

## MEHRWERT FÜR ALLE beeindruckende Abschlussbilanz

**Über 300 Gäste konnten die Moderatorin Jasmin Ölz und das MEHRWERT-Team bei der Abschlussfeier dieses höchst erfolgreichen Projektes am 13.3.2019 im Spannrahmen in Hard begrüßen.**

**Die Projektziele: „Das Bewusstsein für den Wert gesunder Lebensmittel stärken, Küche und Landwirtschaft vernetzen und noch mehr Vorarlberger Qualitätsprodukte auf die Teller bringen“.**

„Köche haben keine Zeit Bauernhöfe abzuklappern und Landwirte kommen nur selten in Küchen“, stellte Projektleiterin Angelika Stöckler fest und freute sich mit allen Mitwirkenden über die entstandenen Netzwerke, die vor Ort umgesetzten Projekte und die große Resonanz dieser Initiative.

Die Erfolgsbilanz: 60 Veranstaltungen mit 2.400 Fachleuten aus Landwirtschaft, Tourismus, Bildung, Gesundheit und Politik. Weiter entstanden eine Plattform, auf der über 50 landwirtschaftliche Betriebe ihre Angebote präsentieren und eine Sammlung bewährter Rezepte. Dazu kommen „Vertragslandwirtschafts“, zB. über jährlich 20 Tonnen Bio-Fleisch aus Vorarlberg für den Schülermittagstisch – unterstützt von den Landgenossen und der Stiftung „üsr Boda“ – und viele neue Partnerschaften zwischen Direktvermarktern und der Gastronomie.

Lsth. Karlheinz Rüdisser und LR Christian Gantner lobten die Initiative und betonten, dass, aufbauend auf den MEHRWERT-Erfahrungen dem ganzen Themenbogen weiterhin ein großer Stellenwert beigemessen werde.



**Zur breiten Umsetzung dieser Projekthalte in Landwirtschaft, Tourismus und Gesellschaft braucht es viele Partner\*innen. Einen großen Dank an das MEHRWERT-Team und alle Beteiligten für ihre Pionier-Arbeit!**

## MEHRWERT-Praxisbeispiele

Dass die bewusstseinsbildende Arbeit und die Vernetzungen gute Früchte tragen, zeigten die bei der Abschlussfeier präsentierten Projekte.

**Jürgen Denk vom Wirtshaus Hoheneck im Kleinwalsertal** berichtete über die erfolgreiche Zusammenarbeit mit MEHRWERT bei der Ausrichtung ihrer Regional-Genuss-Messe und gemeinsamer Koch&Genuss-Workshops, über die es gelungen ist, mehr Lebensmittel aus Vorarlberg in die Walser Gastronomie zu bringen. Ihre guten Erfahrungen wollen die Kleinwalsertaler zukünftig an ihre Partnerregion Großwalsertal weitergeben.

**Evelyn Stoiser, Direktorin der VS Vandans** berichtete über die hilfreiche Unterstützung, u.a. auch bei der Planung zur Neugestaltung ihrer Schulküche und der Speiseräume. Lebensmittel aus der nächsten Umgebung haben nun einen hohen Stellenwert in ihrer Einrichtung, Küche, Mittagsbetreuung, Schule und Gemeinde arbeiten gut zusammen und die Essensgäste sind mit dem Angebot sehr zufrieden.

**Sandra Jovanovic und Andreas Mikula vom Schulzentrum Schendingen in Bregenz** berichteten von einem Wettbewerb, mit dem sie die Kinder beim Mittagstisch zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen motivierten. Abfälle wurden mehrere Wochen lang täglich gewogen. Schließlich konnten 80 g pro Kind eingespart werden, was bedeutet, dass pro Schuljahr über zwei Tonnen (!) weniger Lebensmittel im Müll landen. Das Geheimnis: die Kinder haben gelernt, die Größe ihrer Portionen selbst zu bestimmen – sie schöpfen nämlich selbst. Zudem wurden in Zusammenarbeit mit dem Umweltinstitut im nächsten Schritt Wege gesucht, nicht verzehrte Menüs – unter Einhaltung der Vorschriften – an Dritte weiterzugeben.

Eine Kategorie der Extraklasse ist das von **Arnold Feuerstein - Landgenossen, Manuel Kirisits - Bio-Vorarlberg** und den **Küchenleitern der Lebenshilfe, der Aqua Mühle und von Mama bringt's** präsentierte Gemeinschaftsprojekt zur Vertragslandwirtschaft. Hier werden – unterstützt von den Landgenossen und der Stiftung „üsr Boda“ – jährlich mehr als 20 Tonnen Bio-Fleisch aus Vorarlberg in die Gemeinschaftsverpflegung von Kindern und Jugendlichen auf den Tisch kommen. Weitere Details im Anhang.

