



MEHRWERT FÜR ALLE

Wirkungsbericht

Projekt- und Berichtszeitraum: 1.11.2016 bis 30.4.2019

Mag. Angelika Stöckler MPH

Alexander Kowarc

Juliane Feurstein

MEHRWERT FÜR ALLE wird im Rahmen der Tourismus-, Gesundheits- und Ökolandstrategie 2020 umgesetzt und aus Mitteln des Landes, des Gesundheitsförderungsfonds Vorarlberg und des Fonds Gesundes Österreich gefördert

Herzlichen Dank an

unsere Umsetzungspartnerinnen und -partner

unsere Fördergeber und Unterstützer

LR Erich Schwärzler

LR Christian Gantner

Lsth. Karlheinz Rüdissler

Gesundheitsförderungsfonds Vorarlberg

Fonds Gesundes Österreich

unsere Projektentwickler

Ernst Schwald (Bodenseeakademie)

Gerhard Kerber

den MEHRWERT-Trägerverein

Bürgermeister Walter Rauch (Regio IM WALGAU)

Elmar Herburger (Spartenobmann Tourismus)

Dir. Andrea Mc Gowan (Schulleitung LBS Lochau)

Bertram Martin (Martinshof)

Andrea Schwarzmann (Landes- und Bundesbäurin)

unsere Projektassistentin und Buchhalterin Sylvia Hiebeler

das Evaluationsteam von der Sinnfabrik

MMag. Cornelia Bauer

Mag. Alexandra Wucher MPH

sagen

Angelika Stöckler, Alexander Kowarc und Juliane Feurstein

Inhalt

1	MEHRWERT FÜR ALLE – Kurzbericht	6
1.1	Die Ausgangssituation	6
1.2	Die Entwicklung	6
1.3	Die Ziele	6
1.4	Die Zielgruppen	6
1.5	Der Projektträger	7
1.6	Das MEHRWERT-Team	7
1.7	Die Evaluatorinnen	7
1.8	Der Rahmen	8
1.9	Der Umsetzungszeitraum	9
1.10	Die Fördergeber	9
1.11	Die MEHRWERT-Leistungen	9
1.12	Die MEHRWERT-Veranstaltungen im Überblick	10
1.13	Teilnehmerstatistik nach Berufsgruppen	11
1.14	MEHRWERT-Präsentationen und Mitwirkung bei Veranstaltungen von Kooperationspartnern	12
1.15	Beratung in Gemeinschaftsküchen, Gemeinden, Schulen	13
1.16	Zielerreichung	14
1.17	Die Fakten im Überblick	15
1.18	Verdichtete Ergebnisse der externen Evaluation	16
	Die Projektumsetzung	18
2	Anfang und Ende	18
2.1	MEHRWERT-Auftakt, 23.1.2017	18
2.2	MEHRWERT-Abschlussfest, 13.3.2019	18
3	SCHAU-Kochen und KOCH-Workshops	20
3.1	KOCH-Workshop und Genussstraining, 26.11.2016	20
3.2	S'Ländle im Glas, 30.11.2016	21
3.3	Gesundes & Regionales für Naschkatzen, 22.2.2017	21
3.4	Cooler Kindergerichte, 15.3.2017	22
3.5	Frische, freche, pikante Snacks, 25.3.2017	22
3.6	Frische, freche, pikante Snacks, 1.4.2017	23
3.7	Kochen ist kinderleicht, 22.4.2017	23
3.8	Freches aus Sennerei-Spezialitäten und Blüten, 4.5.2017	24
3.9	Alles Käse, 10.5.2017	24

3.10	MEHRWERT beim Poly Landeswettbewerb, 16.5.2017	25
3.11	Kuchen und süße Imbisse, 17.5.2017	25
3.12	Leichter, gesünder, moderner kochen, 19.5.2017	26
3.13	Fermentieren & Haltbarmachen, 31.5.2017	26
3.14	Vegetarisches und Veganes für Kinder, 10.6.2017	27
3.15	Breikost aus regionalen Zutaten, 4.7.2017	27
3.16	Von der Erde auf den Teller, 4.9.2017	28
3.17	Bienen machen Schule, 7. - 9.9.2017	28
3.18	Vegetarisches und Veganes für Kinder, 16.9.2017	29
3.19	Vegetarisches und Veganes für die Gastronomie, 27.9.2017	29
3.20	Kreatives aus Kürbis und Kohlköpfen, 14.10.2017	30
3.21	Koch- und Genussworkshop für Tagesmütter, 11.11.2017	30
3.22	„Alles Käse“ – Exkursion – Genuss – Diskussion, 16.11.2017	31
3.23	Impulsstammtisch für Gemeinschaftsköche, 21.11.2017	31
3.24	Wintergemüse und Wintersalate, 10.01.2018	32
3.25	Althergebrachtes Wintergemüse wiederentdecken, 24.1.2018	32
3.26	Vorbereitung für Poly Landeswettbewerb, 28.2.2018	33
3.27	Schuljause – cool, gesund & regional, 13.3.2018	33
3.28	„Lust auf gutes Essen in Schule, Kindergarten und Familie“, 15.3.2018	34
3.29	Die flippige Jause „to go“, 17.3.2018	34
3.30	Regional, saisonal, kreativ und preiswert, 4.4.2018	35
3.31	MEHRWERT beim Poly-Landeswettbewerb, 26.4.2018	35
3.32	„Nose to Tail“, 7.5.2018	36
3.33	MEHRWERT bei „Natürlich konservieren“ des OGV, 16.7.2018	37
3.34	Vegetarisches und veganes für Kinder, 10.11.2018	38
3.35	Schuljause schnell – einfach - nahrhaft, 28.11.2018	38
3.36	„Was gibt’s zu essen?“, 23.1.2019	39
3.37	Vegetarische Küche – kinderecht gekocht, 30.3.2019	40
4	MEHRWERT-Vernetzung: Küche trifft Landwirtschaft	41
4.1	Bürgermeister kochen in der REGIO IM WALGAU, 6.4.2017	41
4.2	„Küche trifft Landwirtschaft“ am Eichenberg, 27.6.2017	42
4.3	„Küche trifft Bio-Landwirtschaft“ in Doren, 10.10.2017	43
4.4	„Küche trifft Landwirtschaft“ am Bodensee, 30.1.2018	44
4.5	Tourismus trifft Landwirtschaft bei Yak und Spargel, 22.5.2018	45
4.6	Natur pur – einzigartiger Geschmack – perfekt für die Umwelt, 4.6.2018	46

4.7	Küche trifft Landwirtschaft auf der Freiburger Hütte, 27.6.2018	47
4.8	Bio Berg Vielfalt am Dünserberg, 2018-09-18	47
4.9	Bei Wasserbüffeln und Kräutern im Rheindelta, 2018-24-09	48
4.10	WILDES Vergnügen & Genuss-Messe Kleinwalsertal, 2018-10-15	49
4.11	Regional-Genuss-Messe „Küche trifft Landwirtschaft“, 2018-10-23	50
4.12	Küche trifft Landwirtschaft im Vorderwald, 2018-11-07	51
4.13	Knackig frisch durch die Winterzeit – Vom Acker bis zum Teller, 29.1.2019	53
4.14	Knackig frisch durch die Winterzeit – Kindern Wintergemüse schmackhaft machen, 30.1.2019	54
5	Kreativstammtische	55
5.1	Tourismus	55
5.2	Bildung und Gemeinschaftsverpflegung	55
5.3	Landwirtschaft	55
5.4	Trägerverein und Berater	55
5.5	Regio im Walgau	55
5.6	Wirtschaftskammer und Berater	56
5.7	Naturschutzrat und Bodensee Vorarlberg Tourismus	56
5.8	Kreativstammtisch mit Matthias Amann, Ernst Schwald und Bertram Martin	56
5.9	Kreativstammtisch mit VRG + Ernst Schwald	56
6	MEHRWERT-Präsentationen und Kooperationen	57
6.1	Konferenz der Gentechnikfreien Regionen am Bodensee, 10./11.11.2016	57
6.2	MEHRWERT-Präsentation in der LBS Lochau, 25. und 26.1.2017	57
6.3	ARGE Impulsstammtisch SZ Hörbranz, 24.1.2017	57
6.4	Landwirtschaft verstehen, 26.1.2017	57
6.5	MEHRWERT- Info in der PH Vorarlberg, Feldkirch, 7.2.2017	57
6.6	MEHRWERT bei der Talentebörse, 2.3.2017	57
6.7	MEHRWERT- Info im Kompetenztraining Schülerbetreuung an der VHS Hohenems, 22.4.2017	57
6.8	MEHRWERT bei Rotary, 11.5.2017	58
6.9	Thementag „Regionalität & Nachhaltigkeit“ in Lech am Arlberg 1.7.2017	58
6.10	MEHRWERT bei „Koch sucht Bauer“ 30.7.2017	58
6.11	MEHRWERT bei Workshop „Vertragslandwirtschaft“, 13.9.2017	58
6.12	Verwaltungsakademie Schloss Hofen, Lochau, 20.9.2017	58
6.13	Impulsstammtisch ARGE Küchenleitung, 29.9.2017	58
6.14	MEHRWERT-Präsentation beim FGÖ-Bürgermeisterseminar, 20.10.2017	58
6.15	ARGE Küchenleitung „Kochsession“, 7.11.2017	59
6.16	ARGE Küchenleitung „Kochsession“, Sulz-Röthis, 21.11.2017	59

