

## **PRESSEINFORMATION**

**Ttl.: Österreichs Bio-Essig-Pionier startet Crowdfunding für neue vegane Bio-Produkte.**

**Uttl.: Mit „Tino mag Schafnase, Jaqui liebt Kronprinz – geschmackvoll flüssig“ lädt „Pölzer Spezialitäten“ private InvestorInnen zur Beteiligung ein.**

*Eggersdorf/Graz, 01. Oktober 2015.* Mit einer Launch-Party am Areal von „Pölzer Spezialitäten“ im oststeirischen Brodingberg bei Eggersdorf startete am 30.09.2015 die Crowdfunding-Kampagne „Tino mag Schafnase, Jaqui liebt Kronprinz – geschmackvoll flüssig“. Mit dem Erlös aus dem Crowdfunding soll das Angebot um neue vegane Bio-Produkte der Premium-Eigenmarke „Pölzer Spezialitäten“ erweitert, die Verankerung in der Region und das Netzwerk mit lokalen Apfelbauern und Landwirten, die auf Senfanbau umsteigen wollen, gestärkt sowie die Vermarktung der Bio-Spezialitäten ausgebaut werden. Ökologisch bewusste AnlegerInnen können ab heute mit einer äußerst fairen Verzinsung von 3,2 Prozent pro Jahr in die neuen veganen Bio-Produkte von Pölzer Spezialitäten investieren. Die Beteiligung erfolgt über ein qualifiziertes Nachrangdarlehen gemäß dem neuen Alternativfinanzierungsgesetz.



**Bildtext: Jaqui und Tino Pölzer starten mit „Tino mag Schafnase, Jaqui liebt Kronprinz – geschmackvoll flüssig“ Crowdfunding. C: foto-MAXL.at**

**Fotos in Druckqualität:** für Presseveröffentlichungen honorarfrei im Pressebereich auf [www.essigkultur.at/unternehmen/presse](http://www.essigkultur.at/unternehmen/presse) C: foto-MAXL.at

*"Die Familie Pölzer ist seit Jahren ein verlässlicher Partner von SONNENTOR und seit Beginn ein verlässlicher Partner von vielen Bio-Streuobstbauern der Oststeiermark. Es ist unsere SONNENTOR-Philosophie, solche vorbildlichen Aktivitäten zu unterstützen. Es liegt an uns allen, solche Vorbilder in die Freiheit, Unabhängigkeit und in die Freude zu bringen. Helfen Sie mit und investieren Sie in die eigene gesunde Region, in Menschen, die Sie kennen. Wir machen das auch mit großem Erfolg für unsere gemeinsame Zukunft! Damit die FREUDE*

*wächst und nicht die Gier!"* zeigt sich Johannes Gutmann, Gründer von SONNENTOR, anlässlich der Launch-Party begeistert.

### **Die Pölzer Spezialitäten-Familie soll Zuwachs bekommen – bio, regional und vegan.**

Die mit dem Erlös des Crowdfunding finanzierten neuen veganen Bio-Produkte – Bio-Essige, Bio-Senfe, Bio-Dressings und der geplante Bio-Cider - werden ohne Verwendung von tierischen Rohstoffen in einem konsequent veganen Produktionsablauf hergestellt werden. „Pölzer Spezialitäten“ verarbeitet ausschließlich regionaltypische Apfelsorten von bäuerlichen Betrieben aus der Umgebung und Zutaten aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft. Regionaler Senfanbau könnte angesichts geänderter Klimabedingungen zu einem interessanten Nischenprodukt der Zukunft werden. Oststeirische Landwirte haben dies bereits erkannt und starten gemeinsam mit der Familie Pölzer ein Pilotprojekt. Mit dem Crowdfunding-Projekt soll nun sowohl der regionale Anbau von gelben als auch schwarzen Bio-Senfsaaten unterstützt und den künftigen Senf-Bauern sichere Abnahme-Mengen garantiert werden.

