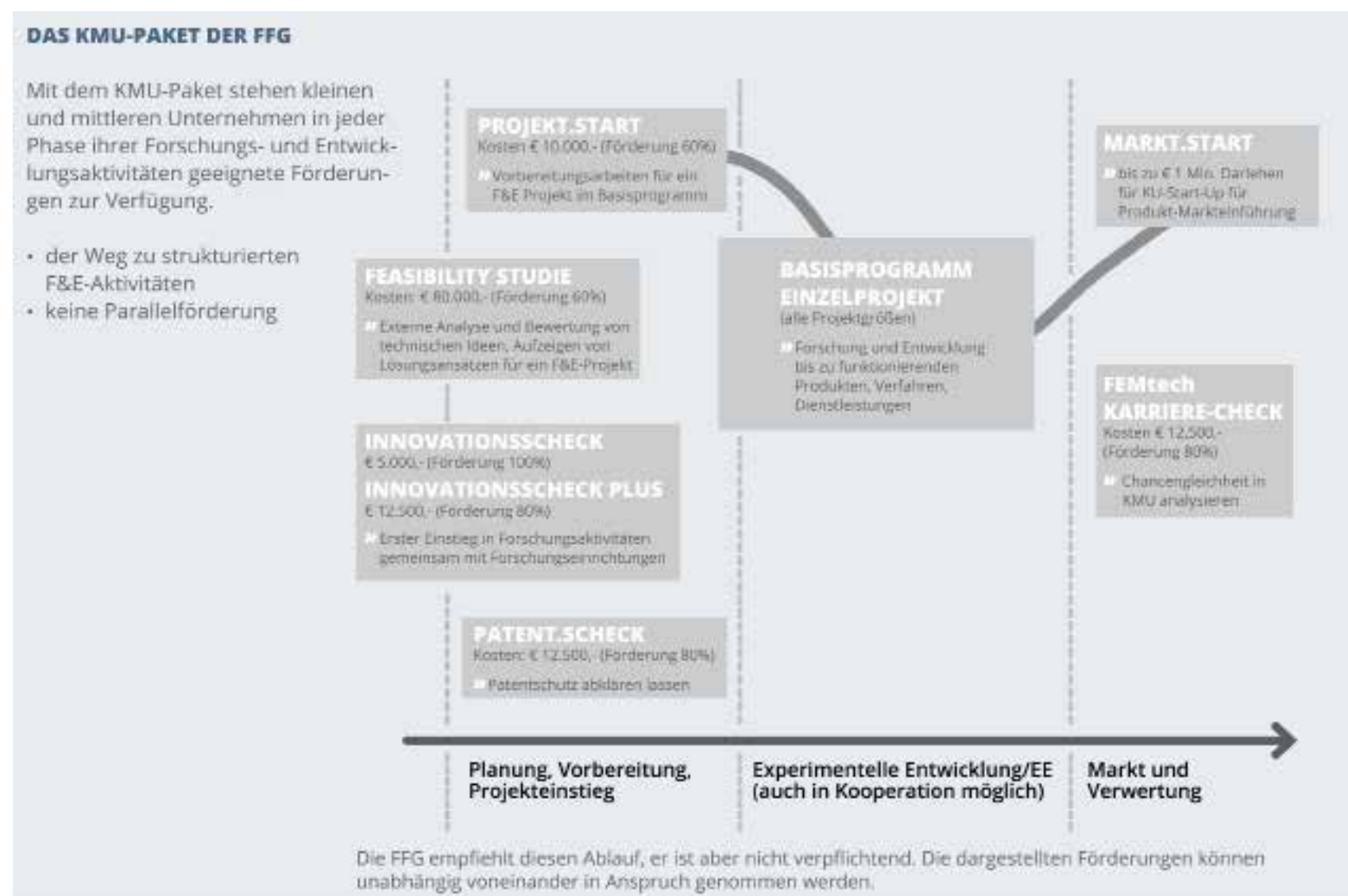
Finanzierungsvolumen: bis zu € 50.000 bzw. bis zu 70% der förderbaren Projektkosten

**IMPULSE XL:** Zuschuss für die Entwicklungs- und Umsetzungsphase von innovativen Projekten im Kontext der Kreativwirtschaft für Unternehmen aller Branchen (in Gründung und bestehend).

