

Pressemitteilung

"Regional ist genial" - Messe für Unternehmer und bäuerliche Produzenten

LK startet Initiative für regionale Messen in den Bezirken

Ein großes Anliegen der Landwirtschaftskammer OÖ für das Jahr 2018 ist der Ausbau der Aktivitäten zur regionalen Zusammenführung von bäuerlichen Produzenten sowie direkten Abnehmern aus dem Bereich Gemeinschaftsküchen und Gastronomie. Dazu findet am 5. Februar in Vöcklabruck unter dem Motto „Regional ist genial“ bereits die zweite Messe in diesem Bezirk statt, bei der ein Treffpunkt für bäuerliche Produzenten, Köche von Großküchen und Wirte geschaffen wird. 25 bäuerliche Betriebe werden dabei der regionalen Gastronomie und Verantwortlichen für Gemeinschaftsküchen im Seminarhaus Sankt Klara von 14 bis 18 Uhr ihre umfangreiche Produktpalette von Gemüse bis Fisch präsentieren.

„Die heimische Landwirtschaft setzt in der Agrar- und Lebensmittelproduktion seit Jahren auf eine konsequente Qualitätsstrategie. Das Ergebnis dieser Arbeit soll auch für die Konsumentinnen und Konsumenten verstärkt sichtbar werden. Wir fordern daher schon länger eine verpflichtende Ausweitung der Herkunftskennzeichnung auf verarbeitete Produkte aus Fleisch, Milch und Eiern nach dem Vorbild Frankreichs. Daneben wollen wir dafür sorgen, dass für die Konsumenten in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung wie Spitälern, Schulen, Alten- und Pflegeheimen sowie Betriebskantinen, aber auch in der Gastronomie und der Hotellerie die Herkunft der wertbestimmenden Lebensmittel besser nachvollziehbar ist. Deswegen freuen wir uns über solche Initiativen wie die Messe ‚Regional ist genial‘, bei der bäuerliche Produzenten und Gastronomie gemeinsam Konzepte für eine verstärkte Verwendung regionaler Lebensmittel in den Küchen entwickeln“, betont Franz Reisecker, Präsident der Landwirtschaftskammer OÖ.

Folgeprojekte in anderen Bezirken

Damit regional kein Schlagwort bleibt, findet im Bezirk Vöcklabruck bereits die zweite gemeinsame Messe mit Bäuerinnen und Bauern, Köchen und Wirten auf Bezirksebene statt, bei der der direkte Kontakt im Mittelpunkt steht. Dieses Pilotprojekt einer kleinen feinen Messe, die auf kurzem Wege die Akteure ins Gespräch bringt, wurde in Vöcklabruck entwickelt. Die ehemalige Gesundheitsreferentin der Stadt Vöcklabruck, Margit Hollerweger, brachte Landwirtschafts- und Gastronomievertreter an einen Tisch und das war der Beginn zur Zusammenarbeit. Inzwischen gab es eine Folgeveranstaltung im Bezirk Grieskirchen, die sich unter dem Motto S.E.K.T (Schnell. Effizient. Kontakte. Treffen) der regionalen Zusammenarbeit zwischen Direktvermarktern und Gastronomie widmete. Weitere Regionalmessen sind heuer bereits konkret für die Bezirke Linz-Land in St. Florian und Urfahr in Elmberg geplant. „Auch die anderen Bezirke laden wir herzlich ein, solche Messen durchzuführen. Zwei Berater der Landwirtschaftskammer OÖ sind speziell für dieses Thema geschult worden und sie präsentieren auf Wunsch den regional Verantwortlichen das Konzept und helfen bei der Umsetzung. Wichtig ist, dass sowohl die Interessenvertretung der Bäuerinnen und Bauern wie auch die Fachgruppe Gastronomie der Wirtschaftskammer in den Bezirken ihre interessierten Mitglieder dazu einladen und so gemeinsam an einem Strang ziehen“, ist Reisecker überzeugt.

Regionale Produkte stärken

Ziel dieser Veranstaltungen ist es, der Kreislaufwirtschaft auf Bezirks- und Regionalebene einen Anstoß zu geben und den Trend in der Gesellschaft hin zu regionalen Produkten auch in den Küchen vor Ort zu verstärken. Die erste „Regional ist genial“-Messe fand vor genau einem Jahr in Vöcklabruck statt. Eine Umfrage im Juli ergab, dass die direkten Gespräche bei der Messe bereits zu konkreten neuen Geschäftsbeziehungen führten.

