

Thementag „Regionalität & Nachhaltigkeit“

Zukunftsperspektiven für **Tourismus, Landwirtschaft und Gesellschaft**

Regionalität & Nachhaltigkeit sind klare Wegweiser der vor vier Jahren beschlossenen Vorarlberger Tourismusstrategie und der Landwirtschaftsstrategie 2020, „Ökoland Vorarlberg – regional und fair“. Das gemeinsame Ziel: eine echte und langfristig orientierte Wertschöpfung zu erreichen, die allen Beteiligten und dem ganzen Land zu Gute kommt.

In den letzten Jahren sind in Vorarlberg wie im ganzen Alpenbogen viele bemerkenswerte Pilotprojekte und Vorzeigeeinitiativen entstanden. So zB. das aktuell laufende Pilotprojekt der Vorarlberger Tourismusstrategie „Gastgeben in Vorarlberg“ und auch eine ganze Reihe von innovativen Kooperationsprojekten zwischen Tourismus und Landwirtschaft in den Segmenten Gemüse, Fleisch, Milchprodukten etc.

Landesweit wirksam werden Entwicklungsstrategien jedoch erst dann, wenn sich möglichst viele Akteure für die Zielsetzungen interessieren und für sich die entsprechenden Umsetzungswege finden.

Beim diesjährigen Thementag des „Forum Genuss Alpen“ wollen wir deshalb die Fragen nach der breiteren Umsetzung und des gemeinsamen Bewegens in den Mittelpunkt stellen. Zu diesem gemeinsamen, branchenübergreifenden Lernen und Weiterbewegen laden wir alle Partner und Partnerinnen der regionalen Wertschöpfungsketten herzlich ein.

Wir freuen uns auf Ihr Kommen und die gemeinsamen Gespräche.

PS: Einen herzlichen Dank allen ReferentInnen und Veranstaltungspartnern für ihre Mitwirkung und ihre Unterstützung.

Gesamtprogramm Forum Genuss Alpen 2016: www.forum-genuss-alpen.at

Tourismusstrategie 2020: www.tourismus2020.at

Ökoland Vorarlberg – regional und fair: www.vorarlberg.at/oekoland

WKV - Initiative „Vorarlberg isst...“: www.vorarlberg-isst.at

**„Der Mensch ist nicht ein Verbraucher!
Er ist freier, eigenständiger Gestalter seiner Umwelt
wie seiner eigenen Entwicklung!“**



Vorschau: „Während des ‚Forum Genuss Alpen 2016‘ findet ein zweiter Workshop-Tag am Samstag 9. Juli 2016 im Alpen Sport Resort ‚Hotel Rote Wand‘ (im ‚Schualhus‘) in Lech-Zug am Arlberg statt. Als einer der Referenten hat sich Weltklassekoch Heinz Reitbauer vom Restaurant „Steireck“ in Wien (No.15 der Welt) angekündigt. Begrenzte Teilnehmerzahl.

Informationen/Anfragen: Hannes Konzett (Kurator)
hannes.konzett@genussziele.com

Regionalität & Nachhaltigkeit

Zukunftsperspektiven für
**Tourismus, Landwirtschaft
und Gesellschaft**

FORUM GENUSS ALPEN

Denken und
genießen auf
Vorarlberger
Art

**Sa 4. Juni 2016
10.00 bis 16.00 Uhr**

**BSBZ-Bäuerliches Schul-
und Bildungszentrum Vorarlberg
6845 Hohenems, Rheinhofstraße 16**

Referenten/Impulsgeber_Innen:



1. Andreas Caminada, 2. Hans Peter Metzler, 3. Christian Schützinger, 4. Manuel Gohm, 5. Freddy Christandl

Weitere Impulsgeber sind: u.a. Joschi Walch - Hotelier in Lech/Zug und „Geburtshelfer“ der regionalen Produzentenplattform „vo:dô“; Freddy Christandl (Kartoffelmeister CH); Susanne Denk - GF Hotel Schwärzler, Bregenz; Karin Guldenschuh - Kommunikationsberaterin, Wolfurt; Christian Albrecht - Projektentwicklung Hörsching; Bertram Martin - Martinshof Buch; Simon Vetter – Vetterhof Lustenau; Andreas Kappaurer - Dir. Wirtschaftsschulen Bezaug; Angelika Stöckler - Ernährungswissenschaftlerin Lauterach; ...

Veranstalter:



bodensee akademie
FORUM GENUSS ALPEN 2016

Medienpartner:



Partner:



In Zusammenarbeit mit: Vorarlberger Regionalplanungsgemeinschaften, LK Vorarlberg, Bio Vorarlberg und BIO AUSTRIA Vbg., Landesberufsschule Lochau, Tourismusschulen Bezaug und Bludenz, BSBZ Vorarlberg, ARGE Küchenleitung Vorarlberg, Slow Food Vorarlberg, Naturschutzrat Vorarlberg

Programm

- 09:30** Ankommen bei Erfrischungsgetränken (von RAUCH Fruchtsaft)
- 10:00** Beginn, Grußworte:
Ernst Schwald - Bodensee Akademie, **Hannes Konzett** - Kurator Forum Genuss Alpen, **LR Erich Schwärzler** – Ressort Landwirtschaft, Vorarlberger Landesregierung
Vorstellung der Landwirtschaftsschule Vorarlberg **Dir. Markus Schwärzler**
- 10:20** Impulsbeiträge
HansPeter Metzler, Spartenobmann Tourismus und Freizeitwirtschaft der WKV
Andreas Caminada, 3 Sterne-Koch und Pächter von Schloss Schauenstein in Fürstenu, Graubünden (No. 5 weltweit in der Liste „La Liste“
Manuel Gohm, GF Ländle Qualitätsprodukte Marketing GesmbH
Christian Schützinger, GF Vorarlberg Tourismus
- 11:15** Podiums- und Publikumsgespräch mit weiteren ExpertInnen aus Landwirtschaft, Tourismus, Bildung;
- 12:15** Apéro
- 12:45** **Gemeinsames Mittagessen – regional & fair** auf Einladung von Vorarlberg Tourismus und Ländle Qualitätsprodukte Marketing
- 14:00** Die Herausforderung der praktischen Umsetzung
Erfolgreiche Kooperationsprojekte >Landwirtschaft – Gastwirtschaft< und >Gastwirtschaft – Landwirtschaft<, gemeinsamer Erfahrungsaustausch und Themenvertiefung mit **Joschi Walch** - Hotelier in Lech/Zug, **Bertram Martin** - Martinshof Buch, **Simon Vetter** („Vetterhof“) sowie weitere Unternehmer-/Dienstleistungs PartnerInnen dieser Branchen
Pilotprojekt „Gastgeben auf Vorarlberger Art“:
Christian Schützinger im Gespräch mit **Susanne Denk** - GF Hotel Schwärzler, Bregenz und **Karin Guldenschuh** – Journalistin und Kommunikationsberaterin, Wolfurt
- 15:45** Gemeinsame Abrundung
- 16:00** Ende des Thementages - anschließend gemütlicher Ausklang
- 16:15** Besichtigung der Landwirtschaftsschule und dem zugeordneten Gutsbetrieb und der Lebensmittelverarbeitung (eigene Anmeldung erbeten!) ca. 1 Stunde
- Tagungsmoderation:** Ernst Schwald und Hannes Konzett

Anmeldung

Anmeldung bis 2. Juni 2016, Wirtschaftskammer Vorarlberg, Sparte Gastronomie und Hotellerie („Vorarlberg isst...“), Wichnergasse 9, 6800 Feldkch – **Anmeldung bitte online:** www.wkv.at/event/651