

Pressekonferenz

Montag, 15. Juni 2020

Landesrat Christian Gantner

(Landwirtschaftsreferent der Vorarlberger Landesregierung)

Wolfgang Mätzler (Geschäftsführer Fairkocht GmbH)

Mathias Becvar und Patrick Domig (Initiatoren LändleNüss)

Titelbild: ©Privat

„Landwirt.schafft.Neues“ –
Präsentation innovativer Landwirtschaftsprojekte

„Landwirt.schafft.Neues“ – Präsentation innovativer Landwirtschaftsprojekte

Unter dem Titel „Landwirt.schafft.Neues“ sind Vorarlbergs Landwirtinnen und Landwirte eingeladen, ihren Innovationsgeist unter Beweis zu stellen. Gefragt sind landwirtschaftliche Kleinprojekte, die vorrangig auf regionale Wertschöpfung, Selbstversorgung sowie sogenannte „Nischenprodukte“ zielen. Für solche Projekte mit hohem Innovationsgrad stellt das Land Vorarlberg ab heuer jährlich 60.000 Euro zur Verfügung. „Die Corona-Krise hat gezeigt, wie außerordentlich wichtig unsere Landwirtschaft und ihr Beitrag zur regionalen Selbstversorgung ist. Umso wichtiger ist es, in der Landwirtschaft neue Ideen zu verfolgen und sie – ähnlich wie etwa technologische Start-ups – bewusst zu unterstützen“, betont Landesrat Christian Gantner bei der Vorstellung der Initiative.

In vielen Bereichen ist die Vorarlberger Landwirtschaft bestens aufgestellt und bringt dadurch Genussvielfalt auf den Teller. Um verstärkt in die Breite zu kommen, will das Land Vorarlberg mit „Landwirt.schafft.Neues“ Innovationen aus dem landwirtschaftlichen Bereich unterstützen. Personen, die sich für eine vielfältige Landwirtschaft einsetzen, sollen ermutigt werden, konkrete Schritte zu setzen – „TUN!“ lautet hierbei die Devise. Ein Fachgremium – bestehend aus Mitgliedern der Abteilung Landwirtschaft und ländlicher Raum des Landes Vorarlberg sowie weiteren Expertinnen und Experten, ausgestattet mit der Erfahrung von Investitionsvorhaben und Diversifizierungsprojekten – analysiert jedes Halbjahr die eingereichten Projekte. So wird sichergestellt, dass diese mit der Landwirtschaftsstrategie „Landwirt.schafft.Leben“ übereinstimmen.

Unkomplizierte Umsetzung – Erste Ideen liegen bereits vor

Oftmals fallen sogenannte Kleinprojekte unter keine Förderrichtlinie oder der Verwaltungsaufwand steht nicht im Verhältnis zum erzielten Mehrwert. „Landwirt.schafft.Neues“ nimmt sich dessen an, die Abwicklung der Projekte erfolgt unkompliziert. Voraussetzungen sind der Innovationsgrad, die Umwelt- und Ressourcenschonung, eine höhere Wertschöpfung am Betrieb, das Vermarktungspotential, der Bezug zur Region sowie die Vernetzung und Partnerschaft mit landwirtschaftlichen Betrieben. Zudem soll ein landwirtschaftliches Fundament gegeben sein, das heißt eine landwirtschaftliche Fläche, ein Betriebsgebäude oder eine landwirtschaftliche Ausbildung.

Die ersten fünf Projekte, die solchermaßen auf innovativen Ideen aufbauen, wurden bereits durch das Fachgremium des Landes Vorarlberg ausgewählt.

Fairkocht – Geschichten im Glas

Der Bregenzerwälder Wolfgang Mätzler verarbeitet und bringt Vorarlberger Kalbfleisch „nose-to-tail“ als natürliches Fertiggericht ins Glas, beispielsweise Kalbssugo, Kalbsgulalsch oder Kalbsbeuschel. Doch nicht nur klassischen Gerichten vom Kalb steht er positiv gegenüber. Auch neuen Produktentwicklungen wie Kalbszüngerl, Kalbsniere oder Kalbsbries – alles schön verpackt im Glas – kann er viel abgewinnen. Dabei steht er in direktem Kontakt mit Metzger- und Gastronomiebetrieben aus der Region und sieht sich als Kettenglied zwischen den Landwirten, dem Metzger und dem Endverbraucher. Ein weiteres Vorhaben des Projektes ist es, das Produkt Kalb der Allgemeinheit aber auch (angehenden) Köchinnen und Köchen näher zu bringen. Wolfgang Mätzler sieht dabei in Kochshows, Workshops oder auch in einer engen Zusammenarbeit mit der Gastronomie und Hotellerie eine gelungene Kombination. Frische, gesunde und regionale Mahlzeiten aus Kalbfleisch im Glas für Endverbraucher aber auch Großküchen, dafür setzt sich das Projekt „fairkocht“ ein.

Der Name ist Programm

FAIRKOCHT steht für Fairness. Vom Bauern bis zum Konsumenten. Im Umgang mit dem Tier und in der Qualität spiegelt sich eine Werthaltung wider. "Mein Kalb, das ich verarbeite, muss ein artgerechtes Leben im offenen Stall mit Grünflächenbewirtschaftung genossen haben, musste keine Reise auf sich nehmen, durfte weder mit Medikamenten behandelt, noch unter Stress geschlachtet worden sein."