6.17	MEHRWERT-Impuls bei Tiroler Tourismustag, 22.11.2017	59
6.18	MEHRWERT beim ARGE Impulsstammtisch, 21.11.2017	59
6.19	MEHRWERT trifft Sozialzentren der Regio ImWalgau, 29.11.2017	59
6.20	Verwaltungsakademie Schloss Hofen, VHS Götzis, 20.2.2018	59
6.21	ARGE-Küchenleitung „Tag der Gemeinschaftsverpflegung“, 22.2.2018	59
6.22	MEHRWERT bei der Kost.Bar, 6.3.2018	60
6.23	MEHRWERT bei Gastgeber auf Vorarlberger Art, 12.3.2018	60
6.24	MEHRWERT für Elternvereinsobleute, 13.3.2018	60
6.25	MEHRWERT- Info in der PH Vorarlberg, Feldkirch, 20.3.2018	60
6.26	MEHRWERT bei JHV des Vereins vom LändleBur, 22.3.2018	60
6.27	Verwaltungsakademie Schloss Hofen, Lochau, 5.5.2018	60
6.28	MEHRWERT beim Stammtisch der ARGE Küchenleitung, 15.5.2018	60
6.29	Genusskrone, 25.5.2018	61
6.30	Verwaltungsakademie Schloss Hofen, Lochau, 26.5.2018	61
6.31	Tourismusform Vorarlberg, 12.6.2018	61
6.32	BOCCA – Austausch und Weiterbildung für Küchenexperten, 19.6.2018	61
6.33	Gastgeben auf Vorarlberger Art, Treffen am 21.6.2018	61
6.34	GVA: Offenes ERFA-Treffen, Bregenz, 9.10.2018	61
6.35	Verwaltungsakademie Schloss Hofen, Ludesch, 17.10.2018	61
6.36	Chef's Table, Besichtigung Transgourmet Schwarzach mit VRG, 25.6.2018	61
6.37	Vertragslandwirtschaft & Schlachthof, 27.6.2018	62
6.38	Delegiertenversammlung der Regio im Walgau, 28.6.2018	62
6.39	Verwaltungsakademie Schloss Hofen, Lochau, 10.9.2018	62
6.40	Verwaltungsakademie Schloss Hofen, Ludesch, 17.10.2018	62
6.41	Kompetenztraining Schülerbetreuung, Hohenems, 20.10.2018	62
6.42	Apfel-Kartoffel-Fest der Regio im Walgau, 26.10.2018	62
6.43	Konferenz der gentechnikfreien Bodenseeregion, 21-23.11.2018	63
6.44	Verwaltungsakademie Schloss Hofen, Lochau, 29.1.2019	63
6.45	Bundestagung der Genuss Region Österreich, 31.1. – 1.2.2019	63
6.46	MEHRWERT-Präsentation e5-Gemeinden, 5.2.2019	63
6.47	Verwaltungsakademie Schloss Hofen, Kolpinghaus Dornbirn, 9.3.2019	63
6.48	MEHRWERT bei „GVA zu Gast“ im Hörnlingen, 11.3.2019	64
6.49	Bürgermeisterseminar FGÖ, 20.- 22.3.2019	64
6.50	MEHRWERT- Info in der PH Vorarlberg, Feldkirch, 26.3.2019	64
6.51	Netzwerk Kulinarik, Landeskongress Vorarlberg, 29.3.2019	64

6.52	Verwaltungsakademie Schloss Hofen, Freihof Sulz, 6.4.2019	64
6.53	Landwirtschaft verstehen: Ernährungssouveränität, 25.4.2019	64
6.54	Kompetenztraining Schülerbetreuung, VHS Hohenems, 26.4.2019	64
7	Beratung in Gemeinschaftsküchen	65
7.1	Rahmenbedingungen	65
7.2	Übersicht der Mitarbeit/Hospitationen/Beratungen in Küchen	65
7.3	Beispiele	67
8	Vernetzung und Aktivitäten mit Partnerorganisationen	70
8.1	Beispiele von Partnerschaften im landwirtschaftlichen Bereich	70
8.2	Beispiele von Partnerschaften mit Gemeinschaftsgastronomie	71
8.3	Beispiele von Partnerschaften mit Tourismus	74
8.4	Beispiele von Partnerschaften mit dem Bildungsbereich	75
8.5	Beispiele regionaler und überregionaler Partnerschaften	77
9	Öffentlichkeitsarbeit	78
9.1	MEHRWERT-Mailings	78
9.2	MEHRWERT-Website	78
9.3	Anbieter-Datenbank	80
10	Medienbeiträge (Auszüge)	80
10.1	ORF - Vorarlberg heute	80
10.2	Radio Vorarlberg	81
10.3	Wann & Wo	82
10.4	Vorarlberger Nachrichten	82
10.5	VN Heimat	89
10.6	Walgaublatt	90
10.7	Regio ImWalgau	90
10.8	Inatura Sonderschau „Wir essen die Welt“ ab 2.10.2018	91
10.9	NEUE	91
10.10	VOL.AT	93
10.11	Bio Austria Vorarlberg	94
10.12	Statement LR Gantner im Facebook	95
10.13	Stadt Dornbirn -Gemeindeblatt	95
10.14	Dünserberg - Gemeindeblatt	95
10.15	Hittisau	95
11	Ausblick/Weiterführung	96

1 MEHRWERT FÜR ALLE – Kurzbericht

1.1 Die Ausgangssituation

- Rasante Zunahme in der Außer-Haus-Verpflegung und steigende Zahl an jungen (im Zuge der Ganztagsbetreuung essen immer mehr Kinder bereits ab dem Alter von einem Jahr an bis zu fünf Wochentagen in Betreuungseinrichtungen → Prägung von Essgewohnheiten),
- Kostendruck und geringe Wertschätzung von Lebensmitteln,
- fleischlastige Küche und große Menge an Lebensmittelabfällen in der Außer-Haus-Verpflegung und deren Folgen (Kosten, Gesundheit, Klima),
- hoher Anteil an salz-, zucker- und fettreichen Fertigprodukten in der Außer-Haus-Verpflegung,
- wenig Knowhow und fehlende Fertigkeiten für pflanzenbasierte Küche und Ganztierverwertung,
- geringe Vernetzung von Küche und Landwirtschaft.

1.2 Die Entwicklung

Beteiligungsprozess mit 35 PartnerInnen aus den Bereichen Gesundheit, Gastronomie, Tourismus, Landwirtschaft und Bildung, geleitet von Ernst Schwald (Bodenseeakademie), Gerhard Kerber (damaliger Küchenleiter LBS Lochau, Dipl. Diätkoch) und Angelika Stöckler.

1.3 Die Ziele

„Mehr gesunde, frisch zubereitete Speisen aus der Region auf unsere Teller zu bringen.“

- Förderung der Gesundheit der Allgemeinheit durch ein abwechslungsreiches, frisch zubereitetes Verpflegungsangebotes in Gastronomie und Gemeinschaftsrestaurants in ganz Vorarlberg.
- Stärkung des Bewusstseins für den Wert hochwertiger, gesunder Lebensmittel in der Bevölkerung.
- Vernetzung von Küche und Landwirtschaft.
- Vermittlung von Knowhow und Küchenfertigkeiten.

1.4 Die Zielgruppen

Fachleute und Multiplikatoren aus Tourismus, Gastronomie, Gemeinschaftsküchen, Landwirtschaft und dem Bildungsbereich und der Politik.

1.5 Der Projektträger

Gemeinn. Verein zur Förderung von Regionalität und Gesundheit in Gastronomie, Tourismus und Gemeinschaftsverpflegung (VRG)

Etabliert, um die positiven Erfahrungen aus dem 2008-2012 an der Landesberufsschule für das Gastgewerbe in Lochau (LBS) umgesetzten Gesundheitsförderungsprojektes „Mehrwert für Körper und Geist“ im Sinne von „Health in all Policies“ in ganz Vorarlberg zu multiplizieren und die Gesundheit der Allgemeinheit durch ein gesundes, saisonales, regionales und pflanzenbetontes Essensangebot in der Außer-Haus-Verpflegung zu fördern, denn über 40% der täglichen Energie nehmen die ÖsterreicherInnen bereits in Restaurants und Gemeinschaftsverpflegungsbetrieben ein¹.

Vorstand:

Obmann: Bürgermeister Walter Rauch (Regio IM WALGAU)

Stellvertreter: Elmar Herburger (Spartenobmann Tourismus)

Schriftführerin: Dir. Andrea Mc Gowan (Schulleitung LBS Lochau)

Kassier: Bertram Martin (Martinshof)

Andrea Schwarzmann

1.6 Das MEHRWERT-Team

Projektleitung: Mag. Angelika Stöckler MPH, Pädagogin, Gesundheits- und Ernährungswissenschaftlerin

MEHRWERT-Beauftragter: Alexander Kowarc, Koch, Diätkoch mit internationaler Praxiserfahrung

Projektassistenz: Sylvia Hiebeler (Nov. 2016 bis Jul. 2017), Juliane Feurstein (ab Aug. 2017)

1.7 Die Evaluatorinnen

Sinnfabrik – Praxis für Arbeitspsychologie und Gesundheitsmanagement

MMag. Cornelia Bauer

Mag. Alexandra Wucher MPH

¹ Österreichischer Ernährungsbericht 2017. Herausgegeben vom Bundesministerium für Gesundheit und Frauen (2017)

1.8 Der Rahmen

<p>Gesundheitsziele Österreich²</p>		<ul style="list-style-type: none"> – Gesunde Ernährung mit qualitativ hochwertigen Lebensmitteln für alle zugänglich machen – Die Gesundheitskompetenz der Bevölkerung stärken – Die natürlichen Lebensgrundlagen wie Luft, Wasser und Boden sowie alle unsere Lebensräume auch für künftige Generationen nachhaltig gestalten und sichern
<p>Nationaler Aktionsplan Ernährung³</p>		<ul style="list-style-type: none"> – Die gesündere Wahl muss für alle ÖsterreicherInnen die leichtere werden – Stärkung des Bereichs Ernährung in allen gesellschaftlichen Bereichen – Verbessertes Zugang zu gesunder Ernährung für alle
<p>Tourismusstrategie⁴ „Der gemeinsame Weg in die touristische Zukunft auf Vorarlberger Art“</p>		<ul style="list-style-type: none"> – Nachhaltigkeit – Regionalität in der Kulinarik – Einbindung regionaler Kultur, saisonale Struktur und Naturqualität
<p>Landwirtschaft⁵</p>		<ul style="list-style-type: none"> – Verstärkung von Partnerschaften (Gemeinschaftsverpflegung, Gastronomie) – Wertschätzung für Menschen, Tiere, Natur, Lebensmittel
<p>Innovationsanalyse des Netzwerks Zukunftsraum Land 2017/2018⁶ „Erhöhung der Wertschöpfung in der agrarischen Lebensmittelproduktion“</p>		<ul style="list-style-type: none"> – Systemische Vernetzung und neue Formen der Zusammenarbeit – Digitale Vernetzung – Ausrichtung der bäuerlichen Produktion am Bedarf – Angebotslücken durch neue pflanzliche Produkte aus regionalem Anbau füllen – Tierische Lebensmittel mit hohem Tierwohl
<p>NaBe-Aktionsplan⁷</p>		<ul style="list-style-type: none"> – Sicherstellung einer gesunden, bedarfsgerechten Ernährung in der Gemeinschaftsgastronomie – Einkauf von saisonalem Obst und Gemüse – Mindestens 25 % ökologisch erzeugte Lebensmittel in der Gemeinschaftsgastronomie – Information über Herkunft tierischer Produkte