**Was:** innovative Projekte im Kontext der Kreativwirtschaft

Finanzierungsart: nicht rückzahlbarer Zuschuss

Finanzierungsvolumen: bis zu € 200.000 bzw. bis zu 50% der förderbaren Projektkosten



## NEWSLETTER






### IN DIESEM NEWSLETTER:

- » **EDITORIAL:** Platz zum Weiterdenken
- » **UNTERNEHMERPORTRAIT:** Brüder Unterweger Ges.m.b.H.
- » **AUS DER HEILAPOTHEKE:** Vielseitiger Thymian mit heilenden Kräften
- » **WIRTSCHAFTSFÖRDERUNGEN IM ÜBERBLICK:** Innovation, Forschung & Entwicklung
- » **WIRTSCHAFTSFÖRDERUNG:** Für neue Betriebsansiedlungen
- » **GRUNDSTÜCKE:** Clusterbildung
- » **OSTTIROL LIFE:** Kuenz Schnaps, Almrosenfest, Spargelanbau in Osttirol und mehr

**KONTAKT**  
 Albin Egger-Straße 17  
 9900 Lienz  
 T. 43 4852 63527  
 E. times@innos.at  
[www.innos.at](http://www.innos.at)

UID-Nr: ATU71309336

Rechtliche Hinweise  
 Impressum  
 X Newsletter abmelden

Für den Inhalt verantwortlich:

Dr. Richard Piock, c/o Innos GmbH, A-9900 Lienz, Albin-Egger-Straße 17

## WIRTSCHAFTSFÖRDERUNGEN FÜR NEUE BETRIEBSANSIEDLUNGEN



### LAND TIROL: IMPULSPAKET

#### KLEIN-UND MITTELBETRIEBE FÜR INVESTITIONEN IN BETRIEBS-NEU-ANSIEDLUNG.

Gefördert werden alle Investitionen in **SACHANLAGEN** (außer Grunderwerb), **IMMATERIELLE WERTE** (z.B. Erwerb von Patenten, Lizenzen), **PLANUNGSKOSTEN** bis 10%. Förderhöhe 12,5% auf die Investitionssumme als Einmal-Zahlung (a fond perdu).

Pro geschaffenen **VOLLZEIT-ARBEITSPLATZ** wird eine Prämie von **4.000.-EURO/Arbeitsplatz** (der über die Investition geschaffen wird) gewährt. Für die Anstellung von Lehrlingen bzw. Mitarbeiter über 50 Jahre gibt es, zeitlich begrenzt, Sonderförderungen, die im konkreten Fall bearbeitet werden.

Für Umweltrelevante Projekte wird eine **ZUSATZFÖRDERUNG** von 10% der möglichen Investitionsförderung zusätzlich gewährt.

Für Betriebsansiedelung im Natura 2000 Gebiet (z.B. in den Gemeinden Mauterhorn, Oberlienz, Virgen, Prägraten) werden zusätzliche **FÖRDERUNGEN AKKUMULIEREND** gewährt.

### FÖRDERUNG DER WIRTSCHAFTSKAMMER

#### ...FÜR INTERNATIONALISIERUNG DES VERTRIEBS (EXPORT-FÖRDERUNG)

Österreich hat traditionell **AUSGEZEICHNETE WIRTSCHAFTS-BEZIEHUNGEN** zu den Ländern Mittel- und Osteuropas, wie Ungarn, Tschechien, Slowakei, Polen und Russland. Über das Drehkreuz Österreich können die Exporte in diese Länder über eine produzierende Niederlassung z.B. in Osttirol ideal gesteuert und promotet werden. Dabei helfen die österreichischen Handelsdelegierten, die in diesen Ländern in den wichtigsten Wirtschaftszentren sitzen mit Anbahnung von Vertriebskontakten, Marktrecherchen, Beratungen. Die Teilnahme an Branchenmessen, die Publikation von Prospekten und Katalogen in der jeweiligen Landesprache, die Durchführung von Zulassungstests und viele andere Marketing- und Verkaufsaufgaben, werden über verschiedene Programme sehr unbürokratisch und pragmatisch gefördert.