FAIRKOCHT steht für kontrollierte Standards: Die Herkunftsbezeichnung eines Tieres alleine sagt nichts über das Tierwohl aus. Deshalb werden erst nach Stallbesichtigung und genauer Kontrolle die Lieferanten ausgesucht. Ein "Ehrenkodex" ist von den Bauern zu unterzeichnen. "Wir sehen es als unsere Pflicht an, die Wertigkeit von Fleisch, sprich vom Tier, die Sensibilität, Achtsamkeit und ehrliche Leistung der Bauern zu erhöhen und ins Bewusstsein der Menschen zu bringen. Wir sind verpflichtet, den Klimaschutz ernst zu nehmen. Die regionale Lebensmittelproduktion und die Landwirtschaft müssen unterstützt werden - in jeder Hinsicht.

"FAIRKOCHT steht für reine Naturprodukte - OHNE Glutamate und Geschmacksverstärker (E-Stoffe). Wir verarbeiten unsere Produkte rein mit Salz, Biokräutern und Biogewürzen von Sonnentor.

Geschichten im Glas

Wolfgang fairkocht



HEIMISCHES
www.fairkocht.at



„Ländle Nuss“ – Anbau von Nussbäumen in Hard und Langenegg

Zwei Familien setzen auf enkeltaugliche Maßnahmen und landwirtschaftliche Vielfalt mit dem Anbau von Nussbäumen. Dadurch wird ein Beitrag zur Kulturlandschaft der Streuobstwiesen geleistet. Der Großteil der Nüsse wird importiert, wobei nur elf Prozent der Weltproduktion von Walnüssen überhaupt aus der EU stammen. In Vorarlberg gab es vor rund 80 Jahren geschätzt 8.000 in der Landwirtschaft genutzte Walnussbäume. Heute liegen wir bei rund 1.500 Stück Walnussbäume auf Landwirtschaftsflächen, oftmals als sogenannte „Hofbäume“. Neben den edlen Erzeugnissen, die aus den Nüssen hergestellt werden können, kann das Projekt als Anpassung an die Auswirkungen des Klimawandels gesehen werden. Langen Transportwegen durch den Import kann durch den Anbau in Vorarlberg entgegengehalten werden. Das heißt, das Projekt „Ländle Nuss“ leistet einen wesentlichen Beitrag zum Klimaschutz, steht für eine nachhaltige Produktion in der Region und weckt in uns Kindheitserrinerungen „Klosanüss im Säckle“. Derzeit sind 160 Walnussbäume auf zwei Standorten angepflanzt. Zukünftig sind noch weitere Walnussbäume an verschiedenen Standorten geplant.



Bau eines Gewächshauses im Kleinwalsertal

Andreas Haller setzt mit seinem Gewächshaus (Thermohaus) auf Permakultur. Er ist in der Lage die Vegetationsphase in seinem Garten zu verdoppeln. Er stellt damit eine regionale und saisonale Lebensmittelproduktion vor Ort sicher. Verschiedene Gemüsesorten, Beeren und Obst werden kultiviert und direkt in der Region verarbeitet. Kurze Transportwege und die Vernetzung von Landwirtschaft und Gastronomie werden dadurch angeregt. Führungen durch den Garten und das Gewächshaus schaffen Bewusstseinsbildung für regionale Lebensmittel.

Kräuter- und Teeanbau in hoher Lage

Der Anbau von Kräutern in Hittisau und demnächst sogar auf der Alpe Dreißiggschwend auf 1.060 Meter Seehöhe machen das Projekt zu etwas Besonderem. Sonja Schwarzhans veredelt mit einer eigens angepassten Maschine ihre angebauten Kräuter für Tees oder Gewürze.

Produktion von Weinbergschnecken in Klaus

Die Haltung und Züchtung von Weinbergschnecken in hoher Qualität hat sich Daniel Kronlechner angeeignet. Er ist damit einer von fünf Produzenten von Schneckenfleisch österreichweit. Seine Erzeugnisse finden bereits in der Gastronomie ihren Absatz. Auch privaten Kunden steht das Schneckenfleisch zum Verkauf.

Abwicklung für Interessierte von „Landwirt.schafft.Neues“

- Aufruf (Call) zur Einreichung von Projekten bis 31. Mai und bis 31. Oktober
- Jährliches Budget von 60.000 Euro De minimis Förderung gemäß VO (EU) 2019/316
- Unterstützung ist ein Zuschuss von 30 Prozent zu plausiblen Kosten von maximal 20.000 Euro
- Förderantrag nach den allgemeinen Förderungsrichtlinien des Landes (AFRL)
- Einreichung des Vorhabens bei der Abteilung Landwirtschaft und ländlicher Raum
- Prüfung in der Abteilung Landwirtschaft und ländlicher Raum
- Einladung zur Präsentation des Vorhabens vor einem Fachgremium
- Fachgremium beurteilt das inhaltliche Konzept, den Kosten- und Zeitplan und die angestrebten Ergebnisse
- Information der Förderstelle über den Abschluss / die fertige Umsetzung des Projektes unter Vorlage einer einfachen Projektdokumentation
- Kontrolle der Ergebnisse des Projektes auf Basis einer einfachen Dokumentation
- Auszahlung des Förderbetrags nach Erreichung der Ergebnisse

Ansprechperson:

Martin Klabacher, Abteilung Landwirtschaft und ländlicher Raum im Amt der Vorarlberger Landesregierung,

Telefon +43 5574 511 25143, E-Mail martin.klabacher@vorarlberg

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