² <https://gesundheitsziele-oesterreich.at/10-ziele/>

³ https://www.sozialministerium.at/site/Gesundheit/Reiseinfos_Verbrauchergesundheit/Ernaehrung_und_Lebensmittel/Aktionsplan_Ernaehrung/

⁴ <http://tourismus2020.at/tourismusstrategie/>

⁵ <https://vorarlberg.at>

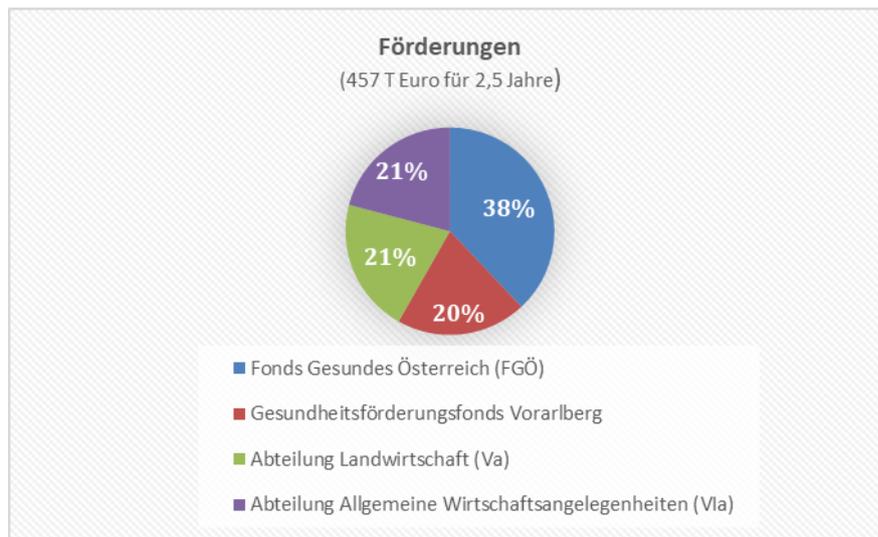
⁶ <https://www.zukunftsraumland.at/seiten/192>

⁷ <http://www.nachhaltigebeschaffung.at/>

1.9 Der Umsetzungszeitraum

November 2016 bis April 2019

1.10 Die Fördergeber



1.11 Die MEHRWERT-Leistungen

- Kulinarische **Vernetzungsveranstaltungen** für LandwirtInnen, GastronomInnen und KöchInnen
- Vernetzung, Austausch und gemeinsame Weiterentwicklung mit Partner-Initiativen
- Beratung zur Erweiterung des **regionalen Verpflegungsangebotes** in Gemeinschaftsküchen und Gastronomie
- Vermittlung von Knowhow und küchentechnischen Fertigkeiten zur fachgerechten **Verarbeitung und Präsentation heimischer Lebensmittel**
- Entwicklung von Rezepten zur rationellen Verarbeitung und **Zubereitung heimischer Lebensmittel**
- Information über Vorarlberger Qualitätslebensmittel

1.12 Die MEHRWERT-Veranstaltungen im Überblick

	Kochworkshops, Vernetzungs- und Regionalentwicklungsveranstaltungen	Datum	TN
1	Kochworkshop und Genussstraining für KinderbetreuerInnen und Tageseltern	26.11.2016	16
2	Kochworkshop für OGV-Obleute „S'Ländle im Glas“	30.11.2016	19
3	MEHRWERT-Auftaktveranstaltung	23.01.2017	180
4	Kochworkshop „Gesundes und Regionales für Naschkatzen“	22.02.2017	8
5	Kreativstammtisch	23.02.2017	5
6	Kochworkshop „Coole Kindergerichte“	15.03.2017	13
7	Kochworkshop „Frische, freche, pikante Snacks“	25.03.2017	14
8	Kochworkshop „Frische, freche, pikante Snacks“	01.04.2017	16
9	Bürgermeister kochen für MA der Sozialzentren, Gemeinschaftsküchen und Gemeinden	06.04.2017	192
10	Kochworkshop „Kochen ist kinderleicht“	22.04.2017	16
11	Koch- und Vernetzungsworkshop „Freches aus Sennerei-Spezialitäten und Blüten“	04.05.2017	11
12	Kochworkshop „Alles Käse“	10.05.2017	7
13	Kochworkshop „Poly-Landeswettbewerb“	16.05.2017	32
14	Kochworkshop „Kuchen und süße Imbisse“	17.05.2017	8
15	Kochworkshop „Leichter, gesünder, moderner kochen“	19.05.2017	13
16	Kochworkshop „Fermentieren & Haltbarmachen“	31.05.2017	7
17	Kochworkshop „Vegetarisches und Veganes für Kinder“	10.06.2017	14
18	Vernetzung und Erfahrungsaustausch „Küche trifft Landwirtschaft am Eichenberg“	27.06.2017	36
19	Kochworkshop „Breikost regional	04.07.2017	7
20	Kreativstammtisch Bildung & GV	05.07.2017	8
21	Kreativstammtisch	11.07.2017	10
22	Kochworkshop „Von der Erde auf den Teller	04.09.2017	17
23	MEHRWERT/Bienen machen Schule/BSBZ	7.-9.9.2017	150
24	Kochworkshop „Vegetarisches und Veganes für Kinder	16.09.2017	14
25	Kochworkshop „Vegetarisches und Veganes für Gastro und Gemeinschaftsgastronomie“	27.09.2017	12
26	Vernetzung und Erfahrungsaustausch „Küche trifft Bio-Landwirtschaft in Doren“	10.10.2017	50
27	Kochworkshop „Kreatives aus Kürbis und Kohlköpfen	14.10.2017	11
28	Kreativstammtisch	08.11.2017	8
29	Kochworkshop für Tageseltern und KinderbetreuerInnen	11.11.2017	10
30	Alles Käse - Exkursion Vorarlberg Milch	16.11.2017	13
31	Impulsstammtisch für Gemeinschaftsköche	21.11.2017	16
32	Kochworkshop „Wintergemüse und Wintersalate	10.01.2018	26
33	Kochworkshop „Althergebrachtes neu entdecken: Wintergemüse und Wintersalate“	24.01.2018	17
34	Vernetzung „Küche trifft Landwirtschaft: Vielfalt der Bodenseefische“	30.01.2018	38
35	Kreativstammtisch	14.02.2018	5
36	Vortrag „Lust auf gutes Essen“ im ORF in Kooperation mit der Bodenseeakademie	15.03.2018	130
37	Kochworkshop zur Vorbereitung auf den Poly Landesbewerb	28.02.2018	18
38	Kochworkshop „Schuljause: cool, gesund & regional“	13.03.2018	18

	Kochworkshops, Vernetzungs- und Regionalentwicklungsveranstaltungen	Datum	TN
39	Kochworkshop „Die flippige Jause to go – schnell – einfach – nahrhaft“	17.03.2018	8
40	Kreativstammtisch	28.03.2018	6
41	Kochworkshop „Regional, saisonal, kreativ und preiswert“ für KochlehrerInnen	04.04.2018	6
42	Kreativstammtisch	18.04.2018	5
43	Kochworkshop „frisch- gesund- regional kochen“	26.04.2018	18
44	Kochworkshop „Nose to Tail“	07.05.2018	24
45	Vernetzung und Erfahrungsaustausch „Küche trifft Landwirtschaft: Yak & Spargel“	22.05.2018	31
46	Vernetzung und Erfahrungsaustausch „Küche trifft Landwirtschaft: Alpe Buchen“	04.06.2018	30
47	Vernetzung und Erfahrungsaustausch „Küche trifft Landwirtschaft: Freiburger Hütte“	27.06.2018	34
48	Kochworkshop „Natürlich konservieren“ - Gasthof Mohren/OGV	16.07.2018	60
49	Vernetzung „Küche trifft Landwirtschaft: Bio Berg Vielfalt am Dünserberg“	18.09.2018	35
50	Vernetzung „Küche trifft Landwirtschaft: Wasserbüffel und Kräuter im Rheindelta“	24.09.2018	43
51	Vernetzung „Küche trifft Landwirtschaft: Wildes Vergnügen Kleinwalsertal“	15.10.2018	24
52	Regional-Genuss-Messe Rankweil	23.10.2018	350
53	Vernetzung und Erfahrungsaustausch „Küche trifft Landwirtschaft: Vorderwald“	07.11.2018	47
54	Kochworkshop „Vegetarisches und Veganes für Kinder“	10.11.2018	12
55	Kreativstammtisch	18.04.2018	6
56	Kochworkshop „Schuljause - schnell - einfach – gesund“	28.11.2018	16
57	Vortrag Gemeinschaftsverpflegung für Kinder in VlbG: „Was gibt’s zu essen?“ - Inatura	23.01.2019	150
58	„Küche trifft Landwirtschaft: Knackig frisch durch die Winterzeit I“	29.01.2019	24
59	„Küche trifft Landwirtschaft: Knackig frisch durch die Winterzeit II“	30.01.2019	21
60	Abschlussveranstaltung	13.03.2019	300
61	Kochworkshop „Vegetarische Küche - kindgerecht gekocht“	30.03.2019	15
	TEILNEHMER gesamt		2450

1.13 Teilnehmerstatistik nach Berufsgruppen

Von 1254 VeranstaltungsteilnehmerInnen ist die Berufszugehörigkeit bekannt und ergibt folgende Aufteilung:

Fachleute/Auszubildende aus den Bereichen	Absolut	%
Pädagogik	395	31
Landwirtschaft	217	17
SchülerInnen GASCHT, LBS, HLW, BSBZ	214	17
Tourismus/Gastronomie	159	13
Gemeinschaftsküchen	153	12
Sonstiges	46	4
Handel/Metzgerei	42	3
Politik	23	2
Gesundheit	5	0
	1254	100