*„Mit der Unterstützung durch unser Crowdfunding-Projekt wollen wir nach fast zwanzig Jahren als Bio-Erzeugungsbetrieb unseren KundInnen nun auch vegane Produkte anbieten, unsere Erzeugungskapazitäten erweitern und damit nicht zuletzt unsere bestehenden und neue regionale Zulieferer absichern. Natürlich möchten wir auch von den Banken unabhängiger werden und freuen uns auf viele private InvestorInnen, die uns ihr Vertrauen schenken“*, so Tino Pölzer, Gründer und Geschäftsführer von „Pölzer Spezialitäten“.

Mit verstärkten Marketing- und Vertriebsmaßnahmen für die Premium-Eigenmarke „Pölzer Spezialitäten“ mit ihren überwiegend veganen Bio-Produkten soll - neben der Belieferung großen Handelsketten mit Private Label-Produkten - das zweite Standbein des erweiterten Familienbetriebs im oststeirischen Brodingberg gestärkt werden – auch zum Nutzen der zuliefernden Apfelbauern, der künftigen Senf-Bauern und der gesamten Region.

### **Mehr Infos zu den neuen veganen Bio-Produkten:**

**[www.essigkultur.at/crowdfunding/neue-bio-produkte/](http://www.essigkultur.at/crowdfunding/neue-bio-produkte/)**

### **Crowdfunding**

Laut der deutschen Gesellschaft für Konsumforschung verzeichnen Produktkategorien, die auf rein pflanzlicher Herstellung basieren, zweistellige Zuwachsraten. Ökologisch bewusste AnlegerInnen können ab 01. Oktober 2015 mit einer äußerst fairen Verzinsung von 3,2 Prozent pro Jahr in die neuen veganen Bio-Produkte von Pölzer Spezialitäten investieren. Durch Zeichnung eines qualifizierten Nachrangdarlehens gemäß dem neuen Alternativfinanzierungsgesetz ermöglichen sie die Realisierung der erweiterten veganen Bio-Produktpalette von „Pölzer Spezialitäten“ sowie den Ausbau von Marketing und Vertrieb. Gleichzeitig unterstützen sie ein biologisch und regional wirtschaftendes erweitertes Familienunternehmen, das sich durch eine ganz besondere Verbundenheit zu seinen bäuerlichen Zulieferern auszeichnet sowie ein Projekt das die Wertschöpfung und das Gemeinschaftsgefühl in der Region stärken wird. Das qualifizierte Nachrangdarlehen ist gemäß dem neuen Alternativfinanzierungsgesetz finanzmarktaufsichtskonform und wird auf einen Zeitraum von mindestens 7 Jahren gegeben. Der Mindestbetrag für Beteiligungen liegt bei 100 Euro. Die Zinserträge sind von der Kapitalertragssteuer (Kest) befreit.

**Weitere Informationen und Antworten dazu:** **[www.essigkultur.at/crowdfunding](http://www.essigkultur.at/crowdfunding)**

### **Pölzer Essige – selbstverständlich bio seit 1994.**

Biologisch, regional, nachhaltig wird von der Familie Pölzer in ihrer bereits 1994 biozertifizierten Bio-Landwirtschaft von Beginn an aus voller Überzeugung gelebt. Die sorgfältige und schonende Verarbeitung der vorwiegend regionalen Produkte nach strengen

Bio-Richtlinien sowie der Verzicht auf Konservierungsmittel und künstliche Aromastoffe gilt der Familie Pölzer als Selbstverständlichkeit. Heute ist der ebenfalls biozertifizierte Erzeugungsbetrieb „Pölzer Spezialitäten“ einer der größten Bio-Essig-Erzeuger Österreichs und beliefert große Handelsketten mit eigens hergestellten Bio-Essigen und Bio-Senfes, die unter deren jeweiligen Markennamen (Private Label) geführt werden.

**Weitere Informationen: [www.essigkultur.at](http://www.essigkultur.at)**

**Medienkontakt: Mag.a Andrea Pavlovec-Meixner, ComCom-Netzwerk für Kommunikation, m.: 0664 264 20 35, e.: [pavlovec@comcom.co.at](mailto:pavlovec@comcom.co.at)**