

## Presseinformation

21. April 2017

### **Fireland Foods eröffnet Chili-Erlebniswelt am 1. Mai**

#### **Pernkopf: Betrieb steht für Innovationsgeist und ausgezeichnete Qualität**

Eine scharfe Show liefert der „So schmeckt Niederösterreich“-Partnerbetrieb Fireland Foods bei der Eröffnung der Chili-Erlebniswelt am 1. Mai in St. Pölten. Diverse Chilisaucen, Chiliwürstl, Chiliwettessen und vieles mehr heizen den Gästen bei der Eröffnung ein.

Fireland Foods wurde 2012 aus einer kleinen Direktvermarktung heraus gegründet und ist ein junger und innovativer Betrieb. Was 2007 mit sechs Pflanzen begonnen hat, mündet derzeit in mehr als 250.000 bis 300.000 Flaschen Chilisauce pro Jahr, Tendenz stark steigend. Fireland Foods ist einer der weltweit am meisten ausgezeichneten Chiliverarbeiter. Aktuell verzeichnet der Betrieb über 40 Auszeichnungen, die von Innovationspreisen über Gesamtsiege bei Chiliawards bis hin zu Top-Platzierungen bei Grillmeisterschaften im In- und Ausland reichen. Der Betrieb wurde bis 2014 als Ein-Mann-Betrieb geführt, am neuen Standort in St. Pölten, zu dem 2016 übersiedelt wurde, sollen in weiterer Folge ca. 10 bis 15 Arbeitsplätze geschaffen werden.

„Unsere ‚So schmeckt Niederösterreich‘-Partnerbetriebe zeichnen sich durch ihre Vielfältigkeit aus. Ein gutes Beispiel dafür ist sicher Fireland Foods. Aus einem kleinen Ein-Mann-Unternehmen einen Betrieb mit 15 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern zu machen, ist eine große Leistung“, freut sich Landeshauptfrau-Stellvertreter Dr. Stephan Pernkopf.

Der Betrieb hat 2016 bei der Show „2 Minuten 2 Millionen“ auf Puls 4 teilgenommen und dadurch hohe Aufmerksamkeit erregt. Für die Chili-Erlebniswelt haben sie sogar drei renommierte Investoren ins Boot holen können. Nachträglich hat sich das Unternehmen dann jedoch für das langsamere und nachhaltigere Wachstum entschieden und das Angebot ausgeschlagen.

Errichtet wurde ein ganzheitlicher Schaubetrieb mit Produktion, Vortragsräumlichkeit und Schaufeld in St. Pölten, Teslastraße 10. Bis Mitte des Jahres soll auch der Grillbereich fertiggestellt werden. Vom 1. April bis 31. Oktober kann man sich bei täglichen Führungen selbst ein Bild von Anbau und

## Presseinformation

Verarbeitung der scharfen Früchte machen. „Wir möchten den Konsumentinnen und Konsumenten zeigen, wie, von wem und wo die Produkte entstehen und einen Einblick in den Werdegang vom Feld bis in die Flasche geben. Zudem werden wir unserem eigenen Anspruch zur stärkeren Positionierung unserer Marke gerecht“, so Richard Fohringer, Geschäftsführer und Gründer von Fireland Foods.

Am 1. Mai eröffnet das schärfste Ausflugsziel Österreichs in St. Pölten offiziell mit einer Eröffnungsfeier und einem Chilifest. Neben laufenden Betriebsführungen, zahlreichen Spezialitäten und einem „So schmeckt Niederösterreich“-Schmankerlmarkt wird ein breites Rahmenprogramm geboten. Für Kinder stehen Gesichtsbemaler, ein Spielplatz und eine Hüpfburg zur Verfügung. An einer Station kann man sein Schärfeempfinden messen und am Jungpflanzenmarkt direkt Chilipflanzen für zu Hause erwerben.

Nähere Informationen beim Büro Landesrat Pernkopf, DI Jürgen Maier, Telefon 02742/9005-12704, e-mail [lr.pernkopf@noel.gv.at](mailto:lr.pernkopf@noel.gv.at), oder Energie- und Umweltagentur NÖ, Pressereferent Michael Strasser, Telefon 02742/219 19-333, e-mail [michael-strasser@enu.at](mailto:michael-strasser@enu.at)



Im Bild von links nach rechts: Richard Fohringer, Geschäftsführer und Gründer von Fireland Foods, LH-Stellvertreter Dr. Stephan Pernkopf

© NLK Reinberger