1.14 MEHRWERT-Präsentationen und Mitwirkung bei Veranstaltungen von Kooperationspartnern

	Veranstaltung
1	Konferenz der Gentechnikfreien Regionen am Bodensee, 10./11.11.2016
2	MEHRWERT-Präsentation in der LBS Lochau, 25. und 26.1.2017
3	ARGE Küchenleitung Impulsstammtisch Sozialzentrum Hörbranz, 24.1.2017
4	MEHRWERT bei der Veranstaltung der Bodenseekademie „Landwirtschaft verstehen“, 26.1.2017
5	MEHRWERT- Info in der Pädagogischen Hochschule Vorarlberg, Feldkirch, 7.2.2017
6	MEHRWERT bei der Talentebörse, 2.3.2017
7	MEHRWERT- Info im Kompetenztraining Schülerbetreuung an der VHS Hohenems, 22.4.2017
8	MEHRWERT bei Rotary, 11.5.2017
9	MEHRWERT beim Thementag „Regionalität & Nachhaltigkeit“ in Lech am Arlberg 1.7.2017
10	MEHRWERT bei „Koch sucht Bauer“ 30.7.2017
11	MEHRWERT bei Workshop „Vertragslandwirtschaft“, 13.9.2017
12	MEHRWERT- Info für KindergartenassistentInnen, Verwaltungsakademie Schloss Hofen, Lochau, 20.9.2017
13	Impulsstammtisch ARGE Küchenleitung, 29.9.2017
14	MEHRWERT-Präsentation beim FGÖ-Bürgermeisterseminar, 20.10.2017
15	ARGE Küchenleitung „Kochsession“, 7.11.2017
16	ARGE Küchenleitung „Kochsession“, Sulz-Röthis, 21.11.2017
17	MEHRWERT-Impuls bei Tiroler Tourismustag, 22.11.2017
18	MEHRWERT beim ARGE Impulsstammtisch, 21.11.2017
19	MEHRWERT trifft Sozialzentren der Regio ImWalgau, 29.11.2017
20	MEHRWERT- Info für KindergartenassistentInnen, Verwaltungsakademie Schloss Hofen, VHS Götzis, 20.2.2018
21	ARGE-Küchenleitung „Tag der Gemeinschaftsverpflegung“, 22.2.2018
22	MEHRWERT bei der Kost.Bar, 6.3.2018
23	MEHRWERT bei Gastgeben auf Vorarlberger Art, 12.3.2018
24	MEHRWERT für Elternvereinsobleute, 13.3.2018
25	MEHRWERT- Info in der Pädagogischen Hochschule Vorarlberg, Feldkirch, 20.3.2018
26	MEHRWERT bei JHV des Vereins vom LändleBur, 22.3.2018
27	MEHRWERT- Info für KindergartenassistentInnen, Verwaltungsakademie Schloss Hofen, Lochau, 5.5.2018
28	MEHRWERT beim Stammtisch der ARGE Küchenleitung, 15.5.2018
29	Genusskrone, 25.5.2018
30	MEHRWERT- Info für KindergartenassistentInnen , Verwaltungsakademie Schloss Hofen, Lochau, 26.5.2018
31	Tourismusform Vorarlberg, 12.6.2018
32	BOCCA – Austausch und Weiterbildung für Küchenexperten, 19.6.2018
33	Gastgeben auf Vorarlberger Art, Treffen am 21.6.2018
34	GVA: Offenes ERFA-Treffen, Bregenz, 9.10.2018
35	MEHRWERT- Info für KindergartenassistentInnen, Verwaltungsakademie Schloss Hofen, Ludesch, 17.10.2018
36	Besichtigung Transgourmet Schwarzach, 25.6.2018
37	Diskussion Vertragslandwirtschaft & Schlachthof, 27.6.2018

	Veranstaltung
38	MEHRWERT bei der Delegiertenversammlung der Regio im Walgau, 28.6.2018
39	MEHRWERT- Info für KindergartenassistentInnen, Verwaltungsakademie Schloss Hofen, Lochau, 10.9.2018
40	MEHRWERT- Info für KindergartenassistentInnen, Verwaltungsakademie Schloss Hofen, Ludesch, 17.10.2018
41	MEHRWERT-Info im Kompetenztraining Schülerbetreuung, Hohenems, 20.10.2018
42	MEHRWERT beim Apfel-Kartoffel-Fest der Regio im Walgau, 26.10.2018
43	Konferenz der gentechnikfreien Bodenseeregion, 21-23.11.2018
44	MEHRWERT- Info für KindergartenassistentInnen, Verwaltungsakademie Schloss Hofen, Lochau, 29.1.2019
45	Bundestagung der Genuss Region Österreich, 31.1. – 1.2.2019
46	MEHRWERT-Präsentation e5-Gemeinden, 5.2.2019
47	MEHRWERT- Info für KindergartenassistentInnen, Verwaltungsakademie, Kolpinghaus Dornbirn, 9.3.2019
48	MEHRWERT bei „GVA zu Gast“ im Hörnlingen, Rankweil, 11.3.2019
49	Bürgermeisterseminar FGÖ, 20.- 22.3.2019
50	MEHRWERT- Info in der Pädagogischen Hochschule Vorarlberg, Feldkirch, 26.3.2019
51	Netzwerk Kulinarik, Landeskongress Vorarlberg, 29.3.2019
52	MEHRWERT- Info für KindergartenassistentInnen, Verwaltungsakademie Schloss Hofen, Freihof Sulz, 6.4.2019
53	Impulsvortrag, Veranstaltung der Bodenseeakademie „Ernährungssouveränität“ in der Inatura, 25.4.2019
54	Kompetenztraining Schülerbetreuung, VHS Hohenems, 26.4.2019

1.15 Beratung in Gemeinschaftsküchen, Gemeinden, Schulen

	MEHRWERT Beratung in Gemeinschaftsküchen	
1	VorderlandHUS, Sulz Röthis	13.- 15.12.2016
2	Sozialzentrum Josefsheim, Hörbranz	20.-21.12.2016
3	Landhausrestaurant	01.03.2017
4	Küche des Krankenhauses Dornbirn	16.03.2017
5	Sozialzentrum Haus Nenzing	25.04.2017
6	Borg Lauterach	11.5.2017/7.6.2017
7	Erholungsheim Maria Hilf, St. Gallenkirch: http://www.mariahilf-montafon.at/	12.-13.6.2017
8	Mittelschule & Sportmittelschule Nüziders	19./22.6.2017
9	Sozialzentrum Frastanz	16.-17.10.2017
10	Schulheim Mäder	18.-19.10.2017
11	Betriebsküche der HLW Marienberg	11.- 13.11.2017
12	Kantine BG Bludenz	30.11.2017
13	Oberst Bilgeri Kaserne Bregenz	10.-11.4. 2018
14	Schulzentrum Vandans	28.5.2018, 2.10.-29.11.2018
15	Regio-Walgau, Beratung für Angebotsgestaltung Apfel-Kartoffel-Fest am 26.10.	05.09.2018
16	Beratung zur Gestaltung der Schülerverpflegung Gemeinde Satteins	19.7., 23.7. bis Nov. 2018

1.16 Zielerreichung

Maßnahmen	Geplant für 30 Monate	Erreicht im Projektzeitraum
Zielgruppenerreichung	600 TN in MEHRWERT-Veranstaltungen	2600 (430%)
MEHRWERT-Auftaktveranstaltung MEHRWET-Abschlussfeier		23.1.2017 13.3.2019
Koch-Veranstaltungen für Fachleute aus Tourismus, Gastronomie, Küchen, Bildung und Landwirtschaft	20 Kochkurse pro Jahr (50 im gesamten Projektverlauf) 600 TN	38 Kochworkshops 14 „Küche trifft Landwirtschaft
Kreativstammtische	2-3 Stammtische im Projektzeitraum	9 Kreativstammtische
Beratungsangebot für Gemeinden und Schulen, Gemeinschaftsgastronomie und Landwirtschaft	80 Tage/Jahr, alleinige Aufgabe des MW-Beauftragten	22 Beratungen, siehe Punkt 7 Beratung in Gemeinschaftsküchen
MEHRWERT-Präsentationen und Mitwirkung bei Veranstaltungen von Partnerorganisationen	5 Veranstaltungen	54 Veranstaltungen
Kommunikation: Win-Win-Effekt durch gesteigerte Verwendung heimischer Lebensmittel, Kommunikationsstrukturen vom Erzeuger zum Gast, Maßnahmen gegen Lebensmittelverschwendung.	30 Tage/Jahr MEHRWERT-Beauftragter 8 Tage/Jahr Projektleitung	50 Anbieter landwirtschaftlicher Produkte präsentieren ihr Sortiment auf der MEHRWERT-Website
Auszeichnung von Bewährtem und Neuem im Rahmen eines bestehenden Formates	2 Veranstaltungen im Projektzeitraum	Mitwirkung bei Konzept und Umsetzung der V5-Zertifizierung; Zertifizierung wird seit 2017 durchgeführt. Auszeichnungen sind in zwei Veranstaltungen erfolgt.
Austausch und Vernetzung mit Partnerorganisationen	15 Tage/Jahr MEHRWERT-Beauftragter	100% umgesetzt -siehe Punkt 8 Vernetzung und Aktivitäten mit Partnerorganisationen
Öffentlichkeitsarbeit	7 Tage pro Jahr Projektleitung, Budget für Öffentlichkeitsarbeit wurde von Fördergebern gestrichen.	Website, Veranstaltungen, Neues bei Neustätter, Medienberichte ... > 50 Medienberichte (Evaluationsbericht: „vorbildhafte Öffentlichkeitsarbeit“).

Maßnahmen	Geplant für 30 Monate	Erreicht im Projektzeitraum
Website mit MEHRWERT-Veranstaltungen, Berichten und Rezepten und Veranstaltungsmanagement	von Fördergebern gestrichen	War dennoch für die Projektumsetzung (Veranstaltungsausschreibungen, Anmeldeverwaltung, Berichte ...) erforderlich und wurde daher installiert und laufend betreut.
Netzwerk mit Fachleuten aus Küche, Landwirtschaft, Pädagogik und Politik, das laufend über MEHRWERT informiert wird.		Netzwerk mit über 1200 PartnerInnen
Partnerschaften mit Institutionen und Betrieben	Entwicklung mit 35 Partnerinstitutionen	Vernetzung/gemeinsame Umsetzung mit Partnern: 27 Gemeinschaftsgastronomie 21 Landwirtschaft 12 Bildung 14 Tourismus 6 Regionalpartnern

1.17 Die Fakten im Überblick

VRG/MEHRWERT-Aktivitäten 2016-2018

61 MEHRWERT-Veranstaltungen (Kochworkshops, Vernetzungs- und Regionalentwicklungsveranstaltungen) mit 2450 TeilnehmerInnen (MultiplikatorInnen und jungen Menschen in Ausbildung aus den Bereichen Bildung, Küche, Landwirtschaft, Politik und Gesundheit).

54 MEHRWERT-Präsentation/Mitwirkung bei Veranstaltungen von Kooperationspartnern.

16 MEHRWERT-Beratungen/-Hospitationen in Gemeinschaftsküchen/Gemeinden/Schulen zur Gestaltung eines gesundheitsförderlichen Angebotes.

