

# MEHRWERT-Kurzbericht

Per 30.11.2018, Projektlaufzeit: 1.11.2016 – 30.4.2019

## DER RAHMEN

<p>Gesundheitsziele Österreich<sup>1</sup></p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>– Gesunde Ernährung mit qualitativ hochwertigen Lebensmitteln für alle zugänglich machen</li> <li>– Die Gesundheitskompetenz der Bevölkerung stärken</li> <li>– Die natürlichen Lebensgrundlagen wie Luft, Wasser und Boden sowie alle unsere Lebensräume auch für künftige Generationen nachhaltig gestalten und sichern</li> </ul>
<p>Nationaler Aktionsplan Ernährung<sup>2</sup></p>	 	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Die gesündere Wahl muss für alle ÖsterreicherInnen die leichtere werden</li> <li>– Stärkung des Bereichs Ernährung in allen gesellschaftlichen Bereichen</li> <li>– Verbessertes Zugang zu gesunder Ernährung für alle</li> </ul>
<p>Tourismusstrategie<sup>3</sup> „Der gemeinsame Weg in die touristische Zukunft auf Vorarlberger Art“</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>– Nachhaltigkeit</li> <li>– Regionalität in der Kulinarik</li> <li>– Einbindung regionaler Kultur, Saisonale Struktur und Naturqualität</li> </ul>
<p>Landwirtschaft<sup>4</sup></p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>– Verstärkter Dialog der Landwirtschaft mit der Bevölkerung.</li> <li>– Vertrauen bei der Bevölkerung gewinnen.</li> <li>– Wertschätzung für Menschen, Tiere, Natur, Lebensmittel</li> <li>– Verstärkung von Partnerschaften (Gemeinschaftsverpflegung, Gastronomie, Handel)</li> </ul>
<p>Innovationsanalyse des Netzwerks Zukunftsraum Land 2017/2018<sup>5</sup> „Erhöhung der Wertschöpfung in der agrarischen Lebensmittelproduktion“</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>– Systemische Vernetzung und neuen Formen der Zusammenarbeit (mit Tourismus, Küche, Metzgerei ...)</li> <li>– Digitale Vernetzung</li> <li>– Ausrichtung der bäuerlichen Produktion am Bedarf</li> <li>– Glaubwürdigkeit stärken</li> <li>– Qualität kommunizieren, um entsprechende Preise zu erzielen</li> <li>– Angebotslücken durch neue pflanzliche Produkte aus regionalem Anbau füllen</li> <li>– Tierische Lebensmittel mit hohem Tierwohl</li> </ul>
<p>DIE MEHRWERT-Ziele<sup>6</sup></p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>– Mehr gesunde, heimische Qualitätslebensmittel auf unsere Teller</li> <li>– Mehr Vorarlberger Lebensmittel in Gastronomie &amp; Gemeinschaftsküchen</li> <li>– Vernetzung von Landwirtschaft &amp; Küche</li> <li>– höhere Wertschätzung heimischer Qualitätslebensmittel</li> </ul>

<sup>1</sup> <https://gesundheitsziele-oesterreich.at/10-ziele/>

<sup>2</sup> [https://www.sozialministerium.at/site/Gesundheit/Reiseinfos\\_Verbrauchergesundheit/Ernaehrung\\_und\\_Lebensmittel/Aktionsplan\\_Ernaehrung/](https://www.sozialministerium.at/site/Gesundheit/Reiseinfos_Verbrauchergesundheit/Ernaehrung_und_Lebensmittel/Aktionsplan_Ernaehrung/)


<sup>3</sup> <http://tourismus2020.at/tourismusstrategie/>

<sup>4</sup> <https://vorarlberg.at>

<sup>5</sup> <https://www.zukunftsraumland.at/seiten/192>

<sup>6</sup> <http://mehrwert-fuer-alle.at/kurbschreibung-steckbrief/>

## DIE PLANUNG

<p><b>Beteiligungsprozess</b></p> <p>35 PartnerInnen aus den Bereichen Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung, Bildung, Landwirtschaft, Politik und Gesundheit</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Gemeinsame Projektentwicklung in vier halbtägigen Workshops</li> <li>– Bedarfsanalysen</li> <li>– Nutzung von Synergien</li> <li>– Ausloten der Nahtstellen zu Bestehendem</li> </ul>	
---	--	---

