

## Pressebericht

Erntedank – regional, partnerschaftlich und fair, 15.10.2015, Tourismusschule Bezau

### An Regionalität & Nachhaltigkeit führt kein Weg vorbei. Erntedank- Veranstaltung mit Kraft und Tiefgang im Bregenzerwald

4.413 Zeichen

20.10.2015, Ernst Schwald

„Erntedank – regional, partnerschaftlich und fair“ – unter zu diesem Motto konnten Gastgeber Dir. Andreas Kappaurer und der REGIO-Obmann Bgm. Guido Flatz an die 120/130 Gäste aus der Landwirtschaft, dem Tourismus, dem Lebensmittelhandel und lebensmittelverarbeitenden Betrieben in der Tourismusschule Bezau willkommen heißen. Darunter waren auch viele Bürgermeister und Gäste aus dem Allgäu, wie zB. Bgm. Konrad Kienle aus Balderschwang.

Ziel dieser von Ökoland Vorarlberg, der Ländle Qualitätsprodukte Marketing GmbH und der Bodensee Akademie durchgeführten Veranstaltungsreihe ist es, das Bewusstsein für den Wert und die Wertschätzung gesunder Lebensmittel zu vertiefen, die regionale Kooperationskultur zu stärken und sich über zielführende Strategien für den Erhalt und den Ausbau nachhaltigkeitsorientierter regionaler Wertschöpfungskreisläufe auszutauschen.

Dass diese Wege machbar sind und welche Aufgaben dabei allerdings auch noch zu bewältigen sind, dies erläuterten in ihren Impulsbeiträgen HansPeter Metzler, Obmann der Sparte Tourismus und langjähriger früherer Obmann der REGIO Bregenzerwald, Bertram Martin am Beispiel der Erzeugergemeinschaft Martinshof in Buch, Helene Blank, stv. Obfrau von Bio AUSTRIA Vorarlberg, Caroline Merlin, GF Käsestrasse Bregenzerwald, Marketingchef Philipp Giselbrecht von Sutterlüty Handels-GmbH sowie Gerhard Kerber (Internatsküchenchef der Landesberufsschule für Gastgewerbe, Lochau) und Manuel Gohm (GF Ländle Qualitätsprodukte Marketing).

Manuel Gohm präsentierte die Ergebnisse der Arbeitsgruppe zur einheitlichen Kennzeichnung Vorarlberger Agrarprodukte mit dem Ländle Herkunfts- und Gütesiegel, das laut LR Ing. Erich Schwärzler mit 1. Jänner 2016 ein wesentlicher Schwerpunkt der Ökoland Strategie 2020 wird. „Damit soll der Kunde die Gewissheit haben, ein Produkt zu kaufen, das bezüglich Produkt- und Produktionsqualität sowie Herkunft aus Vorarlberg geprüft ist“, so LR Erich Schwärzler.

#### Grundtenor des Abends: an Regionalität & Nachhaltigkeit geht kein Weg vorbei.

Dafür braucht es Jede und Jeden und auch alle Branchen – die Landwirtschaft, den Tourismus, den Handel, die lebensmittelverarbeitenden Betriebe, das Handwerk und die bewussten Bürger- und KundInnen. Alle diese einzelnen Beiträge wahr zu nehmen und auch zu würdigen, ist eine der Voraussetzungen für ein gelingendes Miteinander und die Grundlage für ein gegenseitiges Vertrauen. Gerade der Bregenzerwald hat eine lange Tradition mit Gemeinschaftsprojekten. Darauf gilt es aufzubauen und beherzt weiterzumachen. HansPeter Metzler: „Wir müssen diese Regionalpartnerschaften stärken, die Initiativen besser vernetzen und Orte schaffen, wo sie ermutigt, unterstützt und gestärkt werden.“ In einer Zeit, wo immer mehr Menschen eine Sehnsucht haben, wieder mehr selber zu machen, ihr Leben und ihre Gesundheit wieder stärker selbst in die Hand zu nehmen, kommt gesunden Lebensmitteln und einer gesunden Ernährung ein hoher Stellenwert zu. Diesen MehrWERT von gesunden regionalen Lebensmitteln gilt es auch konsequent in dem ständig wachsenden Bereich der Gemeinschaftsküchen umzusetzen (Caroline Merlin/Helene Blank/Gerhard Kerber). Und 3.: Regionalität & Nachhaltigkeit konsequent umgesetzt, vermag auch die Brücken von der betriebswirtschaftlich

erforderlichen Gewinnorientierung zur gesamtgesellschaftlich notwendigen Gemeinwohlorientierung zu bauen. Warum? Weil nicht eingerechnete Produktionskosten nicht so einfach externalisiert werden können und vielfache soziokulturelle Umwegrentabilitäten erzielt werden (Bertram Martin/Ingo Metzler).

Wie bereits bei der Auftaktveranstaltung dieser Reihe in Dornbirn gab es nach diesen Impulsbeiträgen eine rege Diskussion, die auch nach dem offiziellen Teil beherzt weitergeführt wurde. Wesentlich zur guten Atmosphäre dieses Abends beigetragen haben das Saxophonquartett der Musikschule Bregenzerwald unter der Leitung von Martin Franz und die regionalen Köstlichkeiten von den Partnern Käsestrasse, Sutterlüty, Metzgerei Broger und Brauerei Egg – charmant und professionell vorgestellt und serviert von den Schülern und Schülerinnen der Tourismusschule.

Einen herzlichen Dank allen Mitwirkenden!

Alle gezeigten Präsentationen und die Audio-Dateien der Impulsbeiträge sind ab dem 2.11. auf [www.bodenseeakademie.at](http://www.bodenseeakademie.at) abrufbar.

#### **Die weiteren Veranstaltungen sind:**

**Veranstaltungstermine Okt./Nov. 2015** (19:00 Uhr Apéro, 19:30 Uhr Beginn):

**Mi 21. Okt.** Polytechniksaal Gantschier; mit Klostertaler Bauerntafel/Verein bewusst montafon

**Do 5. Nov.** Adalbert-Welte-Saal Frastanz; mit REGIO ImWALGAU/Biosphärenpark Großes Walsertal

**Do 12. Nov.** Vinomnasaal Rankweil; mit REGIO Vorderland/Feldkirch

#### **Kontakte:**

##### **Bodensee Akademie**

freie Lern- und Arbeitsgemeinschaft für nachhaltige Entwicklung

A - 6850 Dornbirn, Steinebach 18

Tel.: +43 (0)5572 33064, Fax: DW –9

[office@bodenseeakademie.at](mailto:office@bodenseeakademie.at)

[www.bodenseeakademie.at](http://www.bodenseeakademie.at)

##### **Ländle Qualitätsprodukte Marketing GmbH**

Montfortstraße 11/7

A-6900 Bregenz

Tel +43(0)5574/400-700

E-Mail [laendle@lk-vbg.at](mailto:laendle@lk-vbg.at)

[www.laendle.at](http://www.laendle.at)

##### **Abteilung Landwirtschaft (Va)**

Amt der Vorarlberger Landesregierung

Landhaus, A-6901 Bregenz

Tel: +43(0)5574 / 511-25110  
E-Mail: [landwirtschaft@vorarlberg.at](mailto:landwirtschaft@vorarlberg.at)  
[www.vorarlberg.at/oekoland/](http://www.vorarlberg.at/oekoland/) ;  
<http://www.vorarlberg.at>