Aufbau eines Netzwerks von über 1200 PartnerInnen aus Tourismus, Gemeinschaftsküchen, Landwirtschaft, Bildung, Gesundheit und Politik.

Detaillierte Berichte: www.mehrwert-fuer-alle.at

1.18 Verdichtete Ergebnisse der externen Evaluation

Was hat MEHRWERT für die Bevölkerung/fürs Land gebracht?

- Mehrwert ist eine konkrete Umsetzungsmaßnahme im Rahmen der Ökolandstrategie
- Initiierung starker Impulse geglückt u.a. auch durch mediale Auftritte (Abfallvermeidung, Vertragslandwirtschaft in kleinem Rahmen – Schulkantinen, Anbietermesse, ...)
- Schaffung eines höheren Bewusstseins für regionale und saisonale Lebensmittel
- Bildung einer Plattform für Vernetzungsaktivitäten zwischen Zielgruppen wie: Landwirtschaft, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung

Was hat MEHRWERT für Gemeinschaftsgastronomie, Gastronomie/Tourismus und Landwirtschaft sowie den Bildungsbereich gebracht?

- Schaffung eines höheren Bewusstseins für regionale und saisonale Lebensmittel
- Sensibilisierung zu regionaler, saisonaler Ernährung
- Verwendung von regionalen Lebensmitteln für einen Teil der Gastronomie und der Landwirte bereits verankert — Logistik als thematische Herausforderung
- Konkrete Angebote, wie Kochkurse, Rezeptentwicklung, Praxisberatung
- Vernetzung, Austauschtreffen und Kreativstammtische mit den Zielgruppen
- Anbieterplattform auf Homepage, Vertragslandwirtschaft
- Aufzeigen bereits erfolgreicher Projektinitiativen
- Versuch der Vernetzung mit anderen Projektinitiativen
- Zielgruppen sprechen von vorbildhafter Öffentlichkeitsarbeit
- Gastronomie betont die Nähe zu den Köchen und Landwirten
- Landwirte heben die Praxisnähe durch die Kochworkshops und die Vermittlung neuer Möglichkeiten jeweiliger Produkte hervor

Empfehlungen für die Zukunft – an die Politik gerichtet

- Klare Positionierung der Politik erforderlich und Vorgabe sowie Schaffung notwendiger Strukturen
- Analyse, Bündelung und Koordination aller bestehenden Initiativen, um teure Überschneidungen zu vermeiden (z.B. Vorarlberg auf dem Teller, Gastgeben in Vorarlberg, Mehrwert für alle, ...)
- Intensivere Zusammenarbeit und noch bessere Vernetzung bestehender Initiativen bzw. vorhandener Strukturen sollte gezielt gefördert und umgesetzt werden
- V5-Zertifizierungen ausbauen und Ökolandstrategie kontinuierlich umsetzen
- Weiterhin geeignete systematische Zugänge zu Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung (auch Bildungsbereich) finden, damit Bewusstsein zum Thema auch bei denjenigen geschärft wird, die noch nicht erreicht werden konnten
- Thema Regionalität noch breiter diskutieren (Müllvermeidung, kurze Wege, soziale Aspekte, ...)
- Stärkere Verankerung des Themas in der Ausbildung (LBS und BSZB, GASCHT, Tourismusschulen)

Die Projektumsetzung

2 Anfang und Ende

2.1 MEHRWERT-Auftakt, 23.1.2017

120 Gäste aus den Bereichen Bildung (38), Gastronomie (8), Gemeinschaftsgastronomie (36), Landwirtschaft (25), Politik (8) und Gesundheit (4) sowie 60 SchülerInnen der LBS Lochau feierten am 23.1.2017 gemeinsam den MEHRWERT-Auftakt. Details: <http://MEHRWERT-fuer-alle.at/kulinarischer-MEHRWERT-auftakt/>



2.2 MEHRWERT-Abschlussfest, 13.3.2019

MEHRWERT FÜR ALLE ging nach zweieinhalb Jahren erfolgreich zu Ende und feierte den Abschluss mit 300 Gästen im Rahmen der Veranstaltungsreihe „Landwirtschaft verstehen“ am 13.3.2019 im Spannrahmen in Hard.

„Projektziel war – im Sinne der Gesundheitsförderungs-, Landwirtschafts- und Tourismusstrategien – das Bewusstsein für den Wert gesunder Lebensmittel zu stärken, Küche und Landwirtschaft zu vernetzen und noch mehr Vorarlberger Qualitätsprodukte auf die Teller zu bringen,“ leitete die Moderatorin Jasmin Ölz die Veranstaltung ein. „Köche haben keine Zeit Bauernhöfe abzuklappern und Landwirte kommen nur selten in Küchen,“ stellte Projektleiterin Angelika Stöckler fest und freute sich, dass es gelungen ist, viele Netzwerke zu knüpfen und Beziehungen aufzubauen. Die Erfolgsbilanz präsentierten Alexander Kowarc und Juliane Feurstein: 60 Veranstaltungen mit 2400 Fachleuten aus

Landwirtschaft, Tourismus, Bildung, Gesundheit und Politik. Weiters eine Plattform, auf der über 50 landwirtschaftliche Betriebe ihre Angebote präsentieren und eine Sammlung bewährter Rezepte. „Vertragslandwirtschaft“ 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 Rüdissler und LR Christian Gantner lobten die Initiative und betonten, dass, aufbauend auf den MEHRWERT-Erfahrungen, die Vernetzung von Küche und Landwirtschaft weiter vorangetrieben wird.

Beispiele aus der Praxis

Dass die bewussteinbildende Arbeit und die Vernetzungen Früchte tragen, zeigte das Projektteam bei der Abschlussfeier anhand von ausgewählten Beispielen:

Jürgen Denk vom Wirtshaus Hoheneck im Kleinwalsertal berichtete über die erfolgreiche Zusammenarbeit mit MEHRWERT bei der Ausrichtung ihrer Regional-Genuss-Messe und gemeinsamer Koch- und 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 schwärmte von der hilfreichen 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 Schendlingen 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. Mit dem Umweltinstitut wurden im nächsten Schritt Wege gesucht, nicht verzehrte Menüs – unter Einhaltung der Vorschriften – an Dritte weiterzugeben.

Arnold Feuerstein von den Landgenossen, Manuel Kirisits von Bio-Vorarlberg und die Küchenleiter der Lebenshilfe, der Aqua Mühle und von Mama bringt's präsentierten ein Beispiel der Vertragslandwirtschaft. Jährlich kommen mehr als 20 Tonnen Bio-Fleisch und viele Tonnen Bio-Feldfrüchte aus Vorarlberg in der Gemeinschaftsverpflegung von Kindern und Jugendlichen auf den Tisch.

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, Walserstolz, Herbert's Dorfmetzger,

Martinshof und Weingut Möth präsentierten eine beeindruckende Vielfalt an Vorarlberger Spezialitäten.

Das Projektteam dankte allen, die zum Projekt MEHRWERT und zum Gelingen der Abschlussfeier beigetragen haben, insbesondere der Ländle Qualitätsprodukte Marketing GmbH, der Firma Walserstolz und der WKV für ihren Beitrag zur Veranstaltung.

Die Veranstaltung wurde im Rahmen der Reihe Landwirtschaft verstehen aufgenommen und in Radio Vorarlberg in Umwelt aktuell gesendet. Zum Nachhören stehen die Beiträge bereit unter: <http://www.bodenseekademie.at/>

3 SCHAU-Kochen und KOCH-Workshops

3.1 KOCH-Workshop und Genussstraining, 26.11.2016

15 Tagesmütter bereiteten gemeinsam mit Alex und Angelika leckere Brotaufstriche zu, backten Brötchen und kochten schnelle, vegetarische und preiswerte Familiengerichte. Begleitet von Ernährungsinformationen, Genuss- und Achtsamkeitstraining war der Tag für alle Beteiligten eine rundum gelungene und praxistaugliche Sache.

Details: <http://MEHRWERT-fuer-alle.at/koch-workshop-und-achtsamkeitstraining/>



3.2 S'Ländle im Glas, 30.11.2016

In Zusammenarbeit mit dem Obst- und Gartenbauverein fand am 30.11.2016 in den Räumlichkeiten des OGV Wolfurt ein besonderer Kochkurs statt. Alexander Kowarc kochte mit 19 OGV-Obleuten aus ganz Vorarlberg regionale Spezialitäten im Glas. Nach einer Randigsuppe mit Apfel-Krenschaum gab es unter anderem Hafaloab mit sauren Rüben und Mostbraten. Abgerundet wurde das Feinschmecker Menü mit heißen Bratäpfeln.

„Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer waren sichtlich begeistert und ich denke, es wird Wunderbares in den einzelnen Vereinen entstehen,“ fasste Renate Moosbrugger, OGV-Landesobmann-Stellvertreterin, den gelungenen Abend zusammen. Details:

<http://MEHRWERT-fuer-alle.at/slaendle-im-glas/>



3.3 Gesundes & Regionales für Naschkatzen, 22.2.2017

Kreative Desserts für Kids, die auch mit weniger Zucker schmecken, lockten neun Pädagoginnen, Studierende der PH und Bäuerinnen zum KOCH-Workshop in die Fachschule für wirtschaftliche Berufe der Stadt Dornbirn. Neben Apfeltaschen bereiteten sie u.a. einen Brioche-Flan mit Vanillecreme, knusprige Müsliriegel, Beerenschäumchen und Gelee-Würfel zu. Christian Suter kochte eifrig mit und machte zahlreiche Interviews für seine Radio-Sendung Suti kocht.

Details: <http://MEHRWERT-fuer-alle.at/koch-workshop-gesundes-regionales-fuer-naschkatzen-am-22-2-2017/>



3.4 Coole Kindergerichte, 15.3.2017

Unter dem Motto „Was Kinder mögen und Eltern freut!“ präsentierte Alex in der Küche der aqua mühle im Messegelände, unterstützt von Thomas Wachter und seinem Küchenteam, kindgerechte Speisen, die schnell und einfach zuzubereiten sind und mit Pep serviert werden können.

Die 16 beteiligten KöchInnen aus der Gemeinschaftsgastronomie, PädagogInnen, Studierenden der Pädagogischen Hochschule Vorarlberg, Bäurinnen und Mitglieder des OGV freuten sich über die Gelegenheit, Einblick in die Großküche der aqua mühle zu bekommen und nahmen viele praktische Anregungen für die Kinderküche in der Gemeinschaftsgastronomie und im Schulunterricht mit.

