

21. Juni 2016

### Chili-Erlebniswelt wird nahe St. Pölten errichtet

#### **Pernkopf: „Fireland Foods“ steht für Innovationsgeist und ausgezeichnete Qualität**

Ein junger und innovativer Betrieb aus dem Mostviertel errichtet an seinem neuen Standort in St. Pölten eine Chili-Erlebniswelt samt Produktion, Vortragsräumlichkeiten, Schau Feld, Führungen und Grillschule. Der „So schmeckt Niederösterreich“-Partnerbetrieb „Fireland Foods“ ist die schärfste Life Style Marke Niederösterreichs. Mit dem neuen Firmengelände möchte Gründer und Geschäftsführer Richard Fohringer den Absatz von rund 300.000 Flaschen Chilisauce pro Jahr weiter steigern. 2007 startete das Unternehmen mit sechs Pflanzen. Fünf Jahre später wurde „Fireland Foods“ aus einer kleinen Direktvermarktung gegründet.

„‘Fireland Foods‘ steht für den hohen Innovationsgeist und die ausgezeichnete Qualität in Niederösterreich. Die Chili-Erlebniswelt ist ein toller Schritt, um den Konsumentinnen und Konsumenten den Weg der Lebensmittel vom Feld bis auf den Teller zu zeigen“, so Agrar-Landesrat Dr. Stephan Pernkopf.

Am neuen Standort, der im Herbst 2016 eröffnen soll, wird frischer Chili angebaut und geerntet. Zudem wird es ein innovatives Einkaufskonzept geben: Mittels Tablett kann während des Besuchs in der Chili-Erlebniswelt eingekauft werden. 10 bis 15 neue Arbeitsplätze sollen im Zuge des Projekts entstehen.

„Zu Beginn wurde ich für diese Idee noch belächelt. Mittlerweile sorgen wir für Schärfe in Österreichs Haushalten. Bis 2012 wurde das Unternehmen als Ein-Mann-Betrieb geführt. Unser Ziel ist ein nachhaltiges Wachstum“, so Gründer und Geschäftsführer Richard Fohringer. 2016 hat der Betrieb an „2 Minuten 2 Millionen“ auf Puls 4 teilgenommen und dadurch hohe Aufmerksamkeit erregt.

Rund 300.000 Flaschen Chili-Sauce vertreibt Fireland Foods aktuell - Tendenz stark steigend. Nicht zuletzt dank über 40 nationalen und internationalen Prämierungen, von Innovationspreisen über Gesamtsiege bei Chiliawards bis hin zu Top-Platzierungen bei Grillmeisterschaften. Damit ist die Firma einer der weltweit am meisten ausgezeichneten Chiliverarbeiter, die bereits in den USA durch Siege beim Hot-Pepper-Award oder dem Scovie-Award Bekanntheit erlangt hat.

Nähere Informationen: Büro LR Pernkopf, DI Jürgen Maier, Telefon 02742/9005-12704, e-mail [j.maier@noel.gv.at](mailto:j.maier@noel.gv.at), bzw. Energie- und Umweltagentur NÖ, DI Hans-Peter Pressler, Telefon 02742/219 19-160, <http://www.soschmecktnoe.at/>, <http://www.enu.at/>.