Eine der unschlagbaren Stärken der **EXPORTFÖRDERUNG** ist die **MITTELFRISTIGE FINANZIERUNG/ABSICHERUNG** der Exporte über die Österreichische Kontrollbank. Über diese kann eine österreichische Produktionsgesellschaft dem ausländischen Kunden, weitgehend abgesichert, mittelfristige Zahlungskonditionen einräumen. **Details erfahren Sie von uns.**

#### DIE VORTEILE EINER BETRIEBSANSIEDLUNG IN OSTTIROL

##### Schwerpunkt Mechatronik

- » Reservoir von jungen, gut ausgebildeten (HTL-Mechatronik, Metall Facharbeiter) Jugendliche zwischen 18-25 Jahren, mehrsprachig, reisefreudig
- » Ideal für High-Tech Fertigungsbetriebe (Assembling, Tests, etc);
- » Ideal für Service-Hubs von wartungsintensiven Maschinen; (in 3 Studien ist man in Graz – Slovenien-Oberitalien (Verona bis Triest)
- » Uni Campus Technik: Universitäres Bachelor-Vollzeitstudium Mechatronik Enge Kooperation Uni – lokale Industriebetriebe
- » Fördergebiet Leader II – Zugang zu europäischen und nationalen Förderprogrammen mit lokaler Beratungsstelle
- » Schneller und einfacher Zugang zu Forschungseinrichtungen
- » Kollegiales Netzwerk mit lokalen Unternehmen – viele davon „Hidden Champions“ in Marktnischen (z.B. Durst Phototechnik, Liebherr -Haushaltsgerätektechnik, Hella)
- » Optimale Work-Life-Balance

#### WAS IST FÜR IHRE STRATEGIE UND DEREN UMSETZUNG WICHTIG? Wir beraten Sie gerne in Bezug auf Ihren Schwerpunkt:

- Kostensenkung
- neue Märkte (geographisch, Kundengruppen)
- neue Produkte (Innovation)?
- absenden an: times@innos.at

## NEWSLETTER






#### IN DIESEM NEWSLETTER:

- » **EDITORIAL:** Platz zum Weiterdenken
- » **UNTERNEHMERPORTRAIT:** Brüder Unterweger Ges.m.b.H.
- » **AUS DER HEILAPOTHEKE:** Vielseitiger Thymian mit heilenden Kräften
- » **WIRTSCHAFTSFÖRDERUNGEN IM ÜBERBLICK:** Innovation, Forschung & Entwicklung
- » **WIRTSCHAFTSFÖRDERUNG:** Für neue Betriebsansiedlungen
- » **GRUNDSTÜCKE:** Clusterbildung
- » **OSTTIROL LIFE:** Kuenz Schnaps, Almrosenfest, Spargelanbau in Osttirol und mehr

**KONTAKT**  
Albin Egger-Straße 17  
9900 Lienz  
T. 43 4852 63527  
E. times@innos.at  
**www.innos.at**

UID-Nr: ATU71309336

Rechtliche Hinweise  
Impressum  
✕ Newsletter abmelden

Für den Inhalt verantwortlich:  
Dr. Richard Piock, c/o Innos GmbH, A-9900 Lienz, Albin-Egger-Straße 17