Details: <http://MEHRWERT-fuer-alle.at/coole-kindergerichte/>



3.5 Frische, freche, pikante Snacks, 25.3.2017

Beim Workshop und Erfahrungsaustausch im BSBZ Hohenems waren 16 KöchInnen aus Gemeinschaftsgastronomie und Tourismus, Tageseltern, Mittags-/TagesbetreuerInnen, FreizeitpädagogInnen und PartnerInnen aus der Landwirtschaft dabei. Neben anderen Köstlichkeiten bereiteten sie Gemüsetartar, Kichererbsen Fladen, pikante Topfenlaibchen und mediterrane Waffeln zu. Die schnellen Zubereitungsarten und frechen Präsentationen machten Lust auf mehr und bringen mit Sicherheit Abwechslung in so manche Küche.

Details: <http://MEHRWERT-fuer-alle.at/frische-freche-pikante-snacks-koch-ws-am-25-3-2017/>



3.6 Frische, freche, pikante Snacks, 1.4.2017

Aufgrund des großen Interesses wurde der Kochworkshop „Frische, freche, pikante Snacks“ wiederholt. Am Workshop und Erfahrungsaustausch im BSBZ Hohenems waren auch beim zweiten Mal wieder 16 KöchInnen aus Gemeinschaftsgastronomie und Tourismus, Tageseltern, Mittags-/TagesbetreuerInnen, FreizeitpädagogInnen und PartnerInnen aus der Landwirtschaft dabei. Die gemeinsame Zubereitung machte sichtlich Spaß und die Rezepte fanden viel Anklang.

Details: <http://MEHRWERT-fuer-alle.at/frische-freche-pikante-snacks-koch-ws-am-1-4-2017/>



3.7 Kochen ist kinderleicht, 22.4.2017

In der Kinderküche ist Alex dank seinen fünfjährigen Zwillingen so richtig zu Hause. Mit Bildrezepten zeigte er den 16 PädagogInnen, KinderbetreuerInnen und Bäuerinnen in der Küche des BSBZ Hohenems wie Kindern Spaß am Kochen und Backen vermittelt werden kann.

Details: <http://MEHRWERT-fuer-alle.at/kochen-ist-kinderleicht-22-4-2017/>



3.8 Freches aus Sennerei-Spezialitäten und Blüten, 4.5.2017

Nach einer Führung von Peter Dünser durch die Sennerei Schnifis, zeigte Alex Kowarc, wie aus Milch- und Käse-Spezialitäten kreative Gerichte werden. Zur Freude der 12 VeranstaltungsteilnehmerInnen aus Landwirtschaft, Gastronomie und Pädagogik veredelte er Topfenpralinen, Brennesselsuppe, gefüllte Champignonköpfe und Sauerrahmeis mit essbaren Blüten und Kräutern.

Details: <http://MEHRWERT-fuer-alle.at/frech-es-aus-sennereispezialitaeten-und-blueten-4-5-2017/>



3.9 Alles Käse, 10.5.2017

Christian Grass von der Vorarlberg Milch präsentierte regionale Käsespezialitäten und lud zur Verkostung ein. Anschließend ging es an die gemeinsame Zubereitung schneller, kreativer Käsegerichte. Mit seiner Rezeptauswahl von Feigensenfdressing zum Käse bis Ziegenkäseis faszinierte Alex die interessierten Gemeinschaftsköchinnen und Kochlehrerinnen gleichermaßen.

Herzlichen Dank an Christian Grass sowie die Leiterin und PädagogInnen der FW Dornbirn für die gute Zusammenarbeit!

Details: <http://MEHRWERT-fuer-alle.at/alles-kaese-10-5-2017/>



3.10 MEHRWERT beim Poly Landeswettbewerb, 16.5.2017

Die besten Koch-Teams der polytechnischen Schulen Vorarlbergs trafen sich zur Landesausscheidung in der LBS Lochau. Alexander Kowarc war als Juror sowie Eventmanager in der Küche dabei und präsentierte MEHRWERT FÜR ALLE. Unter den geladenen Gästen waren BerufsorientierungslehrerInnen sowie SchulinspektorInnen der Pflichtschulen. Die Sieger des Landeswettbewerbes qualifizierten sich als TeilnehmerInnen für den Bundeswettbewerb am 20.06.2017 in Kärnten.

Alex unterstützte die PädagogInnen und SchülerInnen mit Ideen und Tipps für die Zubereitung des dreigängigen Menüs. Leider war die Zeit im Vorfeld zu knapp und die Vorbereitung schon so weit fortgeschritten, dass der Regionalitätsgedanke sich nur mehr ansatzweise im Menü widerspiegelte. Bei einer zukünftigen Zusammenarbeit soll dies jedoch unbedingt stärker berücksichtigt werden. Laut Alex sind die PädagogInnen höchst motiviert und bringen viel Einsatz und die SchülerInnen sind sehr begabt, brauchen jedoch dringend Unterstützung bei der Umsetzung. Außerdem sollten die Rahmenbedingungen adaptiert werden.



3.11 Kuchen und süße Imbisse, 17.5.2017

KöchlInnen aus Gemeinschaftsgastronomie und Tourismus tauschten in der LBS-Lochau ihre Ideen zum Thema Kuchen und süße Imbisse aus regionalen Zutaten aus. Alex demonstrierte unter anderem, wie Leinsamen Kuchen mit Omega-3-Fettsäuren und Ballaststoffen anreichern, saftig machen und zugleich Eier einsparen lassen. Weniger, dafür wertvolle Eier aus der Region zu verwenden, ist eines der MEHRWERT-Ziele, dem diese Veranstaltung diene. Weiters zeigte Alex, wie sich aus Restchen im Handumdrehen süße Verführungen zaubern lassen.

Details: <http://MEHRWERT-fuer-alle.at/gesundes-regionales-naschkatzen-17-5-2017/>



3.12 Leichter, gesünder, moderner kochen, 19.5.2017

Beim SCHAU-Kochen für PädagogInnen der polytechnischen Schulen Vorarlbergs zeigte Alex, wie man das vorgegebene Menü beim Bundesbewerb in Kärnten mit ein paar Tricks, leichter, gesünder und moderner kochen und präsentieren kann. Neben den LehrerInnen waren auch die GewinnerInnen des Landesbewerbes dabei, um sich Anregungen für den Bundesbewerb zu holen.

Details: <http://MEHRWERT-fuer-alle.at/leichter-gesuender-moderner/>



3.13 Fermentieren & Haltbarmachen, 31.5.2017

Fermentieren, die älteste Art der Haltbarmachung, wird zurzeit als Trend gefeiert. Sie ist Motor für kulinarische und kulturelle Entwicklungen, denn schließlich sind ein Drittel der weltweit erzeugten Lebensmittel fermentiert. Sanjay Bösch – Fermentationspezialist mit Erfahrung aus dem asiatischen Raum – zeigte den Köchinnen und Köchen, wie saisonale Lebensmittel durch Einsäuern veredelt und haltbar werden. Daneben demonstrierte Alex, wie Kuchen im Weckglas frisch bleiben.

Details: <http://MEHRWERT-fuer-alle.at/fermentieren-einwecken/>



3.14 Vegetarisches und Veganes für Kinder, 10.6.2017

Im Kochworkshop für alle jene, die Gemüseauflauf und Eintopf satt haben, zeigte Alexander preisgünstige und schnelle Gerichte aus regionalen Zutaten. Gekonnt bereiteten Gemeinschaftsköchinnen und Köche sowie Kinderbetreuerinnen in kleinen Töpfen farbenfrohe Kindergerichte zu. Besonders positiv bewerteten die Teilnehmenden neben dem gemeinsamen Kochen und Genießen auch die Vernetzung und den Erfahrungsaustausch.

Details: <http://MEHRWERT-fuer-alle.at/vegetarisches-und-veganes-fuer-kinder-10-6-2017/>



3.15 Breikost aus regionalen Zutaten, 4.7.2017

Beim MEHRWERT-SCHAU-Kochen im Sozialzentrum Nenzing bereitete Alex Kowarc ein Breikostmenü zu und bot u.a. in Form gebrachten Mozzarella mit Tomaten, eine fruchtige Karottensuppe sowie geschmortes Huhn mit Einkorn-Talern zur Verkostung an. Begleitend informierte Ernährungswissenschaftlerin Angelika Stöckler über Herkunft, Anwendungsmöglichkeiten, Wirkungen und Nebenwirkungen von Verdickungs- und Süßungsmitteln. Im Kreis der anwesenden Fachleute wurde über die Bedeutung der engen Zusammenarbeit mit dem Pflegepersonal diskutiert, um die Breikost optimal auf die individuellen Bedürfnisse der Essensgäste abzustimmen.

Details: <http://MEHRWERT-fuer-alle.at/breikost-aus-regionalen-zutaten-4-7-2017/>



3.16 Von der Erde auf den Teller, 4.9.2017

Bei dieser gemeinsamen Veranstaltung mit den Gartenfreunden Bezau-Reuthe, die unter dem Motto „Gemüse ohne Kilometer“ anbauen, ging es nach einer kurzen Führung von Isabella Moosbrugger durch den Bahnhofsgarten in der Werkstätte der Lebenshilfe in Bezau weiter. Alex machte mit Unterstützung unserer neuen Projektassistentin Juliane Feurstein Sauerkraut ein und zeigte in einem abwechslungsreichen SCHAU-Kochen Kreatives aus frisch geernteten Lebensmitteln. Es gab viel zum Kosten und Sauerkraut im Glas zum Mitnehmen.

Details: <http://MEHRWERT-fuer-alle.at/garten-auf-teller/>



3.17 Bienen machen Schule, 7. - 9.9.2017

Erstmals stand die Melifera-Tagung „Bienen machen Schule“, ein beliebtes, länderübergreifendes Forum für praxisbezogene Umweltbildung, kulinarisch ganz unter dem Motto MEHRWERT FÜR ALLE. Angelika Stöckler präsentierte das Projekt MEHRWERT den 150 TeilnehmerInnen der Veranstaltung und Alexander Kowarc unterstützte Franz Kienberger und sein Küchenteam vom Bäuerlichen Schul- und Bildungszentrum Vorarlberg, die Tagungsgäste nach MEHRWERT-Grundsätzen zu verwöhnen. Die TeilnehmerInnen der Tagung waren von der MEHRWERT-Initiative höchst begeistert.

