Presseinformation

16. Juni 2016

Familienbetrieb „Kainz & Mayer Marchfeldtomaten" expandiert

Pernkopf: Landwirtschaft ist Wirtschaftsmotor in unseren Regionen

Aufgrund der steigenden Nachfrage nach heimischen Tomaten expandiert der Familienbetrieb „Kainz & Mayer Marchfeldtomaten" aus dem Marchfeld. Damit werden Anfang 2017 rund 30 neue Arbeitsplätze geschaffen und das Produktionsvolumen um 2.000 Tonnen erhöht. Neben qualitativ hochwertigen Rispen-, Cocktail- und Cherrytomaten setzt das Unternehmen auf eine nachhaltige Produktion. „Die Konsumentinnen und Konsumenten setzen zunehmend auf regionale Qualitätsprodukte wie Paradeiser aus dem Marchfeld. Das stärkt die heimische Wirtschaft, schont die Umwelt und es schmeckt ganz einfach besser. Und gerade in schwierigen Zeiten bewahrheitet sich, wer in unsere Landwirtschaft investiert, der investiert ins gesamte Land", weiß Agrar-Landesrat Dr. Stephan Pernkopf.

Die Firma „Kainz & Mayer Marchfeldtomaten", die sich bereits in der vierten Generation in Familienbesitz befindet, produziert in Obersiebenbrunn Tomaten ausschließlich für den heimischen Markt. Nach Fertigstellung der Bauphase 3 erhöht sich die Anzahl der Vollzeitarbeitsplätze auf 100 Personen und das Produktionsvolumen steigt auf 7.000 Tonnen. Die Abpackhalle wird um 1.500 Quadratmeter erweitert und die Büroflächen verdoppelt.

„Nach der Fertigstellung 2017 werden wir im Herzen des Marchfelds auf zirka 13 Hektar Gewächshausfläche und über 6.000 Quadratmeter Infrastrukturfläche ganzjährig Tomaten für ganz Österreich produzieren", verlautbart die Geschäftsführung um Thomas Mayer, Peter Kainz und Johann Kainz. Besonders hervorzuheben ist der Umweltgedanke des Unternehmens: Auf der gesamten Dachfläche von aktuell 90.000 Quadratmeter wird Regenwasser gesammelt und dadurch wertvolles Grundwasser geschont. Durch aufwendige Rückführungssysteme wird das Wasser gesammelt, aufbereitet und wiederverwendet. Die Wärmeversorgung erfolgt mittels eines Blockheizkraftwerks. Das bedeutet, dass Strom produziert und vertrieben wird und das anfallende Warmwasser gespeichert und im Bedarfsfall für die Versorgung der Tomatenproduktion bereitgestellt wird.

Nähere Informationen: Büro LR Pernkopf, DI Jürgen Maier, Telefon 02742/9005-

Mag. Johannes Seiter
Tel: 0 27 42/90 05 - 12 17 4
E-Mail: presse@noel.gv.at

Presseinformation

12704, e-mail lr.pernkopf@noel.gv.at.

Amt der Niederösterreichischen Landesregierung
Landesamtsdirektion/Öffentlichkeitsarbeit
www.noe.gv.at/presse

Mag. Johannes Seiter
Tel: 0 27 42/90 05 - 12 17 4
E-Mail: presse@noel.gv.at