## VERFÜGBARE GEWERBE-GRUNDSTÜCKE



Osttirol bietet für Betriebsansiedlungen eine Reihe von **GEWIDMETEN, ERSCHLOSSENEN GRUNDSTÜCKEN** zu Preisen zwischen 40 – 120 Euro/qm an. Die Bauvorhaben, die bei den Gemeinden eingereicht werden, werden dabei rasch in einer einzigen Bauverhandlung (Umweltschutz, Brandschutz, Nachbarn etc.) verabschiedet; Industriegebäude, klimaneutral und modern gebaut von den regionalen Bauunternehmen, können in **6-9 MONATEN**, vom Beginn der Verfahren gerechnet, **IN BETRIEB GENOMMEN WERDEN** zu Preisen (Grund plus Gebäude), zu denen beispielsweise in Südtirol meist nicht einmal das reine Grundstück erworben werden kann.

### CLUSTERBILDUNG

Die derzeit in Osttirol beheimatete Industrie konzentriert sich **„CLUSTERMÄSSIG“**: während das Pustertal (von Sillian bis Leisach), mit EGO Austria GmbH (Küchen-Heizplatten), Loacker AG (Konfekt,Waffeln), Theurl Holz (Leimholzbinder), Hella Sonnen- und Wetterschutztechnik GmbH (Jalousien, Markisen), Brüder Unterweger GesmbH (Öle, Essenzen, Naturkosmetik) ein buntes Gemisch an Industrien aufweist, konzentrieren sich in Lienz die mechatronischen Betriebe: Durst Phototechnik Digital Technology (Industrie-Drucker), Liebherr Haushaltsgeräte GmbH (Kühlgeräte), Mikado GmbH (Automatisierungseinrichtungen, Spannvorrichtung), Berger Metalltechnik GmbH (Werkzeugwechsler). Daneben sind in Lienz Möbelhersteller, z.b. Fa. Forcher Tischlereigesellschaft GmbH, in einer Vielzahl konzentriert.

Mit IDM Energiesysteme GmbH (Wärmepumpen), Trost GmbH (Sondermaschinenbau), MG-Metall (Werkzeugbau) ist Matrei das zweite Zentrum metallverarbeitenden Betriebe.

**Insgesamt bietet Osttirol rd. 150.000 qm Industriegrund an.**

**„Wollen Sie expandieren und suchen Sie gewerblich nutzbare Grundstücke oder Hallen für Ihr Unternehmen? Wir finden für Sie den optimalen Standort in Osttirol.“**

Anfrage: times@innos.at

## NEWSLETTER






### IN DIESEM NEWSLETTER:

- » **EDITORIAL:** Platz zum Weiterdenken
- » **UNTERNEHMERPORTRAIT:** Brüder Unterweger Ges.m.b.H.
- » **AUS DER HEILAPOTHEKE:** Vielseitiger Thymian mit heilenden Kräften
- » **WIRTSCHAFTSFÖRDERUNGEN IM ÜBERBLICK:** Innovation, Forschung & Entwicklung
- » **WIRTSCHAFTSFÖRDERUNG:** Für neue Betriebsansiedlungen
- » **GRUNDSTÜCKE:** Clusterbildung
- » **OSTTIROL LIFE:** Kuenz Schnaps, Almrosenfest, Spargelanbau in Osttirol und mehr

### KONTAKT

Albin Egger-Straße 17  
9900 Lienz  
T. 43 4852 63527  
E. times@innos.at  
[www.innos.at](http://www.innos.at)

UID-Nr: ATU71309336

[Rechtliche Hinweise](#)  
[Impressum](#)  
[X Newsletter abmelden](#)

Für den Inhalt verantwortlich:

Dr. Richard Piock, c/o Innos GmbH, A-9900 Lienz, Albin-Egger-Straße 17

## OSTTIROL LIFE: WAS IST LOS BEI UNS IN OSTTIROL



### ALMROSENFEST IN ST. JAKOB I. DEFREGGEN

Die Almrosen – eine Rhododendronart – blühen Ende Juni im Defreggental, einem Seitental der Isel. Es ist ein unvergessliches Naturerlebnis, wenn die Almen rund um den Obersee und am Staller Sattel tiefrosa bis kräftig rot leuchten.

