„regional ist genial“
durch Kooperation in eine gute gemeinsame Zukunft

ABL Ingo Dörflinger – DV Berater, BBK Gmunden Vöcklabruck
Ing. Gabriela Stein – Referentin für DV, LK OÖ

Landwirtschaftskammer Oberösterreich

Ausgangssituation des Projektes in Vöcklabruck

- **Initiatorin: Mag. (FH) Margit Hollerweger**
  - Leiterin des Altenpflegeheimes St. Klara, ehemalige Gesundheitsreferentin der Stadt Vöcklabruck (VB), ehemalige Leiterin der Gesunden Gemeinde VB, Gründerin des Netzwerks der „Gesunden Küchen Betriebe“
  - Dazugehöriger Meierhof/Landwirtschaft der Franziskanerinnen – Hauptlieferant seit 50 Jahre für
    - Fleisch – Milch – Salat – Gemüse – Obst
    - 22 Mitarbeiter/-innen
    - Ca. 500 Mittagessen pro Tag:
      - Bewohner/-innen des Altenpflegeheimes (APH)
      - Seminarhausgäste
      - Krabbelstuben-, Kindergarten- und weitere Schulkinder
      - Lebenshilfe und Essen auf Räder

Projektidee „regional ist genial“

- **Ausbau** der **Belieferung** von Gastronomiebetrieben und Großküchen mit biologischen bzw. konventionellen und regionalen Produkten aus der Landwirtschaft

- **Unterstützung** durch die Landwirtschaftskammer Vöcklabruck
- **Unterstützung** durch die Wirtschaftskammer Vöcklabruck

- **Projektleitung** - BBK Vöcklabruck (jetzt BBK Gmunden und Vöcklabruck)
  - Weiterentwicklung in Kooperation mit
    - Wirtschaftskammer Vöcklabruck
    - Altenpflegeheim St. Klara (APH)

Projektgeschichte…
…Information auf breiter Basis

- **Vorstellung:** Bürgermeister von VB, Stadtrat und Frau Hollerweger stellen ihre Anliegen bei den Bäuerinnenbeirätinnen, Ortsbauernobmänner - OBO´s in VB im Spätherbst 2015 vor.

- **Besprechungen** zur Umsetzung beginnen im Jänner 2016 (Projektname wird definiert)

- **Start Pilotprojekt** in der Küche des APH St. Klara Juni 2016

  mit Gemüse und Obst vom Gemüsehof Friedl

- **Präsentation** der Ergebnisse mit dem Küchenleiter des APH, Sven Dambauer, **bei den bäuerlichen Funktionärinnen** und Funktionären im Oktober 2016

- **Präsentation bei den Gastronomen** mit dem Küchenleiter des APH Sven Dambauer und Erhebung von konkreten Interessenten im November 2016

Projektablauf…

- **Bewerbung:**
- Landwirtschaftskammer: Bewerbung der Direktvermarkter (aus DV Datenbank – nicht nur Gutes vom Bauernhof Betriebe) und Rückmeldung mittels Produktstammblatt
- Wirtschaftskammer: Bewerbung bei Gastronomen und Großküchen
- **Planungsbeginn, Koordination** der Betriebe und der Messe „regional ist genial“
  - Bündelung und Vernetzung des Potenzials in der Region
- **1. Messe „regional ist genial“ mit über 30 Ausstellern am 31.01.2017 in St. Klara**
- **Veranstaltungsevaluierung** bei Direktvermarktern und Gastronomiebetrieben im Juni 2017 – mit dem Resultat einer Folgeveranstaltung
- **Folgeveranstaltung am 05.02.2018**, Seminarhaus St. Klara/Vöcklabruck mit Direktvermarktern und Gastronomiebetrieben aus **Gmunden und Vöcklabruck**
- **Weitere Messen in Oberösterreich folgen: zb: S.E.K.T.**
- **Ziel: Messen nach Muster von „regional ist genial“ in allen Regionen OÖ**