## DIE UMSETZUNG

<p><b>Auftaktveranstaltung</b></p> <p>120 Gäste aus den Bereichen Bildung, Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung, Landwirtschaft, Gesundheit und Politik</p>	<p>Regionale Küche</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– bietet MEHRWERT für Landwirtschaft, Tourismus und Gesundheit</li> <li>– ist vielfältig</li> <li>– schmeckt einzigartig gut</li> </ul>	
<p><b>10 Veranstaltungen „Küche trifft Landwirtschaft“</b></p> <p><b>Veranstaltungsorte</b> Eichenberg Doren Hard Im Leiblachtal Mellau Freiburger Hütte Dünserberg Rheindelta Kleinwalsertal Vorderwald</p> <p><b>Inhalte</b> Betriebsbesichtigungen Erfahrungsaustausch Weitergabe von Bewährtem Vernetzung Kochdemonstrationen und Verkostungen</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Fördert systemische Vernetzung und neue Formen der Zusammenarbeit.</li> <li>– Küchenfachleute lernen von LandwirtInnen, Metzgern, HändlerInnen ... und umgekehrt.</li> <li>– LandwirtInnen loten den Bedarf aus.</li> <li>– TeilnehmerInnen informieren sich, was andere machen und wie sie es machen. Bewährtes wird weitergegeben und motiviert zur Nachahmung.</li> <li>– Köchinnen informieren sich über das landwirtschaftliche Angebot.</li> <li>– Vertrauen und Glaubwürdigkeit werden gestärkt.</li> <li>– Austausch fördert gemeinsame Weiterentwicklung und die Entwicklung innovativer Lebensmittel.</li> <li>– Einzigartigkeit der Region wird kulinarisch erlebbar.</li> <li>– Genuss auf dem Teller – kombiniert mit Ausflugszielen.</li> <li>– Alleinstellungsmerkmal und Geschichten für die Gäste.</li> </ul>	  

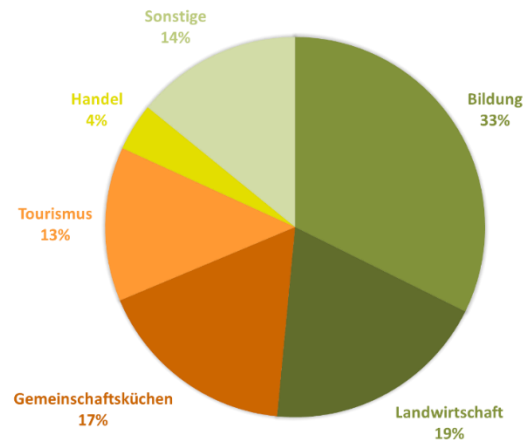
<p><b>1 Bürgermeisterkochen</b></p> <p>14 BürgermeisterInnen der Regio im Walgau kochten gemeinsam mit TourismusschülerInnen für 180 Gäste aus den Sozialzentren (u.a. Gemeinschaftsküchen) und Gemeindebediensteten ein Festmahl aus regionalen Zutaten.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Bewusstseinsbildung für den hohen Wert heimischer Lebensmittel</li> <li>– Türöffner in Gemeinden und Gemeinschaftsgastronomie</li> <li>– Vernetzung Landwirtschaft, Gemeinden, Gemeinschaftsgastronomie, Tourismusschule</li> </ul>	
<p><b>9 Kreativstammtische</b></p> <p>mit Vertreterinnen aus den Bereichen Bildung, Gemeinschaftsverpflegung, Tourismus, Politik, Landwirtschaft und Naturschutz.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Abstimmung/Anpassung der Projektausrichtung.</li> </ul>	
<p><b>1 Regional-Genuss-Messe in Rankweil</b></p> <p>+ 2mal Mitwirkung bei der Genussmesse im Kleinwalsertal</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– 38 regionale Aussteller (Ziel: 20)</li> <li>– 500 BesucherInnen (Ziel: 200) aufgrund Voranmeldung zuordenbar: 50 Gastronomie, Gemeinschaftsküchen, Pädagogen gastronomischer Ausbildung 13 Landwirtschaft 9 Metzgerei, Bäckerei, Handel 6 Politik 105 Gastronomie- und HLW-SchülerInnen</li> </ul>	
<p><b>34 KOCH-Workshops/SCHAU-Kochen</b></p> <p>für Pädagoginnen, KöchInnen und LandwirtInnen</p> <p><b>Inhalte</b> Kochen mit heimischen Zutaten Rationelle Zubereitung Ganztierverswertung „Nose to Tail“ Vegetarische Küche Kochen mit Kindern und Jugendlichen Vorratshaltung Abfallvermeidung</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Erweiterung von Kochkenntnissen und Fertigkeiten</li> <li>– Neue Rezepturen aus heimischen Zutaten</li> <li>– Zubereitung vegetarischer Gerichte</li> <li>– Information über heimisches Angebot</li> <li>– Vernetzung, Austausch, Begeisterung ...</li> </ul>	 

