



Pressekonferenz

Mittwoch, 29. Mai 2019

Landesrat Christian Gantner (Landwirtschaftsreferent der Vorarlberger Landesregierung)

Marco Wohlgenannt (Spallenhof, Götzis-Meschach)

Gerhard Nachbauer (Mahlzeitendienste Vorderland)

Martina Böckle (Leiterin des Kindergartens Klaus)

Titelbild: ©Land Vorarlberg

Leuchtturm-Projekt „Vorarlberg am Teller“

Gemeinschaftsküchen punkten durch ein Mehr an regionalen Lebensmitteln

Leuchtturm-Projekt "Vorarlberg am Teller"

Gemeinschaftsküchen punkten durch ein Mehr an regionalen Lebensmitteln

Die Vorteile regionaler Lebensmittel liegen auf der Hand: Neben kurzen Transportwegen, die Frische garantieren und gut für den Klimaschutz sind, bleiben Arbeitsplätze und Lebensqualität in der Region erhalten, bäuerliche Einkommen werden gestärkt. Und: Qualitativ hochwertige Lebensmittel kommen der Gesundheit zugute. "Die Sehnsucht nach Ursprünglichem und Regionalität ist groß und dieser Trend ist ganz im Sinne unserer Landwirtschaftsstrategie 'Landwirt.schafft.Leben'. Denn das stärkt nicht nur die Selbstversorgung mit Lebensmittel wie Fleisch, Gemüse, Feldfrüchten oder Eier, sondern auch die Vielfalt von Vorarlbergs attraktiven Kulturlandschaft", sagt Landesrat Christian Gantner. Unter dem Titel "Vorarlberg am Teller" wird dieses Anliegen seit zwei Jahren tatkräftig umgesetzt. Diese Landesinitiative forciert den Einsatz regionaler und biologischer Lebensmittel in der Gemeinschaftsverpflegung.

Der Vorarlberger Landtag hat sich in mehreren Entschlüssen einstimmig für den verstärkten Bezug von regionalen Lebensmitteln und Bioprodukten – insbesondere solchen, welche dem 3G-Herkunftsprinzip (z.B. bei Obst und Gemüse in Vorarlberg gesetzt, gewachsen und geerntet) entsprechen – ausgesprochen. "Vorarlberg am Teller" ist an denselben Zielen festgemacht. Seit 2017 wurden bereits zahlreiche Gemeinschaftsküchen aus Pflegeheimen, Schulen oder Kindergärten in Vorarlberg mit einer "Vorarlberg am Teller"- Plakette ausgezeichnet. Diese Küchen garantieren ein Mehr an regionalen Lebensmitteln in ihren Menüs. Dadurch entstehen zukunftsfähige Kooperationen zwischen Landwirtschaft, Gastronomie sowie Konsumentinnen und Konsumenten, die sich unter anderem auch positiv auf den Tourismus in Vorarlberg auswirken.

Das Projekt sieht eine Auszeichnung in sogenannten "Gabeln" vor: je mehr Gabeln ein Betrieb erhält, desto mehr regionale Lebensmittel werden in der Küche verarbeitet. Die höchste und damit beste Auszeichnung liegt bei fünf Gabeln. Derzeit sind folgende sechs Betriebe mit drei und vier Gabeln ausgezeichnet:

- Senecura Lauterach
- Senecura Hohenems
- Landesberufsschule Lochau
- Sozialzentrum Vorderlandhus
- Sozialzentrum Frastanz
- Liebenau Sozialzentrum Mariahilf Bregenz

Für dieses Jahr sind schon weitere angemeldet. "Wir gehen davon aus, dass wir heuer die Anzahl verdoppeln können", freuen sich Landesrat Gantner und Anna Hecht, die Projektleiterin in der Abteilung Landwirtschaft im Amt der Landesregierung.

Interessenten bitte melden! – Auszeichnung "Vorarlberg am Teller" im November

In vielen Bereichen ist Vorarlberg Spitzenreiter, was die Verfügbarkeit von Produkten anbelangt. So können wir in Vorarlberg auf beste Milch- und Käseprodukte zurückgreifen, betont Landesrat Christian Gantner: "Gutes essen – und damit Gutes tun. Mit dieser Idee stehen Gesundheit und Lebensqualität in unserer Region an erster Stelle. Auch Dank der gezielten Initiativen des Verbands Obst- & Gartenkultur Vorarlberg sowie des Bäuerlichen Schul- und Bildungszentrums Hohenems ist ein starker Trend in Richtung Spezialkulturen wie Obst und Gemüse festzustellen. Wir sind auf dem richtigen Weg, was mich sehr freut." Immer mehr privat engagierte Naturliebhaber lassen zudem Pflanzenmärkte und essbare Landschaften entstehen.

Interessierte Einrichtungen wie Pflegeheime, Schulen und Kindergärten können sich gerne für dieses Jahr für eine Auszeichnung anmelden. Landwirtschaftliche Betriebe, die an einer Partnerschaft interessiert sind, können sich ebenfalls gerne in der Abteilung Landwirtschaft und ländlicher Raum melden. Die Auszeichnung der Einrichtungen findet auf der Ländle Gala im November statt.

Kontakt: Anna Hecht
Abteilung Landwirtschaft im Amt der Landesregierung
Telefon 05574/511-25115
E-Mail anna.hecht@vorarlberg.at

Positivbeispiel: Mahlzeitendienste Vorderland

Gerhard Nachbaur, Leiter der Mahlzeitendienste Vorderland und seit Anfang 2017 bei den im Rahmen von "Vorarlberg am Teller" ausgezeichneten Betrieben dabei, schätzt den direkten Kontakt zu seinen regionalen Lieferanten sehr: "Wir kennen die gesamte Wertschöpfungskette, vom Fleisch, über das Gemüse bis hin zu unseren Milchprodukten. Das gibt uns beim Verarbeiten dieser kostbaren Lebensmittel ein gutes Gefühl. Wir bekommen viele positive Rückmeldungen der Angehörigen zu unseren Menüs, beispielsweise der Eltern, die ihre Kinder bei uns über Mittag verpflegen lassen."