In St. Jakob wird aus Anlass der Blüte vom **16. – 18. JUNI** das **ALMROSENFEST** gefeiert: **BAUERNMARKT, HANDWERKSKUNST** und **MUSIK** runden das Fest ab.

[www.almrosenfest.at](http://www.almrosenfest.at)



### KUENZ NATURBRENNEREI AUS OSTTIROL

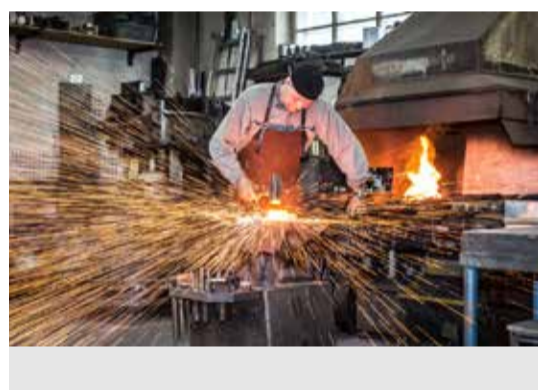
Schon seit vielen Jahren produziert die Kuenz Naturbrennerei Brände und Liköre auf internationalem Spitzenniveau. Der 400 Jahre alte Erbhof mit der Schaubrennerei der Familie **KUENZ** ist ein beliebtes Ausflugsziel. Die Brennerei hat schon verschiedenste **AUSZEICHNUNGEN** für ihre außerordentlichen **QUALITÄTSPRODUKTE** gewonnen.

Das Sortiment der Kuenz Naturbrennerei kann sich wirklich sehen lassen. Genießer haben die Wahl zwischen vierzig verschiedenen Sorten die immer wieder verfeinert und ergänzt werden. Die inzwischen 12. Generation, Johannes und Florian, ist seit ihren Kindertagen in den Betrieb hineingewachsen. Der Antrieb jeder Generation ist es dabei etwas Neues zu kreieren und eigene, innovative Ideen einzubringen und umzusetzen. Eine dieser Ideen war es, ein altbewährtes Produkt neu zu interpretieren. Der **APFEL-WACHOLDER EDELBRAND** erfreut sich noch heute reger Beliebtheit, da der Wacholder, auch Kranewitten genannt, früher als Antiseptikum galt und somit in der Volksmedizin einen hohen Stellenwert hatte.

Mehr als ein Jahr tüftelten Johannes und Florian an einem neuen Produkt mit internationalem Flair und Osttiroler Wurzeln – dem **OSTTIROLER GIN**. Herausgekommen ist ein eleganter Brand aus Wacholderbeeren, Gewürzen und Kräutern, verfeinert mit einer Zitrusnote – der **ROTE TURM** Alpine Dry Gin. Der **ROTE TURM** begeisterte bereits bei seinem ersten Antreten die internationale Jury der Destillata. Die Juroren kürten ihn zum Sortensieger und somit zum Gin des Jahres.

Voller Tatentrang wird bereits am nächsten Produkt getüftelt. Einem **WHISKY** aus bester heimischer Gerste. Die ersten Chargen des Whiskys liegen bereits in den Fässern und man darf gespannt sein, wie sich der erste **RAUCHKOFEL WHISKY** im Oktober 2017 präsentiert.

[www.kuenz-schnaps.at](http://www.kuenz-schnaps.at)



Kurt Mayr bei seiner Arbeit.



Eine Auswahl handgeschiedeter Messer mit unterschiedlichem Griff.

### IM NAMEN DER SCHNEIDE

Schmieden ist eine alte Handwerkskunst. In Tirol ist Schmiedekunst in Form von Grabkreuzen, Zäunen, Rosenranken, Türbeschlägen oder Kerzenständer bekannt. **GESCHMIEDETE MESSER** aus **DAMASZENERSTAHL** sind allerdings eine **RARITÄT**. Kurt Mayr aus Lienz beherrscht diese Kunst, aus drei Stählen in einem Schweißverbundverfahren den sogenannten Damast-Stahl herzustellen. Dabei wird als Kern ein legierter Kohlenstoff-Stahl mit weicheren Stahlsorten durch Schmieden „verschweißt“. Die Bearbeitung hinterlässt nach dem Härten und nachfolgendem Ätzen dekorative Muster.