## Kulinarisches

Verwöhnt wurden die Gäste von Schülerinnen und Schülern der Landesberufsschule für das Gastgewerbe in Lochau, angeleitet von Brigitte Horn und Fabian Marte. Sie boten zur Begrüßung Köstlichkeiten auf dem MEHRWERT-Brett und luden im Anschluss zum Vernetzen und Genießen auf einen bunten Marktplatz ein. Biohof Lingenhel, Dietrichs Kostbarkeiten, Fischerei Bösch, Flötzerhof, GenussRegion Kleinwalsertal, Herbert's Dorfmetzg, Martinshof und Weingut Möth präsentierten eine beeindruckende Vielfalt an Vorarlberger Spezialitäten.

**Details zum Projekt und zur Veranstaltung:** [www.mehrwert-fuer-alle.at](http://www.mehrwert-fuer-alle.at)

**Bericht von Radio Vorarlberg – Umwelt aktuell** unter [www.bodenseeakademie.at](http://www.bodenseeakademie.at) / Aktuelles



## Veranstungshinweis

für die nächste Veranstaltung der Reihe „Landwirtschaft verstehen“:

Do 25.4.2019, 20:00 Uhr in der Inatura Dornbirn, Jahngasse 9

### Gutes Essen für ALLE – hierzulande und weltweit

Das politische Konzept der Ernährungssouveränität und seine Umsetzung

Mit **Stefan Scharlmüller**, Nyeleni Vorarlberg, Mag. **Angelika Stöckler**, Initiative MEHRWERT FÜR ALLE und DI **Walter Vögel** 'Landwirt.schafft.Leben - Ökoland Vorarlberg' sowie weitere geladene Gäste

Zuvor um 18:30 bis 19:30 Uhr, inatura Dornbirn:



### Besichtigung der Ausstellung 'Wir essen die Welt'

mit Führung durch den Ausstellungskurator Dr. **Martin Strehle**, Kairos

Infos u. Anmeldung: [naturschau@inatura.at](mailto:naturschau@inatura.at) oder +43 676 83306 4770

Details und die Dokumentation der bisherigen Veranstaltungen in der Reihe ‚Landwirtschaft verstehen‘ finden Sie unter [www.bodenseeakademie.at](http://www.bodenseeakademie.at)

## Anlagen:

-  Statements von VeranstaltungsteilnehmerInnen und UmsetzungspartnerInnen
-  Factbox zum Pilotprojekt MEHRWERT FÜR ALLE

## Anlage 1

### Statements von VeranstaltungsteilnehmerInnen und UmsetzungspartnerInnen:



**Walter Rauch**, Bgm. Dünserberg und Obmann des Trägervereins „Verein für Regionalität und Gesundheit (VRG)“:

„Gegenseitige Wertschätzung, Regionalität und Identität wurden mit dem Projekt MEHRWERT, auf beeindruckende Weise mit Leben erfüllt. Ich sehe die wertvolle Arbeit des engagierten Projektteams als Startschuss, für eine langfristige und partnerschaftliche Zusammenarbeit von Produzenten und Konsumenten auf Augenhöhe. Hochwertige Lebensmittel aus der Region sind gesund, schmecken gut und bringen regionale Wertschöpfung. Zudem sichern wir uns damit nachhaltig unserer schönen Kulturlandschaft. Ein tolles Projekte, das jedem schmeckt! „

**Kaspar Kohler**, Obmann BIO Vorarlberg:

„Heute müssen die Lebensmittel für viele einfach nur noch billig sein und die mindere Qualität spielt dabei keine Rolle, was leider auch so an die Kinder weitervermittelt wird. Den Leuten müssen die Vorteile einer gesunden Ernährung aus der Region immer wieder in Erinnerung gerufen werden. Das ist im Projekt MEHRWERT passiert. Ein herzliches Dankeschön an das MEHRWERT-Team für die großartige Arbeit!“



**Manuel Krisits**, GF Vbg. BIO-Organisationen:

„MEHRWERT hat es geschafft, eine Wertschätzungskette abzubilden und an den Schnittstellen anzusetzen. An diesen Schnittstellen haben wir die größte Vielfalt – es kann dort aber auch am meisten verloren gehen. Ich bin begeistert von der Qualität der Arbeit und hoffe auf einen Fortbestand des Projekts!“

