

„Es geht um unsere verinnerlichte Werthaltung in den Regionen“

Regionale Naturprodukte, Kreativität und Teamwork bedeuten Lebensqualität für alle.

VERENA DAUM
E-Mail: redaktion@vorarlbergernachrichten.at
Telefon: 05572/501-0

HOHENEMS. Dass wir alle gemeinsam auf der verinnerlichten Werthaltung „Regionalität & Nachhaltigkeit“ in natürlicher Kreislaufwirtschaft eine gesunde und gute Zukunft aufbauen können, sind Hans-Peter Metzler, Tourismus-Spartenchef der WKV und Gastronom, Co-Veranstalter Ernst Schwald von der Bodenseeakademie und Ländle-Qualitätsprodukte-Manager Manuel Gohm überzeugt. Beim „Forum Genuss Alpen 2016“-Thementag am Samstag in der Landwirtschaftsschule Hohenems erläuterte Gohm seine „Einkaufsrevolution“ mit dem Leitsatz „Du bist, was du isst!“. Einst dienten Waren der Befriedigung der Grundbedürfnisse, dann der Verführung, und heute wollen bewusste Konsumenten Veränderung zum Positiven hin zur Natur: „In unserem Konsumstil drücken wir also

unseren Lebensstil, unsere Einstellungen und Überzeugungen aus“, so Gohm. „Die regionalen Revolutionsgründe sind aktiver Tierschutz, regionales und nachvollziehbares Einkaufen ohne CO₂-Rucksack und somit Schutz der kulturellen Identität sowie Landschaftspflege, auch als Basis für den heimischen Tourismus.“ Vorarlberg-Tourismus-Geschäftsführer Christian Schützinger informierte, dass unsere Gäste das Ländle als „Marke“ für schöne Landschaft, Gastfreundlichkeit, lokale Küche und Natur(-Schutz) wahrnehmen.

Gesellschaftlicher Umbruch
„Es findet eine Umwälzung statt“, führte Hans-Peter Metzler aus, nicht nur in der Landwirtschaft und der Wirtschaft, sondern gesamtgesellschaftlich. „Es geht um die wahren Fragen der Zukunft, Stichwort: Globalisierung.“ Und hier sei die Basis Bildung, die zu Erkenntnis führt, darauf folgt die Werthaltung und darauf wiederum das Verhalten. Revolutionär sei daher das neue Ausbildungskonzept ab 2017 mit einem Campus der Nachhaltigkeit. Zum „Learning by doing“ gehören auch Praxiswochen bei Pro-

„Gesunder Genuss: Vielfalt der Natur und kreative Köche.“

ANDREAS CAMINADA



duzenten. Lernen fürs Leben heißt laut Metzler die Devise und das Ziel ist Wertschöpfung und ein gutes Leben für alle Menschen. Erfreulich sind für Christian Schützinger die zahlreichen Schnittstellen der Landwirtschafts- und Tourismusstrategie und des Standortkonzepts der Industriellenvereinigung, denn die gemeinsame Frage lautet: „Was ist gutes Leben?“ Einigkeit herrschte darüber, dass Regionen branchenübergreifend und authentisch einen selbstbestimmten Weg einschlagen müssen, auf dem Partnerschaften gelebt werden.

Arten- und Sortenvielfalt

Im Gespräch mit Genuss-Forum-Kurator Hannes Konzett erklärte Gastronom Andreas Caminada (Schloss Schauenstein, uccelin.com): „Wir bekommen direkt vom Kleinbauern unsere Natur-

produkte, haben aber leider noch keine Plattform für den Austausch untereinander, damit Vertragspartnerschaften entstehen können“, erklärt der 3-Sterne-Koch. Das gibt es auch im Ländle noch nicht; daran muss gearbeitet werden, hieß es einhellig. Die Natur-pur-Zukunft mit Arten- und Sortenvielfalt, Veredelung sowie „nose to tail“-Fleischverarbeitung ist laut Caminada mit Kreativität in den Küchen absolut zukunftsweisend, etwa den Mut zu haben, einen herrlich zubereiteten geschmorten Schafsbauch auf die Karte zu setzen.

Bewusstseinsbildung als Basis

Der Zuger Gastronom Joschi Walch möchte den Qualitätsunterschied regionaler Naturprodukte zu nicht-regionalen Waren hervorgehoben sehen. Permakulturist Leo Simma machte auf die importierte Gentechnik- und Pestizid-belastete Fütterungspraktik in der EU aufmerksam.

„Aus diesen Gründen entwickeln und forcieren wir die GGG-Strategie“, informierte Landesrat Erich Schwärzler: „Geboren, gefüttert, geschlachtet im Ländle. Wir sind noch lange nicht am Ziel,



Ernst Schwald, Joschi Walch, J. Türtscher, Manuel Gohm, Chr. Schützinger, Erich Schwärzler, Angelika Stöckler, Hannes Konzett, Hans-Peter Metzler.



Kulinarisch verwöhnt wurden die Gäste in der Landwirtschaftsschule von Dir. Markus Schwärzler und Rosa Kohler mit ihrem Team. FOTOS: VD/ES/VLK



Unter den Impulsgebern und Workshopteilnehmern waren neben vielen andern Bertram Martin, Simon Vetter, Thomas Scheucher und Leo Simma.

aber auf einem guten Weg.“ Zum richtigen Weg gehört auch der Bezug hochwertiger Naturprodukte, wie etwa Olivenöl, aus anderen Regionen, die mit derselben Wert-

„Seitens der Verbraucher kommt die Einkaufsrevolution.“

MANUEL GOHM



haltung produzieren und arbeiten, betonen Christian Schützinger und Hans-Peter Metzler. Mit dieser Werthaltung führt auch Gastgeber Direktor Markus Schwärzler eindrucksvoll seinen Landwirtschaftsschulbetrieb. Käse-Königin und Hauswirtschafts-Chefin Rosa Kohler verwöhnte mit ihrem Team die Teilnehmer und Gäste mit hofeigenen kulinarischen Köstlichkeiten.

! www.forum-genuss-alpen.at, hannes.konzett@genussziele.com