<p><b>16 x Beratung/Mitwirkung in Gemeinschaftsküchen</b></p> <p>BSBZ Hohenems VorderlandHUS, Sulz Röthis Sozialzentrum Josefsheim Landhausrestaurant Krankenhaus Dornbirn Sozialzentrum Haus Nenzing Borg Lauterach Marieneberger Schulen Maria Hilf, St. Gallenkirch Sport-/Mittelschule Nüziders Sozialzentrum Frastanz Schulheim Mäder Gemeinschaftsküchen Caritas/BG Bludenz Kaserne Bregenz Schulzentrum Vandans Mittelschule Doren</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Erweiterung des regionalen und saisonalen Angebots</li> <li>– Die gesündere Wahl wird leicht gemacht</li> <li>– Kooperationen mit Anbietern heimischer Lebensmittel</li> <li>– Gesteigerte Essensqualität in der Gemeinschaftsgastronomie</li> <li>– Kinder lernen gesunde, regionale Lebensmittel kennen und schätzen</li> <li>– Gesunde Essgewohnheiten werden geprägt</li> <li>– Höhere Wertschätzung heimischer Lebensmittel</li> </ul>	  
<p><b>17 x Mitwirkung bei Veranstaltungen von Partnerorganisationen</b></p> <p><b>Inhalte</b> MEHRWERT-Präsentation, Verpflegungsangebot aus Vorarlberger Lebensmitteln</p> <p>&gt; 1200 TeilnehmerInnen</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Information</li> <li>– Bewusstseinsbildung</li> <li>– Regionale und saisonale Kulinarik</li> <li>– Vernetzung von Küche und Landwirtschaft</li> </ul>	 
<p><b>Unser Netzwerk</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 1200 Fachleute aus Küche, Landwirtschaft, Pädagogik, Politik ... erhalten Newsletter</li> <li>– Landesweite Vernetzung mit interessierten Partnerorganisationen aus Landwirtschaft, Handel, Tourismus, Gemeinschaftsgastronomie und Bildung.</li> <li>– 46 landwirtschaftliche Betriebe präsentieren ihr Angebot unter <a href="http://www.mehrwert-fuer-alle.at">www.mehrwert-fuer-alle.at</a></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Vernetzung von Landwirtschaft und Küche</li> <li>– Digitale Plattform für LandwirtInnen</li> <li>– Küchen können sich einfach über regionale Anbieter und deren Sortiment informieren</li> <li>– Information über Veranstaltungen</li> <li>– Bewusstseinsbildung</li> </ul>	 

## DIE ZIELGRUPPENERREICHUNG

Geplant: 600 TeilnehmerInnen

Ist: > 2000 TeilnehmerInnen (330 %)



## DIE ZIELERREICHUNG

- MEHRWERT leistet durch die breit gefächerten Maßnahmen einen Beitrag dazu, mehr gesunde, heimische Qualitätslebensmittel auf unsere Teller zu bringen. Bewährte Ansätze gibt es in zahlreichen Gemeinschaftsküchen. Bewusstseinsbildung – speziell bei GeschäftsführerInnen – scheint weiterhin dringend erforderlich, um den MEHRWERT heimischer Lebensmittel und einen angemessenen Preis zu verdeutlichen.
- Vernetzung von Landwirtschaft und Küche gelingt mit dem Format „Küche trifft Landwirtschaft“ sehr gut. MEHRWERT leistet durch Veranstaltungen und Öffentlichkeitsarbeit einen Beitrag zu gesteigerter Wertschätzung heimischer Qualitätslebensmittel.

