



Kurzbericht, 31.8.2017

Projektbegründung:

Steigende Essenszahlen, begrenzte Ressourcen in Küchen und ein reichhaltiges Sortiment an industriell gefertigten Lebensmitteln verdrängen gesunde, frisch zubereitete Speisen aus heimischen Lebensmitteln in der (Gemeinschafts-)Gastronomie.

Ziel:

Gesundes, regionales und saisonales Speisenangebot in Gemeinschaftsgastronomie und Tourismus sowie gesteigerte Wertschätzung regionaler Qualitätslebensmittel.

Setting:

Bundesland Vorarlberg

Zielgruppen:

- KöchInnen und HilfsköchInnen
- Bäurinnen und Bauern
- PädagogInnen und KinderbetreuerInnen sowie MittagsbetreuerInnen

Geplante Aktivitäten und Methoden:

- Vernetzung „Küche trifft Landwirtschaft“
- Rezept- und Produktentwicklung
- Praxis-Beratung zur rationellen Zubereitung gesunder regionaler Lebensmittel für Gemeinschaftsgastronomie, Tourismus und Landwirtschaft
- KOCH-Workshops und SCHAU-Kochen

Laufzeit:

1.11.2016 – 30.4.2019

Zentrale KooperationspartnerInnen:

Land Vorarlberg Abteilung Landwirtschaft und ländlicher Raum „Ökolandstrategie 2020“ und Abteilung allgemeine Wirtschaftsangelegenheiten (Tourismusstrategie 2020), LBS Lochau und viele PartnerInnen aus den Bereichen Gemeinschaftsgastronomie, Tourismus, Landwirtschaft und Bildung (35 PartnerInnen in Projektentwicklung involviert).



Zwischenergebnisse und Lernerfahrungen:

- Intensive Arbeit, Ausloten des Bedarfs und gute Vernetzung von der Planung an tragen Früchte.
- KOCH-Workshops bewähren sich sehr gut für MultiplikatorInnen aus den Bereichen Landwirtschaft und Bildung – hohe Beteiligung, tolle Rückmeldungen, Transfer in Praxis, sehr großes Interesse an vegetarischer Küche.
- SCHAU-Kochen - kombiniert mit fundierter Ernährungsinformation – spricht KöchInnen an; großes Interesse an der Zubereitung vegetarischer Gerichte und rationellen Methoden; „Wanderkochkurse“ ermöglichen Einblick in verschiedene Küchen und motivieren gesamte Küchenteams zu Teilnahme.
- „Küche trifft Landwirtschaft“ bietet enormes Potential für die Regionalentwicklung und um mehr regionale, gesunde Lebensmittel auf unsere Teller zu bringen.
- MEHRWERT-Beauftragter hat sich gut eingearbeitet, das Vertrauen vieler PartnerInnen aus den Bereichen Gastronomie, Landwirtschaft und Pädagogik gewonnen und ist als Fachberater in Gemeinschaftsküchen in Schulen gefragt.

MEHRWERT-Team

Mag. Angelika Stöckler MPH – Projektleitung

Alexander Kowarc – MEHRWERT-Koch

Juliane Feurstein – Projektassistentin