Dieser Stahl – Damaszenerstahl – (abgeleitet von Damaskus) trägt den Namen, weil insbesondere die Schwerter der aus dem Orient stammenden Reitervölker aus solchem Stahl bestanden. Sie waren unheimlich hart und scharf-schneidig, aber brüchig. Durch das Verbinden des harten Stahlkerns mit weicheren Stahlsorten über das Schmieden wurden später die Vorteile beider Stahlsorten vereinigt. Der erste europäische Fund eines solchen Stahls - ein keltisches Schwert - stammt aus dem Jahr 500 v.Chr.

Heute beherrschen nur wenige **HANDWERKSMEISTER DER SCHMIEDEKUNST** diese Technik. Kurt Mayr ist einer. Seine Messer aus Damaststahl mit Griffen aus Edelholz, Horn oder Knochen sind **GEFRAGTE UNIKATE** für Jäger oder Menschen, die Schneide-Messer lieben. Die Schärfe des Messers zeigt Mayr mit Papier: ein auf die Schneide des Messers fallendes Blatt Papier wird zerschnitten.

[www.mayrschmiede.at](http://www.mayrschmiede.at)



Lukas bei der Ernte.

### SPARGEL AUS OSTTIROL ? – SPARGEL AUS OSTTIROL!

Spargelanbau vermutet man normalerweise in warmen Zonen des Weinbaus, - im Marchfeld, in der Rheinischen Tiefebene oder im fränkischen Main-Tal, nicht aber in inner-alpinen Zonen. Spargel liebt Wärme und sandige, luftige Böden. Offensichtlich ist das **LIENZER BECKEN** mit über **300 SONNENTAGEN** warm genug und die Böden längs der Drau in Lavant „**SPARGELTÜCHTIG**“. Denn hier wächst auf 1,5 ha „in der Aue“ der Spargel des Spargelbauer Kaplenig vom „**MICHELERHOF**“ in Lavant seit 27 Jahren.

Allerdings tut die Familie Kaplenig – der Bauer Josef, seine Frau Elisabeth und Sohn Lukas - mehr als jeder andere Spargelbauer: sie betreibt Landwirtschaft nach den in der intensiven Landwirtschaft leider vergessenen Regeln der Natur und sie behandelt die Böden mit EM – **EFFEKTIVE MIKROORGANISMEN** die in einer Melasse-Lösung „leben“ und den Boden durchlüften, locker machen und Wachstum natürlich fördern. Die Spargel der Kaplenigs sind vielleicht weniger dick als jene des Marchfeldes, schmecken aber intensiver, sind faserlos und länger frisch. Täglich zweimal stechen die Kaplenigs den Spargel – morgens, vor Sonnenaufgang und abends, nach Sonnenuntergang – Spargel soll ja keine Sonne sehen!

[www.michelerhof.at](http://www.michelerhof.at)

## NEWSLETTER

ANREDE



NACHNAME

E-MAIL

ANMELDEN

#### IN DIESEM NEWSLETTER:

- » EDITORIAL: Platz zum Weiterdenken
- » UNTERNEHMERPORTRAIT: Brüder Unterweger Ges.m.b.H.
- » AUS DER HEILAPOTHEKE: Vielseitiger Thymian mit heilenden Kräften
- » WIRTSCHAFTSFÖRDERUNGEN IM ÜBERBLICK: Innovation, Forschung & Entwicklung
- » WIRTSCHAFTSFÖRDERUNG: Für neue Betriebsansiedlungen
- » GRUNDSTÜCKE: Clusterbildung
- » OSTTIROL LIFE: Kuenz Schnaps, Almrosenfest, Spargelanbau in Osttirol und mehr