Zu den Lieferanten der Mahlzeitendienste Vorderland zählt u.a. der in Götzis-Meschach auf 1050 m Seehöhe gelegene Spallenhof. Marco Wohlgenannt führt den Hof und hat im letzten Jahr für seine Mutterkuhherde einen neuen Stall gebaut. Der gute Komfort, viel Platz, ein geräumiger Kälberschlupf und die hofeigene Alpe bedeuten optimale Bedingungen für das Vieh. Zweimal jährlich – im Frühling und Herbst – wird direkt am Hof geschlachtet, somit entfallen Transportwege. Seit kurzem hat das Fleisch auch das AMA-Bio Gütesiegel.

Der Kindergarten Klaus erhält jeden Mittag von den Mahlzeitendiensten Vorderland das Essen frisch zubereitet, erläutert die Leiterin des Kindergartens, Martina Böckle. In der eigenen Küche werden die Speisen warm gemacht und direkt ausgegeben. Im Kindergarten steht ein großer Raum zur Verfügung, wohin dem neben den Kindergartenkindern auch die Schülerinnen und

Schüler der Volksschule Klaus zum Essen kommen. Die Kinder werden in dieser Zeit vom Kindergartenpersonal betreut.

Landwirt.schafft.Leben – Schwerpunkte 2019

Für die Umsetzung solcher Leuchtturm-Projekte wie "Vorarlberg am Teller" orientiert sich das Land Vorarlberg konsequent an der Landwirtschaftsstrategie Landwirt.schafft.Leben, die letztes Jahr auf Grundlage der Evaluierung weiterentwickelt wurde. Diese umfasst vier Handlungsfelder mit folgenden Maßnahmen:

Handlungsfeld 1: Bildung, soziale Verantwortung und Partnerschaft

- Weiterentwicklung des LFI-Bildungskataloges
 - Themenangebot weiter ausbauen: Chancen durch neue Technologien, Innovation, neue soziale Medien
- Dialog zwischen Gesellschaft und Landwirten verstärken (Tag der Landwirtschaft im September 2019)
 - Präsenz auf der Dornbirner Messe (SCHAU! und Herbstmesse)
 - Vier Veranstaltungen "Tag der Alpe" im Sommer 2019
 - Fachlicher Austausch durch eine jährliche Veranstaltung der Abteilung Landwirtschaft und ländlicher Raum für Multiplikatoren im Herbst 2019
 - Initiativen, damit der Dialog zwischen produzierender Landwirtschaft und Konsumenten – oder allgemein: zwischen Landwirtschaft und Gesellschaft – in Gang kommt bzw. aufrecht bleibt

Handlungsfeld 2: Wertschöpfung

- Verbesserung der Kompetenz in der Unternehmensführung
 - Lehrgang LFI "Wie erstelle ich ein Betriebskonzept?"
- Initiierung neuer Absatzwege und Weiterentwicklung der Vertragslandwirtschaft
- Partnerschaft Landwirtschaft, Gastronomie, Tourismus ausbauen
 - Projekt "Vorarlberg am Teller": Erhöhung des Anteils an regionalen Produkten in der Gemeinschaftsverpflegung und in der Gastronomie unter Einbindung der Systempartner (LQM, ARGE Küchenleitung)
- Weiterentwicklung der "Vorarlberg am Teller"-Zertifizierung
 - Intensive Zusammenarbeit mit dem LQM
- Unterstützung milchverarbeitender Genossenschaftsbetriebe zur Modernisierung ihrer Anlagen

Handlungsfeld 3: Umwelt, Naturvielfalt, Tierwohl

- Bio-Hoftage 2019: Informationsaustausch von Landwirt zu Landwirt
- Maßnahmen zur Reduktion von Kälbertransporten (Task Force Kälbertransporte)
- Tierschutzpreis 2019 durchführen
- Weiterführung und Weiterentwicklung der Vollmilchkalb-Mastaktion
- Einführung einer Untermaßnahme für Kälber und Jungrinder, die der 3G-Strategie entsprechen, im Rahmen der "Unterstützung Viehhaltung"
- Förderung mechanischer Unkrautbekämpfungstechniken anstelle der Verwendung glyphosathaltiger Herbizide

Handlungsfeld 4: Kulturlandschaft in Berg und Tal

- Etablierung und Weiterentwicklung der integralen Leistungsabteilungen des Landes für bäuerliche Familienbetriebe
- Verankerung der Flächensicherung für die Landwirtschaft unter besonderer Berücksichtigung der bodenabhängigen Lebensmittelproduktion in den Zielen des Raumplanungsgesetzes und den Räumlichen Entwicklungskonzepten der Gemeinden
- Ausweisung von landwirtschaftlichen Vorrangflächen im Bregenzerwald
- Alppflegetag mit Firmen auf Vorarlberger Alpen

Herausgegeben von der Landespressestelle Vorarlberg
Amt der Vorarlberger Landesregierung

Landespressestelle, Landhaus, Römerstraße 15, 6901 Bregenz, Österreich | www.vorarlberg.at/presse
presse@vorarlberg.at | T +43 5574 511 20135 | M +43 664 6255102 oder M +43 664 6255668 | F +43 5574 511 920095
Jeden Werktag von 8:00 bis 13:00 Uhr und von 14:00 bis 17:00 Uhr erreichbar