## DIE LERNERFAHRUNGEN

- **Wertschätzung gesunder, heimischer Lebensmittel:** Interesse an landwirtschaftlicher Lebensmittelherstellung ist groß. KöchInnen und Bevölkerung wissen nach wie vor zu wenig über Zusammenhänge. Einblick in Betriebe, persönliche Vernetzung, kulinarischer Genuss, „Storytelling“, Knowhow für die Zubereitung sind Schlüssel für gesteigerte Wertschätzung und Bereitschaft angemessene Preise zu bezahlen.
- **„Küche trifft Landwirtschaft“** bietet enormes Potential für Vernetzung und Vertrauensbildung sowie die Anpassung des landwirtschaftlichen Angebotes an den tatsächlichen Bedarf.
- **Digitale Plattform** wird von LandwirtInnen gut genutzt. Aktuell präsentieren 46 ihr Angebot und es werden laufend mehr. Gut geeignet, um Gemeinschaftsküchen und Gastronomiebetrieben einen Überblick über das regionale Angebot zu vermitteln sowie die gezielte Suche nach Lieferanten und Produkten leicht zu machen.
- **KOCH-Workshops** bewähren sich sehr gut für MultiplikatorInnen aus den Bereichen Bildung und Landwirtschaft – hohe Beteiligung, tolle Rückmeldungen, Transfer in Praxis, sehr großes Interesse an vegetarischer Küche. Angebot für den Bildungsbereich sollte weiter ausgebaut werden – beispielsweise durch Anleitung für Wandertage zu Höfen (mit Angebotsbeschreibung, Eignung für Altersgruppen ...), beliebte Rezepte: [www.mehrwert-fuer-alle.at](http://www.mehrwert-fuer-alle.at)
- **SCHAU-Kochen** - kombiniert mit fundierter Ernährungsinformation – spricht KöchInnen aus Tourismus und Gemeinschaftsgastronomie an. Spannendes Thema, persönliche Ansprache und knapper Zeitumfang sind Voraussetzung, um die Zielgruppe zu erreichen. GastronomInnen und KöchInnen zu gewinnen, erleben wir aufgrund der Personalknappheit als sehr herausfordernd.
- **Fachberatung für Gemeinschaftsküchen in Schulen** wird zusehends gefragter. Neben der Vermittlung von regionalen Anbietern und Küchen-Knowhow gewinnt die Beratung vor Umbauten (wie beispielsweise in Vandans und Nüziders) an Bedeutung. Gezielte und durchdachte Anpassung an die Bedürfnisse der Zielgruppen erleichtert die Arbeit und spart finanzielle Mittel.

## DER AUSBLICK

- Beratung von Gemeinschaftsküchen, Rezeptentwicklungen, Kochworkshops sowie die weitere Vernetzung von Landwirtschaft und Küche sind die Schwerpunkte der kommenden Monate.
- Das Evaluationsteam [www.sinnfabrik.at](http://www.sinnfabrik.at) führt die finalen Befragungen durch und wird die Ergebnisse im Rahmen der Abschlussveranstaltung präsentieren. Termin wird noch abgestimmt.
- Das Projekt MEHRWERT endet per 30. April 2019.

## Factbox

### Bericht nach 2 Projektjahren

- 56 MEHRWERT-Veranstaltungen mit > 2000 TeilnehmerInnen (geplant: 50 Veranst. m. 600 TN)
  - 10 „Küche trifft Landwirtschaft“: Information, Vernetzung, Ausloten des Bedarfs ...
  - 34 „Kochworkshops“: Vermittlung von Rezepten und Fertigkeiten, Ganztierverwertung ...
  - 9 „Kreativstammtische“: Abstimmung/Anpassung der Projektausrichtung.
  - 3 Sonstige: Auftakt, Bürgermeisterkochen, Regional-Genuss-Messe
- MEHRWERT-Präsentation/regionale Verpflegung bei 17 Veranstaltungen von Partnerorganisationen > 1200 TeilnehmerInnen
- Beratung/Mitarbeit/Hospitation in 16 Gemeinschaftsküchen
- 46 regionale Betriebe präsentieren ihr Angebot auf digitaler Plattform → Transfer in Tourismus und Gemeinschaftsverpflegung
- Netzwerk von 1200 PartnerInnen aus Tourismus, Gemeinschaftsküchen, Landwirtschaft, Bildung, Gesundheit und Politik
- Detaillierte Berichte: [www.mehrwert-fuer-alle.at](http://www.mehrwert-fuer-alle.at)

## Herzlichen Dank für die Unterstützung!

Das MEHWERT-Team  
Angelika Stöckler, Alexander Kowarc und Juliane Feurstein

[pl@mehrwert-fuer-alle.at](mailto:pl@mehrwert-fuer-alle.at)

0676/3347304

[www.mehrwert-fuer-alle.at](http://www.mehrwert-fuer-alle.at)