

Projekttitlel

- **ERRICHTUNG einer WHISKEY- SCHAUBRENNEREI**



Projektträger

- Michaela Steininger und Michael Jachs
- Graben 6; 4131 Lembach
- Tel: 07286/83210
- www.stoaninger.at

Finanzierung

- Förderbare Kosten: 181.000 €
- Bewilligte Fördersumme: 54.300 €



Ausgangssituation

- Am Stoaningerhof werden bereits 20 Edelbrände, fünf Liköre und ein Whiskey hergestellt. Das Produktionsvolumen beträgt 10 hl r.A.
- Aus Schlägler Biogrogen wird bereits einige Jahre der "Viasaumbehmwiki" hergestellt, der 2003 mit dem World Spirits Award in Gold ausgezeichnet wurde.
- Cirka 30 landwirtschaftliche Betriebe liefern Obst aus Streuobstwiesen.
- Eine Ausweitung der Produktion ist aufgrund der Lage und des fehlenden Platzes nicht möglich.

Ziele/Maßnahmen

- Ziel ist eine bessere Abdeckung der Nachfrage und eine engere Kooperation mit Zulieferern - Landwirten, Brauereien, Imkern und Fassbindern. Die Marke Honey Whiskey soll etabliert werden.
- Um dies zu erreichen wird ein neuer Betriebsstandort mit Brenn- und Destillationshaus errichtet, der erweiterte Produktionskapazitäten zulässt. Weiters wird eine Schaubrennerei mit Verkostungsraum eingerichtet.