**Bertram Martin**, Martinshof Buch u. Vorstand im MEHRWERT-Trägerverein:

„Nicht jeder Landwirt hat die Möglichkeit seine Produkte direkt an den Mann zu bringen, da oftmals die Kontakte fehlen. Das Projekt MEHRWERT ist für viele Landwirte ein Türöffner, baut Barrieren ab und generiert den Vorteil der regionalen Wertschöpfung. Herzlichen Dank für die tolle geleistete Arbeit!“



**Agathe Lingenhel**, Biohof Lingenhel Doren:

„Ich war von diesem Projekt von Anfang an begeistert! Mit den tollen Netzungsveranstaltungen hat das MEHRWERT-Team sehr viel bewegt und ich bin überzeugt, dass viele Menschen zum Nachdenken angeregt wurden. Durch bewusstseinsbildende Arbeit wächst bei vielen Menschen das Bedürfnis, sich gut, gesund und regional zu ernähren. Vielen Dank für die geleistete Arbeit! Hoffentlich wird das Projekt weitergeführt.“



**Elmar Herburger**, Spartenobmann Tourismus u. Freizeitwirtschaft WKV u. Vorstand im MEHRWERT-Trägerverein:

„Das Team von Mehrwert für alle hat in den zweieinhalb Jahren viele Kontakte zwischen Köchen, Landwirten und Gastwirten geknüpft. Durch Exkursionen, Kochschulen und Betriebsbesuchen wurde neben dem gegenseitigen Kennenlernen auch Verständnis und Vertrauen geschaffen. Dabei sind viele interessante Geschichten von Lebensmitteln und deren Produzenten entstanden.

Auf diesem Fundament kann man aufbauen. Dazu in Zukunft die GASCHT Schule und die Landwirtschaftsschule als Nachbarn und Partner einer gemeinsamen Regionalentwicklung und Forschung für gesunde heimische Lebensmittel. Das bringt mehr Wertschöpfung für Land & Gastwirte und qualitativ wertvolle Speisen.



## Anlage 2

### Factbox (1.637 Zeichen)

#### **MEHRWERT FÜR ALLE - ein Projekt zur nachhaltigen Regionalentwicklung**

##### **Ziele:**

- Förderung der Gesundheit der Bevölkerung
- mehr Vorarlberger Lebensmittel in Gastronomie & Gemeinschaftsküchen
- Vernetzung von Landwirtschaft & Küche
- höhere Wertschätzung heimischer Lebensmittel

**Gemeinsame Projektentwicklung** mit 35 PartnerInnen aus Gesundheit, Bildung, Landwirtschaft, Tourismus, Gastronomie und Politik

##### **Maßnahmen & Ergebnisse:**

- 60 MEHRWERT-Veranstaltungen, darunter 36 Kochworkshops, 12 Vernetzungsveranstaltungen „Küche trifft Landwirtschaft“ und Regional-Genuss-Messen mit 2.400 TeilnehmerInnen (Plan: 600).
- Mitwirkung bei 17 Veranstaltungen von Partnerorganisationen mit über 1.200 TeilnehmerInnen.
- Anbieterplattform, auf der 50 Vorarlberger Betriebe ihr Sortiment präsentieren.
- Netzwerk mit über 1.200 PartnerInnen.
- Beratung/Mitarbeit in 16 Gemeinschaftsküchen.
- Bewusstseinsbildende Arbeit und Vernetzungen tragen erste Früchte, darunter viele direkte Partnerschaften zwischen Wirten und Landwirten sowie Vereinbarungen über jährlich 20 Tonnen Vorarlberger Bio-Fleisch für den Schülermittagstisch dank der Unterstützung der Landgenossen.
- Vermeidung von Lebensmittelabfällen (z.B. 2 Tonnen pro Schuljahr im Schulcampus Schendlingen) und Kooperation mit der Lebensmittelbehörde, um Weitergabe von nicht verzehrten Menüs an Dritte zu ermöglichen.

**Umsetzung:** Nov. 2016 bis April 2019 im Rahmen der Landwirtschafts-, Tourismus- und Gesundheitsförderungsstrategien

**Finanzierung:** Fonds Gesundes Österreich, Gesundheitsförderungsfonds Vorarlberg, Land Vorarlberg

**Träger:** Verein für Regionalität und Gesundheit (VRG) mit Sitz an der LBS Lochau