Ausstellerverzeichnis für alle Messebesucher

AUSSTELLERVERZEICHNIS

Festsaal Seminarhaus St.-Klara Vöcklabruck

ST. KLARA Vöcklabruck
Landwirtschaftskammer Oberösterreich
WKO

BBK Vöcklabruck
Bäuerliche Lieferanten
Produktblatt

Landwirtschaftskammer Oberösterreich

Produzent:	Betrieb: Lohninger´s Heidelbeergarten und Eierhof Ansprechpartner: Gerhard Lohninger Anschrift: 4863 Seewalchen/A., Steindorf 5 H: 0676/5122080 E-Mail: gerhard@lohningers-heidelbeergarten.at Homepage: www.lohningers-heidelbeergarten.at
Bewirtschaftungsfor	X konventionell O biologisch Bioverband:
Qualitätsprogramme:	X Gutes vom Bauernhof X AMA-Gütesiegel / Heidelbeeren O AMA-Biosiegel
Produkt:	Heidelbeermarmelade – Gläser zu 200 oder 390 Gramm Heidelsecco 0,75 lt. Heidelapfler 0,33 lt. Heidelbeersaft 0,25 lt. und 3 Liter Bag in Box Frische Heidelbeeren in kg Frischeier aus Bodenhaltung

Produktbeschreibung & Haltbarkeit:		
	Heidelbeermarmelade	18 Monate
	Heidelsecco in 6er Karton	
	Heidelapfler 12 Karton	
	Heidelbeersaft 24 Karton	18 Monate
	Frische Heidelbeeren in kg	14 Tage
	Frischeier aus Bodenhaltung	28 Tage ab Legedatum

Lieferbare Mengen (saisonale Eingrenzung) pro Produkt:
Ganzjährige Belieferung, außer bei frischen Heidelbeeren
Frische Heidelbeeren: Juli – August
Frischeier – ganzjährig

Mindestbestellmenge pro Produkt:
Je Gebindeangabe bei Heidelbeermarmelade, Heidelsecco, Heidelapfler, Heidelbeersaft
Frische Heidelbeeren ab 3 kg
Frischeier ab 100 Stück

Lieferbedingungen/Zustellung:
Per Monatsrechnung oder Barrechnung
Zustellung wöchentlich – ganzjährig

Landwirtschaftskammer Oberösterreich

Chancen durch regionale Kooperation

- **Handschlagqualität zählt**
  - keine „Notwendigkeit“ an Biozertifizierungen, wenig Risiko

- **Bio und konventionelle Produktion** nachgefragt - wichtig ist:
  - aus dem Bezirk – aus dem Nachbarbezirk – aus der Region - aus dem Bundesland!
- **Unkomplizierte Abwicklung** zwischen Landwirt und Gastronom/Großküche
- **Ausschaltung des Zwischenhandels** - keine Verpackungsmaschinen und Transport zu Großlagern der Lebensmittelketten…Umweltaspekt!

- **Hofspezifisch** – gesundes Wachsen ist möglich
- **Sicherung** der Landwirtschaft in unserer Region durch **Vernetzung**
- **Bedarf** ist da!!!

Meinung eines Gastronomen....

Wolfgang Streibl

Gasthof Böckhiasl in Neukirchen an der Vöckla

*„**Regionalität** ist uns sehr wichtig und wird bei uns in vielen Bereichen schon erfolgreich umgesetzt.“*

„Sehr interessant für uns wird es sein, zu sehen, welche Anbieter und Produkte es in der Region gibt, die wir noch nicht kennen.“

Landwirtschaftskammer Oberösterreich

Konzept „regional ist genial“ in Wien...

