

### **Modernste Bio-Edelpilz-Produktion in Österreich feierlich eröffnet**

- Neuer Pilzzuchtbetrieb der „Schwammerlprinzen“ nimmt Betrieb auf
- Fünf Mio. Euro Investitionen und 25 neue Arbeitsplätze in Perschling

**Mit einem Großaufgebot an Prominenz aus Wirtschaft und Politik sowie rund 350 interessierten Gästen eröffneten die „Schwammerlprinzen“ dieser Tage ihre neue Produktionsstätte für Bio-Edelpilze im niederösterreichischen Perschling. Als „Vorzeigebetrieb in Sachen Innovation und Nachhaltigkeit“ bezeichnete Landtagsabgeordneter Martin Michalitsch das Unternehmen, das 2014 gegründet wurde und in Rekordtempo expandiert. Auf der insgesamt 15.000 m<sup>2</sup> großen Betriebsfläche investierten die drei „Schwammerlprinzen“, Geschäftsführer Michael Doppler sowie die Investoren Helmut Gstöhl und Wolfgang Simperl, in der ersten Ausbaustufe vorerst fünf Mio. Euro und schafften damit 25 neue Arbeitsplätze.**

Im August des Vorjahres erfolgte der Spatenstich für die modernste Bio-Pilzzucht Österreichs in Perschling, Bezirk St. Pölten Land. Nach nur zehn Monaten Bauzeit wurde nun die neue Produktionsstätte feierlich eröffnet: Der Firmengründer und Geschäftsführer der „Schwammerlprinzen GmbH“, **Michael Doppler**, hat damit gemeinsam mit seinen Miteigentümern einen bedeutenden Meilenstein in der jungen Unternehmensgeschichte gesetzt: Erst 2014 startete der Niederösterreicher in kleinem Rahmen mit der Pilzproduktion, erweiterte ein Jahr später die Produktionsflächen und holte im August 2018 Verstärkung an die Spitze des rasch wachsenden Unternehmens. **Wolfgang Simperl**, Geschäftsführer der SBS-Bausysteme GmbH, und **Helmut Gstöhl**, Mehrheitseigentümer des oberösterreichischen Gewürzherstellers Zaltech, unterstützten den innovativen Edelpilzzüchter. Simperl begleitete Doppler schon bisher bei verschiedenen Umbau- und Erweiterungsprojekten und zeichnet auch für den Bau des Standortes Perschling verantwortlich. Gstöhl beteiligt sich als Investor, beide Miteigentümer sind beim Ausbau des Vertriebsnetzes höchst aktiv.

## **Umsatzziel drei Mio. Euro bis 2020**

Auf einer knapp 15.000 Quadratmeter großen Gesamtfläche entstand ein Büro- und Verwaltungsgebäude samt Schauküche, 1.800 m<sup>2</sup> Produktions- und Lagerfläche sowie eine großzügige Außenanlage für die LKW-Verladung. Unter der Marke **Vitus-Edelpilze** können von hier aus wöchentlich über 5.000 kg Speisepilze in Richtung Einzelhandel und Gastronomie geliefert werden. Vor allem Austernpilze, Shiitake und Kräuterseitlinge werden produziert. Gerade in der Spitzengastronomie – Stichwort „gesunde Küche“ – und im Biohandel sehen die Firmeneigentümer große Nachfrage und somit großes Potenzial für das weitere Wachstum ihres Unternehmens.

„Im Stammhaus in Kogl bei Sieghartskirchen im Bezirk Tulln haben wir rund 800 Kilo Pilze pro Woche erzeugt, hier können wir das Produktionsvolumen mehr als versechsfachen“, freut sich Investor Helmut Gstöhl und rechnet damit, den jährlichen Umsatz von derzeit 500.000 Euro bis 2020 auf drei Mio. Euro zu steigern.

## **Festgäste aus ganz Österreich**

Über 350 Geschäftspartner, Nachbarn und Politiker folgten der Einladung an den neuen Produktionsstandort der Schwammerlprinzen. Dem Festakt, durch den ORF-Moderatorin **Astrid Nentwich** führte, wohnten unter anderem bei: extra aus Innsbruck angereist, Universitätsprofessor **Florian Überall**, Ernährungsexperte und Vorstand des Instituts für medizinische Biochemie, der Bürgermeister der Gemeinde Perschling, **Reinhard Breitner**, der Geschäftsführer der Salzburger Spiceworld GmbH, **Lukas Walchhofer** und aus OÖ Wanderhuhn-Geschäftsführer **Wolfgang Wallner**.

### **Kurzinfo Schwammerlprinzen GmbH:**

„Schwammerlprinzen“ wurde im Jahr 2014 von Michael Doppler als Einzelunternehmen gegründet. Unter dem Claim „Quality first“ liefert der Produzent von Bio-Edelpilzen seither an die Gastronomie und den Einzelhandel. Seit August 2018 firmiert das Unternehmen als GmbH, mit Wolfgang Simperl und Helmut Gstöhl als weitere Gesellschafter. Im Dezember 2018 wird die neue Produktion im niederösterreichischen Perschling mit rund 5.000 kg Bio-Edelpilzen/Woche in Betrieb genommen. Für weitere Informationen: <http://www.schwammerlprinzen.at/>.

### **Kurzinfo Zaltech International GmbH:**

Der vor 30 Jahren gegründete Gewürzhersteller Zaltech erwirtschaftet mit 110 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern inklusive Tochterunternehmen einen Jahresumsatz von rund 45 Millionen Euro; 99 Prozent davon außerhalb Österreichs. Hauptkunden für die über 1.200 kundenspezifischen Gewürzmischungen sind Fleisch- und Wursthersteller, die Fisch-, Käse- und Convenience-Food-Industrie sowie Backwarenhersteller. Die eigene Entwicklung von Gewürzmischungen sowie modernste Produktionsanlagen mit höchsten Hygienestandards in der Firmenzentrale in Moosdorf sind dem Vorarlberger Helmut Gstöhl und seinem Team von größter Bedeutung. Für weitere Informationen besuchen Sie bitte <http://www.zaltech.com/>.

### **Pressekontakt:**

Melzer PR Group, A-1010 Wien, Tel.: +43/1/526 89 08-0, E-Mail: [office@melzer-pr.com](mailto:office@melzer-pr.com)