Details: <http://www.bienen-schule.de/schule/schule.termine.2/schule.termine.2.2.2.2/index.html>

www.mellifera.de



3.18 Vegetarisches und Veganes für Kinder, 16.9.2017

Ungebrochen ist das Interesse von PädagogInnen, KinderbetreuerInnen und BäurInnen an der vegetarischen und veganen Küche. Alexander begeisterte die TeilnehmerInnen mit preisgünstigen und schnellen Gerichten aus regionalen Zutaten. Dabei legte er besonderen Wert auf eine bunte, kreative Präsentation, die Kinder anspricht.

Details: <http://MEHRWERT-fuer-alle.at/vegan-fuer-kinder/>



3.19 Vegetarisches und Veganes für die Gastronomie, 27.9.2017

Die gemeinsame Veranstaltung mit dem Sozialzentrum Schützengarten in Lustenau startete mit einer spannenden Führung von Dr. Hedwig Natter durchs Haus. Danach beleuchtete Angelika Stöckler die Vor- und Nachteile des Verzichtes auf tierische Produkte aus ernährungswissenschaftlicher Sicht und diskutierte mit den Teilnehmenden aktuelle Entwicklungen und die damit verbundenen Herausforderungen für die Gastronomie. Alexander Kowarc demonstrierte – in Zusammenarbeit mit Kurt Hofer und seinem Team vom Schützengarten – die Zubereitung vegetarischer und veganer Gerichte und bot sie den höchst interessierten TeilnehmerInnen zur Verkostung an.

Details: <http://MEHRWERT-fuer-alle.at/vegetarisches-und-veganes-fuer-die-gastronomie-27-9-2017/>



3.20 Kreatives aus Kürbis und Kohlköpfen, 14.10.2017

Dass man mit Kürbis, Kohlköpfen und anderem Herbst-Gemüse ohne großen Aufwand viele leckere Gerichte zaubern kann, zeigte Alexander Kowarc in diesem Workshop in der VS Unterfeld in Lauterach. Kürbis-Quitten-Konfekt, Wirsingrisotto, gebackene Mangoldrollen, Kürbismuffins und viele andere Köstlichkeiten wurden von den KursteilnehmerInnen vor Ort zubereitet und fanden bei allen großen Anklang.

Besonders interessant war auch die geschmackliche Veränderung diverser Gemüsesorten, wie z.B. bei der fast schon in Vergessenheit geratenen Zichorienwurzel, durch unterschiedliche Zubereitungsmethoden.

Details: <http://MEHRWERT-fuer-alle.at/kuerbis-kohlkoepfe/>



3.21 Koch- und Genussworkshop für Tagesmütter, 11.11.2017

In Zusammenarbeit mit der Verwaltungsakademie Schloss Hofen wurden Tageseltern zum Kochen regionaler Gerichte eingeladen. Im speziell auf ihre Bedürfnisse zugeschnittenen MEHRWERT-Koch- und Genussworkshop bearbeitete Angelika Stöckler mit den TeilnehmerInnen die Themen "Mahlzeitengestaltung", "Genussförderung" und "Kindern Gesundes schmackhaft machen". Bei gemeinsamen Achtsamkeits- und Sensorik-Übungen wurde deutlich, dass Esserfahrungen aus der Kindheit die Vorlieben, die Abneigungen und die Bereitschaft Neues zu probieren bis ins Erwachsenenalter prägen. Im Kochworkshop leitete Alex Kowarc die Tagesmütter zur Zubereitung farbenfroher Gerichte für die ganze Familie an. Vom leckeren Frühstücksmüsli über knusprige Waffeln bis zur herzhaften Gemüsequiche spannte er einen bunten Reigen bewährter MEHRWERT-Rezepte und gab viele Hinweise für die rationelle Zubereitung und die Vermeidung von Lebensmittelabfällen.

Details: <http://MEHRWERT-fuer-alle.at/koch-und-genussworkshop-fuer-tagesmuetter-11-11-2017/>



3.22 “Alles Käse” – Exkursion – Genuss – Diskussion, 16.11.2017

Unter dem Motto “alles Käse” luden MEHRWERT und die Vorarlberg Milch Interessierte aus der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung nach Feldkirch ein. Christian Grass führte die TeilnehmerInnen aus Tourismus, Gemeinschaftsgastronomie und Handel durch den Produktionsbereich der Vorarlberg Milch. Er informierte über die Zusammenarbeit mit regionalen Landwirten und bot eine Auswahl aus der reichhaltigen Produktpalette zur Verkostung an. In der anschließenden Diskussion wurde der Bedarf an Hartkäse in Scheiben und Bio-Bergkäse (heiß begehrt für den Export in den Münchner Raum) besonders deutlich. Obwohl unglücklich über die enormen Mengen an Plastikabfall, zeigten die TeilnehmerInnen Verständnis dafür, dass die Vorarlberg Milch ihre Frischmilch aus hygienischen Gründen nun in Einwegkübeln anbietet. Angelika Stöckler informierte über aktuelle Trends im Zusammenhang mit dem Verzehr von Milch und Milchprodukten und Alex Kowarc bot delikat gefüllte Champignonköpfe, herzhaft Zucchini-Käse-Muffins und köstlichen Käsekuchen mit Birnen und “suram Käs” zum Genießen an.

Details: <http://MEHRWERT-fuer-alle.at/alles-kaese-exkursion-genuss-diskussion-16-11-2017/>



3.23 Impulsstammtisch für Gemeinschaftsköche, 21.11.2017

Beim ARGE Impulsstammtisch der Heimköche im VorderlandHus in Sulz-Röthis drehte sich alles um die rationelle Zubereitung von frischen Speisen aus heimischen Zutaten und um die sinnvolle Verarbeitung von Lebensmittelresten. Maria Stöckler, Gerhard Nachbaur und Alexander Kowarc zeigten innovative Gerichte, die sich für die Gemeinschaftsgastronomie eignen.



3.24 Wintergemüse und Wintersalate, 10.01.2018

Der Vetterhof in Lustenau ist der ideale Veranstaltungspartner, um zu zeigen, welche pflanzlichen Lebensmittel auch im Winter bei uns zur Verfügung stehen. Vielen der 26 TeilnehmerInnen aus Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung und Bildung war gar nicht bewusst, wie reichhaltig das Sortiment ist und was aus Grünkohl, Stockrüben, Flower Sprouts, Yacon und den vielen anderen Sorten alles gemacht werden kann. Die Teilnehmenden zeigten sich höchst interessiert an der Hofführung und den fachlichen Ausführungen von Simon Vetter, Angelika Stöckler und Alexander Kowarc und sie genossen die Verkostung sowie den Erfahrungsaustausch.

Details: <http://MEHRWERT-fuer-alle.at/wintergemuese-und-wintersalate-10-1-2018/>



3.25 Althergebrachtes Wintergemüse wiederentdecken, 24.1.2018

Die gemeinsame Veranstaltung mit den Riedenburger Schulen sowie dem Obst- und Gartenbauverein richtete sich an Fachleute aus den Bereichen Landwirtschaft, Garten und Bildung. Es ging um die Vielfalt an heimischem Wintergemüse und wie man aus den Vitaminspendern im Handumdrehen kreative, abwechslungsreiche Gerichte zubereiten kann. Von Topinamburpüree mit Schnittlauchsprossen bis zu knusprigen Grünkohlchips konnten die TeilnehmerInnen zahlreiche Ideen mitnehmen und sich vernetzen.

Details: <http://MEHRWERT-fuer-alle.at/wintergemuese2/>



3.26 Vorbereitung für Poly Landeswettbewerb, 28.2.2018

Alexander Kowarc bereitete PädagogInnen und SchülerInnen der polytechnischen Schulen Vorarlbergs auf das Prüfungskochen beim Landeswettbewerb vor. Besonderes Anliegen war, mit einem modernen und gesunden Menü das Bewusstsein für regionale und saisonale Lebensmittel zu stärken. Alex achtete auf die perfekte Präsentation und Brigitte Horn leitete die SchülerInnen an, die Speisen professionell zu servieren.



3.27 Schuljause – cool, gesund & regional, 13.3.2018

Speziell für Elternvereinsobleute, die sich für ein gesundes und regionales Jausenangebot in Schulen engagieren, stellte Alex Kowarc ein buntes Schuljausenprogramm zusammen und berücksichtigte folgende Kriterien:

cool & spannend für Kinder, regional & saisonal, preisgünstig & gesund, rationelle Zubereitung – auch für eine größere Kinderschar, klingende Namen & tolle Präsentation

Mit Fachinformation zur gesunden Kinderernährung und zur Umsetzung eines gesunden Angebotes in Schulen bereicherte Angelika Stöckler die Veranstaltung. In der neuen Küche des Schulcampus Schendingen ließen sich 18 höchst interessierte Elternvertreterinnen von den Anregungen und bunten Rezepten inspirieren und kochten eifrig mit.

Resümee: Die Teilnehmerinnen waren begeistert von den vielseitigen Rezepten und Zubereitungsmöglichkeiten. Einerseits schätzten sie die Anregungen für die Familie, andererseits überlegten sie, wie sie die kreativen Jausenvorschläge im Rahmen ihrer leider meist sehr begrenzten Möglichkeiten (räumlich und ausstattungs-mäßig) in Schulen umsetzen können, um Abwechslung ins Jausenprogramm zu bringen.



3.28 „Lust auf gutes Essen in Schule, Kindergarten und Familie“, 15.3.2018

„Lust auf gutes Essen in Schule, Kindergarten und Familie – Gesundheit und Regionalität = MEHRWERT FÜR ALLE“ lautete das Thema der Kooperationsveranstaltung mit der Bodenseeakademie im ORF Dornbirn. Angelika Stöckler präsentierte vor rund 130 Personen das Projekt MEHRWERT und Erfahrungen aus der praktischen Umsetzung.

3.29 Die flippige Jause „to go“, 17.3.2018

Gemeinsam mit Manuela Tschann und Roberto Segantin von den Caritas-Werkstätten Bludenz begrüßten wir die TeilnehmerInnen mit frisch gepresstem Randig-Apfelsaft und zeigten damit eine Resteverwertung von Obst- und Gemüseabschnitten und eine schmackhafte Alternative zu Smoothies.

Im Vordergrund stand die einfache und schnelle Herstellung von Jausen aus regionalen Lebensmitteln, mit zusätzlichen Tipps für Präsentation und Verpackungsmöglichkeiten. Der Mix aus Demonstrationen durch Alexander Kowarc und der gemeinsamen Zubereitung von süßen und pikanten Zwischenmahlzeiten begeisterte die TeilnehmerInnen. Sie schätzten die Vielzahl an Rezepten und freuten sich darauf, diese nachzukochen.