Landwirtschaftskammer Oberösterreich

MEDIEN…BERICHTE… ZIEL

30 Salzkammergut Nachrichten — DIENSTAG, 7. FEBRUAR 2017 OÖNachrichten

Überblick

Kindergarten spendete

FRANKENBURG. Beim Adventcafé sammelte der Frankenburger Kindergarten Spenden. Im Regenbogenhaus kamen 1340,39 Euro zusammen, die an die oö. Kinderhilfe gespendet wurden. 375 Euro vom Sonnenscheinhaus gingen an die Organisation „Herzkinder Österreich".

Taschengeld geteilt

WOLFSEGG. Die Schüler der ersten, zweiten und dritten Klasse der neuen Mittelschule Wolfsegg bekamen ein großes Herz. Beim Verkauf von Bastelarbeiten, herrlichen Keksen und Fair-Trade-Produkten konnten insgesamt knapp 500 Euro gesammelt werden. Nebenbei wurden in den Klassen auch Spendenboxen aufgestellt, die die Schüler mit ihrem Taschengeld fleißig befüllten. Das Geld kommt nun einem Kinderprojekt in Indien, betrieben von dem päpstlichen Missionswerk „Missio", zugute.

Fasching im Altenheim

FRANKENBURG. Einen vergnüglichen Nachmittag bereitete der Faschingsverein den Bewohnern und Mitarbeitern des Frankenburger Alten- und Pflegeheims. Der Elferrat und Faschingspräsident Andreas Berger brachten einen Teil des Programms der Bezirksfa-

Damit das Schnitzel beim Wirt'n immer öfter vom Bauern ums Eck kommt

Landwirte und Gastronomie trafen sich zur ersten Regional-Messe im St.-Klara-Heim

Von Gerhard Hüttner

30 Lebensmittelproduzenten aus dem Bezirk Vöcklabruck informierten die Gastro-Vertreter über ihr Angebot. Foto: gh

VÖCKLABRUCK. Nach der ersten Messe „Regional ist genial" ziehen alle Beteiligten eine positive Bilanz. 30 – vorwiegend bäuerliche – Lebensmittelproduzenten präsentierten sich im Seminarhaus St. Klara Vertretern der Gastronomie. „Man ist nicht nur sofort ins Gespräch gekommen, sondern auch in Verhandlungen", schildert WKO-Bezirksstellenleiter Josef Renner. Rudolf Stockinger von der Bezirksbauernkammer weiß, dass dabei bereits mehrere Probelieferungen vereinbart worden sind.

Die Idee zu dieser Messe hatte die Heimleiterin von St. Klara, Margit Hollerweger. „80 Prozent der verkochten Lebensmittel für die 500 Essen zu Mittag kommen von regionalen Produzenten", betonte Hollerweger.

„Regionalität ist in aller Munde", sagte Karl Grabmayr, Vizepräsident der oö. Landwirtschaftskammer. Das biete den Bauern eine große Chance, „mit unseren kleinen Strukturen so viele wie möglich der kleinen Bauernhöfe zu erhalten".

Regionalität liege im Trend, sagt Obmann der Fachgruppe Gastronomie in der Wirtschaftskammer. Die Gäste wollen auch Informationen, dass die Landwirte eine professionelle Plattform auf die Beine stellen, damit die Gastwirte als Abnehmer nur eine Ansprechperson für ihre Bestellungen brauchten.

„Zum klassischen Landgasthaus gehört Regionalität dazu", betonte Thomas Mayr-Stockinger, regionale Lebensmittel auch mehr zu bezahlen.

Für WKO-Bezirksstellenleiter Renner ist die Kooperation zwischen Landwirtschaft und Gastronomie ein Schritt in die richtige Richtung. „Wir müssen Anbieter wie den kleinen Bäcker oder die Dorfmetzger einbinden", denkt er einen Schritt weiter.