„Durch diese gemeinsame Umsetzung des regionalen Gedankens erhoffen wir uns Rückenwind für die Kennzeichnung der Lebensmittel auf Speisekarten und mehr regionale Produkte in Großkücheneinrichtungen, weil immer mehr Konsumentinnen und Konsumenten wissen wollen, woher die Rohprodukte kommen. Dadurch können auch wichtige Parameter wie Frische, Saisonalität und kurze Wege besser umgesetzt werden. Ein Thema, das uns bei diesem Projekt noch fordern wird, ist die Logistik, weil Bestellwesen und Distribution mitentwickelt und überlegt werden müssen. Wichtig dabei ist uns, einfache Lösungen zu finden bzw. Bestehendes mit zu nutzen“, betont Reisecker.

Die Landwirtschaftskammer sieht in dieser neuen Zusammenarbeit mit Partnern aus der Wirtschaft und Gastronomie eine weitere Chance für die Erhaltung einer vielfältigen landwirtschaftlichen Struktur, weil Betriebsleiterinnen und Betriebsleiter durch ihre Fähigkeiten in der Weiterverarbeitung ihrer landwirtschaftlichen Urprodukte neue Einkommensstandbeine entwickeln können. „Die Veredelung von Urprodukten, das Eingehen auf die Kundenwünsche von Köchen und Wirten, die Berücksichtigung von Früchten in der Fruchtfolge, die nachgefragt werden – all das bietet Einkommenschancen für

Bäuerinnen und Bauern, die nicht im Größenwachstum liegen, sondern in der Produktdiversifizierung“, so Reisecker abschließend.



„Regional ist genial“: Bei der Messe für bäuerliche Produzenten und die Gastronomie in Vöcklabruck gab es im letzten Jahr einen regen Publikumsandrang. Heuer findet die Veranstaltung am 5. Februar von 14 bis 18 Uhr im Seminarhaus St. Klara statt.

Bildnachweis: LK OÖ, Abdruck honorarfrei



„Mit unserer Messe ‚Regional ist genial‘ wollen wir das Bewusstsein für regionale Lebensmittel stärken“, betonen LK-Präsident ÖR Ing. Franz Reisecker (r.), Thomas Mayr-Stockinger MBA, (l.), Fachgruppenobmann Gastronomie in der WKOÖ und Mag. Margit Hollerweger, Initiatorin der Messe in Vöcklabruck.

Bildnachweis: LK OÖ, Abdruck honorarfrei

Kontakt bei Rückfragen: Mag. Maria Dachs,
Tel +43 50 6902-1246, Maria.Dachs@lk-ooe.at

Kontakt Öffentlichkeitsarbeit: Mag. Elisabeth Frei-Ollmann,
Tel +43 50 6902-1591, Elisabeth.Frei-Ollmann@lk-ooe.at

Pilotprojekt für regionale Lebensmittel

Vor ca. zwei Jahren wurde im Austausch mit den Gesunde-Küchen-Betrieben im Bezirk Vöcklabruck festgestellt, dass eine große Nachfrage nach regionalem Obst und Gemüse besteht und dieser derzeit nicht gedeckt wird.

„Als damalige Gesundheitsreferentin trat ich daher in Kontakt mit der Landwirtschaftskammer. Rudolf Stockinger und Ingo Dörflinger von der Landwirtschaftskammer Gmunden Vöcklabruck unterstützten mich sofort. Sie ermöglichten, die Idee den Funktionären der Landwirtschaftskammer des Bezirkes persönlich mitzuteilen. Ziel war, eine direkte Versorgung von Gemeinschaftsküchen durch die Landwirte vor Ort zu erreichen“, erläutert Margit Hollerweger, Initiatorin der Messe „Regional ist genial“ in Vöcklabruck.

Da zu Beginn große Skepsis herrschte, erklärte sich das Alten- und Pflegeheim St. Klara bereit, mit einem Pilotprojekt die Verwendung regionaler Lebensmittel umzusetzen, um zu zeigen, dass die regionale Versorgung gut umsetzbar ist. Seit Start des Projekts wird die regionale Produktpalette ständig erweitert und so werden derzeit ca. 80 Prozent Lebensmittel aus der Umgebung in der Küche des Pflegeheims verarbeitet.

Nach Rücksprache mit einigen engagierten Gastwirten konnte die Wirtschaftskammer als weiterer Projektpartner für die Einladung und Aktivierung der Gastwirte gewonnen werden und die erste „Regional ist genial“-Messe wurde organisiert. „Die Messe bietet die Möglichkeit, sich unkompliziert und kostenfrei über das regionale Angebot einen Überblick zu verschaffen und Geschäftsbeziehungen anzubahnen.

Ein weiterer wichtiger Partner der Messe sind neben den bäuerlichen Betrieben die Schulen der Region. „Wir wissen, dass das Thema Personal derzeit in der Gastronomie sehr wichtig ist, deswegen legen wir bei dieser Messe einen bewussten Schwerpunkt auf Personal und Mitarbeiter und die weiterbildenden Schulen sowie das AMS stehen direkt vor Ort zur Verfügung, damit die Messebesucher in Kontakt mit künftigen Mitarbeitern kommen können“, erläutert Hollerweger.