Salzkammergut, die an ihrer Schule Landwirtschaft und Gastronomie zum Landtourismus verbindet. Agrar-Landesrat Max Hiegelsberger freut sich, dass damit der Kreislauf in den Regionen wieder entdeckt werde. Ziel müsse sein, beim Thema Ernährung wieder mehr den Genussaspekt hervorzukehren. „Ich sehe neben dem

19 | 06. WOCHE 2017 / ANZEIGEN — Wirtschaft & Politik — Vöcklabruck Tips

KOOPERATION

Regionale Lebensmittelproduzenten zeigten sich bei „regional-ist-genial"

VÖCKLABRUCK. Bei der kleinen Messe „regional-ist-genial" präsentierten sich rund 30 Lebensmittelproduzenten aus dem Bezirk. Gastronomen und Wirte hatten die Möglichkeit direkt mit ihnen ins Gespräch zu kommen und die Chance zu ergreifen, regionale Produkte für ihre Speisekarte auszuprobieren.

Talk zum Thema Regionalität (v. l.): Moderatorin Margit Hollerweger mit Karl Grabmayr (Vizepräsident der Landwirtschaftskammer OÖ), Thomas Stockinger (WKO Gastronomie), Barbara Mayr (Direktorin des Agrarbildungszentrums Salzkammergut) und Landesrat Max Hiegelsberger

Die regionalen Lebensmittelhersteller präsentierten ihre Produktpalette.

Regionalität gewinnt immer mehr an Bedeutung – vor allem bei Lebensmitteln und damit auch in der Gastronomie. Die Alten- und Pflegeheim GmbH St. Klara hat gemeinsam mit der Wirtschaftskammer Vöcklabruck und der Landwirtschaftskammer Vöcklabruck die Initiative „regional ist genial" gestartet, weil sie regionale Lebensmittel von höchster Qualität als Chance für die Wirte und die lebensmittelverarbeitenden Betriebe sehen. Bei einer ersten Regionalmesse im Seminarhaus St. Klara konnten sich Interessenten ein Bild vom breiten Angebot der Region zu machen. „Alles für die Küche aus der Region" bietet so manche Überraschungen – neben Obst, Gemüse, Fleisch, Eiern, Milchprodukten und Getreide werden im Bezirk Vöcklabruck auch Fische, Enten, Kräuter und Gewürze, ja sogar Champignons und Edelpilze erzeugt.

Mitarbeitersuche

„In der Großküche St. Klara werden derzeit rund 80 Prozent regionale Lebensmittel verarbeitet. Mit dieser Einrichtung wurde daher das Pilotprojekt erfolgreich gestartet", gab Heimleiterin Margit Hollerweger bekannt, die auch eine Talkrunde der Ehrengäste leitete.

„Wir müssen unserer Region gesamtinhaltlich eine Chance geben", so Landesrat Max Hiegelsberger, der die Messe eröffnete und sich selbst ein Bild von der breiten Angebotsvielfalt machte. Die Besucher konnten außerdem mit Schülern des Agrarbildungszentrums Salzkammergut Kontakt aufnehmen und so künftige Mitarbeiter für ihren Betrieb finden.

DON BOSCO SCHULEN

Ein vielfältiges Angebot

VÖCKLABRUCK. Seit Jahren überzeugen die Don Bosco Schulen mit fundierter Allgemeinbildung und Berufsvorbereitung sowie Persönlichkeitsentwicklung und Möglichkeiten zur individuellen Entfaltung.

Ausbildung in den Don Bosco Schulen

Das Angebot besteht aus einer fünfjährigen Höheren Lehranstalt für wirtschaftliche Berufe, die nach der Reife- und Diplomprüfung den Zugang zu allen Universitäts- und Fachhochschulstudien ermöglicht, einer fünfjährigen BAfEP (Bildungsanstalt für Elementarpädagogik), einer einjährigen Fachschule für wirtschaftliche Berufe und einer dreijährigen Fachschule für wirtschaftliche Berufe. Anmeldungen für das Schuljahr 2017/18: HLW: 27.2. bis 10.3. (Mo bis Fr 13 bis 16 Uhr), BAfEP: 27.2. bis 3.3. (Mo bis Fr 13 bis 16 Uhr) Anzeige

GRÜNE

Werkstatt für Flucht/Asyl

ATTNANG-P. Die Grüne Bildungswerkstatt Oberösterreich (GBW OÖ) bietet auch heuer wieder eine Projektwerkstatt Flucht und Asyl an, deren Ziel es ist, Ehrenamtliche in ihrer Arbeit mit geflüchteten Menschen zu unterstützen. Termin: Samstag, 11. Februar, 9.30 bis 17 Uhr, GBW-Büro, Attnang-Puchheim; Anmeldung erforderlich bis 9. Februar unter 07674/64218 oder office.ooe@gbw.at

NR. 07 | 16. FEBRUAR 2017 | BauernZeitung

Messe „Wirt trifft Bauer": So gelingt Regionalität

Werbung für die eigenen Produkte im persönlichen Gespräch

Ein Vorzeigeprojekt zur Stärkung der regionalen Partnerschaft zwischen Gastronomen und Landwirten hat der Bezirk Vöcklabruck Ende Jänner gestartet: Landwirtschaftskammer und Wirtschaftskammer luden gemeinsam zur ersten Messe „Regional ist genial". Deren Ziel war die nachhaltige Vernetzung von Landwirtschaft und Gastronomie.

Die Messe zeigte sich als perfekte Kontaktbörse für rund 40 Gastronomen und 30 regionale Landwirte. Die Bäuerinnen und Bauern präsentierten eine breite Palette an heimischen Produkten: Rind-, Schweine- und Lammfleisch ebenso wie Äpfel, Wurst, Bauernbrot, Kürbiskernöl, Teigwaren, Küchenkräuter, Marmelade, Gemüse, Eier, Dinkel, Reis, Mehl, Leinsamen und Heidelbeersekt. Den Gastronomen wurde jedenfalls das Angebot sehr schmackhaft gemacht und auch die Küchenchefs der größten Systemgastronomien der Region konnten sich vor Ort von den Vorzügen der regionalen Genüsse überzeugen.

Bei schmackhaften Kostproben funktionierte die Vernetzung zwischen den gewünschten Partnern bestens. Das persönliche Kennenlernen wurde als sehr positiv gewertet und die Beteiligten waren sich einig, dass solche Veranstaltungen helfen, die Wertschöpfung in der Region zu erhalten. Eine Talkrunde zwischen Agrarlandesrat Max Hiegelsberger, LK-Vizepräsident Karl Grabmayr, Wirte-Obmann der Wirtschaftskammer Thomas Stockinger und Direktorin des ABZ Salzkammergut Barbara Mayr wertete die Veranstaltung zusätzlich auf.

Als Lokalität für die Messe wurde das Altenheim und Seminarhaus St. Klara der Franziskanerinnen Vöcklabruck zur Verfügung gestellt. Deren Küche verwendet in einem Pilotprojekt für die täglich etwa 500 Mahlzeiten 80 Prozent regionale Produkte. Heimleiterin Margit Hollerweger war deshalb auch Mitinitiatorin dieser Messe.

ZIEL

Direktvermarkter produzieren für Gastronomie und Großküchen regionale und saisonale Produkte

Landwirtschaftskammer Oberösterreich

Eindrücke…Medien - Film BTV

Küchenchef und Produzent
Prämierte Produkte

[Erste Messe regional ist genial in St. Klara]

Küchenleiter Sven Dambauer
& ABL Dörflinger und weitere
„Netzwerker“

Landwirtschaftskammer Oberösterreich

Herausforderungen für zukünftige regionale Kooperationen…

- **Logistik**
  - Mehrere Lieferanten (Lieferscheine/Rechnungen)
  - Bestellplattform – Homepage, etc.
    Angebote und Lieferanten koordinieren
  - Errichtung von gemeinschaftlichen Lagerräumen
- **Produktpalette**
  - Laufende Erweiterung und Anpassung der Produktpalette an Gastronomie und Großküchen