Alle TeilnehmerInnen waren sich einig, dass Bewusstseinsbildung für regionale und saisonale Lebensmittel unbedingt in der Schulbildung und damit schon in der pädagogischen Ausbildung verankert werden muss.



3.30 Regional, saisonal, kreativ und preiswert, 4.4.2018

Im Workshop in der Fachschule für wirtschaftliche Berufe stand ein schnelles, dreigängiges Menü auf dem Programm, das speziell für den Unterricht und Prüfungskochen geeignet ist. Saisonal, regional, beste Ausgangswaren, dennoch kostengünstig, schnell in der Zubereitung und ein top Ergebnis auf dem Teller waren die Kriterien.

MEHRWERT-Beauftragter Alexander Kowarc zeigte vorab die wichtigsten Zubereitungsschritte und gab Tipps zur Verarbeitung der Lebensmittel und zur Vermeidung von Abfällen.

Menü: Zupfsalat mit Frischkäse-Kräutermousse und gerösteten Walnüssen
Rosa Huftsteak vom Rind mit Chili-Gremolata, gebratenem Spargel und Rahm-Bramata
Topfengratin mit marinierten Erdbeeren und Rhabarber, garniert mit Blitzeis



3.31 MEHRWERT beim Poly-Landeswettbewerb, 26.4.2018

Die SchülerInnen und Schüler der polytechnischen Schulen zeigten beim Landeswettbewerb in der Landesberufsschule für das Gastgewerbe in Lochau ihr Können und begeisterten mit ihrem MEHRWERT-Menü die geladenen Gäste aus dem Tourismus, die InspektorInnen des Landesschulrates und ihre Lehrpersonen gleichermaßen.



3.32 „Nose to Tail“, 7.5.2018

MEHRWERT-Veranstaltung begeisterte Fachleute aus Gastronomie, Hotellerie, Küche, Landwirtschaft und Metzgerei. Für authentische Genüsse, effiziente Fleischverarbeitung und höhere Wertschätzung des Tieres organisierte Alexander Kowarc (MEHRWERT-Beauftragter) mit Christian Beck und Florian Roth (Metzgerei Beck & Räucherammer), Jeremias Riezler (Walserstuba) und Grillprofi Tom Heinzle eine kulinarische Weiterbildungsveranstaltung im Kleinwalsertal. Unterstützt wurden sie von Gaby und Anton Fetz (Schlacht- und Zerlegebetrieb) sowie Marc Bösche (Bodensee Pure).

Metzgermeister Florian Roth demonstrierte die „Special Cuts“ der Fleischzerlegung vom „Großen Bavette“ über „Skirt“ bis zu „Flat Iron“ und gab Wissenswertes übers Schlachten und Zerlegen weiter. Anschließend bereiteten Haubenkoch Jeremias Riezler und Grillprofi Tom Heinzle in gekonnter Manier traditionelle und innovative Gerichte aus regionalem Rindfleisch zu und Christian Beck lud zur Besichtigung seines Verkaufslokals „Räucherammer“ ein.

Beeindruckt von den Demonstrationen sowie der perfekten Mischung der Zubereitungsmethoden und schließlich den harmonischen Geschmackskompositionen waren Andreas Franz (Freestyle BBQ), Hannes Konzett (Genussziele), Jürgen Denk (Wirtshaus Hoheneck), Herbert Koch und Claudia Hinterauer (Herbert´s Dorfmetz), Michael Wurm (Landgasthof Alpenblüte, Salem), Bernd Gerer (Heldernhof), Judith und Egon Netzer (Ölmühle), Stefan Gmeiner (Natur und Genuss), Christina Rusch und Sigrid Gasser (LFI), Bernd Nussbaumer und Sven Sudor, Anna Lins (MO Catering) und Patrick Brugger, Robert Fontain (Metzgerei Fontain) sowie Angelika Stöckler (MEHRWERT).



Bericht in Vorarlberg heute, 20.5.2018: <http://tvthek.orf.at/profile/Vorarlberg-heute/70024/Vorarlberg-heute/13977425/Fleischverarbeitung-und-vermarktung/14303346>

3.33 MEHRWERT bei „Natürlich konservieren“ des OGV, 16.7.2018

„Natürlich konservieren – der große Einmachkurs für Fortgeschrittene“, organisiert durch den OGV Landesverband, fand im Gasthof Mohren in Rankweil statt. Bei dieser Sommerveranstaltung wurden verschiedenste Möglichkeiten des Haltbarmachens von Lebensmitteln gezeigt.

Alexander Kowarc demonstrierte dies mit „grünem Paprika sowie Basilikum & Kürbis einmal anders“. Rosemarie Zehetgruber zeigte Aufstriche, Sugo, Gemüse, Süßungs- und Gelierarten und ging auf den richtigen Einsatz von Weck, Rex, Twist-off und Flaschen ein. Die Elfenküche zeigte, wie Suppen und Eintöpfe konserviert werden können und Thorsten Probst legte Gemüse süß-sauer ein, demonstrierte das Einlegen und Trocknen von Pilzen, zeigte wie Fermentieren funktioniert und Pflanzen restlos verwertet werden können.

In vier Durchgängen konnten die 60 Teilnehmer an den vier verschiedenen Stationen selbst Hand anlegen. Am Nachmittag fand ein interessanter Vortrag zum Thema „Direktvermarktung und Lebensmittelbeschriftung“ von Elisabeth Zeiner-Salzmann (Verein vom Ländle Bur) statt.



3.34 Vegetarisches und veganes für Kinder, 10.11.2018

Ungebrochen ist das Interesse an vegetarischen und veganen Gerichten für Kinder. Auch diesmal haben wieder zwölf Gemeinschaftsköchinnen, Tagesmütter und Tagesbetreuerinnen gemeinsam mit MEHRWERT-Projektbeauftragtem Alexander Kowarc den Kochlöffel geschwungen.

Originelle, preisgünstige und schnelle Speisen aus regionalen Zutaten wurden gemeinsam gekocht. Dabei legte Alex besonderes Augenmerk auf eine farbenfrohe Zusammenstellung und eine kreative Präsentation. Die Rezepte bringen Abwechslung in den Speiseplan, waren sich die begeisterten Teilnehmerinnen einig und fragten gleich nach einer Fortsetzung im kommenden Jahr.

Auf dem Speiseplan standen unter anderem gebratene Kartoffel-Tomatenknödel, Karfiolpizza, vegane Polenta-Laibchen, Kartoffeltortillas, Gemüseüberraschung, Spinatzuckerl und viele weitere pflanzliche Köstlichkeiten.



3.35 Schuljause schnell – einfach - nahrhaft, 28.11.2018

Alexander Kowarc stellte für diesen Workshop, der in Zusammenarbeit mit der Pädagogischen Hochschule ausgerichtet wurde, ein gesundes, buntes Schuljauseprogramm zusammen, welches neben der rationellen Zubereitung auch mit regionalen, saisonalen, preisgünstigen und gesunden Produkten punktete.

Schlemmertost, Energiekugeln, Pizzaschnecken, Käsecrostinis mit rotem und grünem Humus, Apfel-Topfen-Muffins, Milchschnitte uvm standen auf dem Speiseplan und Alexander gab zahlreiche Tipps und Tricks für eine schnelle Zubereitung. Aus den nach der Zubereitung verbleibenden Obst- bzw. Gemüse-"Resterln" wurde gemeinsam noch ein leckerer, erfrischender Smoothie gemixt.

16 begeisterte Kursteilnehmerinnen ließen sich von den vielfältigen, bunten Rezepten inspirieren und bringen nun Abwechslung in die Schuljause.



3.36 „Was gibt's zu essen?“, 23.1.2019

Enormes Interesse beim ersten Vortrag im Rahmen der Sonderausstellung der Inatura.

150 Fachleute aus Gemeinschaftsgastronomie, Schulen, Mittagsbetreuung, Gemeinden und Organisationen beteiligten sich an der Führung durch die Ausstellung „Wir essen die Welt“.

Nach einer Stärkung mit regionalen Köstlichkeiten – zubereitet von Alexander Kowarc und serviert von Renate Bautz und ihren Schülerinnen der FW Dornbirn – lauschten sie gespannt der Begrüßung durch Markus Hartmann (Landtagsabgeordneter) und der Einführung von Ruth Swoboda (Direktorin der Inatura). „Es braucht nur 12 % der Bevölkerung, die nachhaltigen, regionalen Konsum leben, um wesentliche Veränderungen zu erzielen“, lautete ihre Kernbotschaft.

Geballte Kraft ...

Diese geht ohne Zweifel von den Gemeinschaftsverpflegungsbetrieben aus. 11 Vorarlberger Verpflegungsanbieter (Aqua Mühle, SeneCura Lauterach, Sozialzentrum Nenzing, Sozialzentrum Frastanz, Landesberufsschule Lochau, Ländle Gastronomie, BSBZ Hohenems, Kantine L, Kindercampus Höchst, Riedenburger Schulen und mama bringt's) präsentierten sich und ihr Angebot in charmanter und beeindruckender Weise. Rund 10 Tonnen Lebensmittel verarbeiten sie wöchentlich zu 25.000 Mittagsmahlzeiten für Kinder und Jugendliche.

Gemeinsames Essen ist Teil des Bildungskonzeptes ...

Angelika Stöckler wies auf die Bedeutung gemeinsamer Mahlzeiten zur Prägung gesunder Essmuster hin. Sie betonte die Kommunikation und Kooperation aller Systempartner als Basis für gelingende Gemeinschaftsverpflegung. „Die Patentlösung gibt es nicht, doch die Ziele sind klar: Gesunde Kinder, eine intakte Umwelt und Lebensqualität weltweit. Danke allen, die mit auf diese Ziele zusteuern!“

Friedrich Klinger von der amtlichen Lebensmittelkontrolle des Umweltinstitutes informierte über Maßgebliches zur Sicherung einwandfreier Qualität in der Gemeinschaftsverpflegung und beim pädagogischen Kochen und verwies auf die gemeinsam verfassten Hygienerichtlinien im Wegweiser Gemeinschaftsverpflegung.

Kulinarisches

- Mirabellensaft, direkt gepresst vom Biohof Lingenhel, Doren
- „Der Herbert“ aus Kalbfleisch, Rapsöl und Leinsamen von Herbert's Dorfmetzger
- im Dinkelbrötchen von der Bäckerei Matt, Götzis
- Chili sin Carne mit Steckrüben
- Bio-Kalbshackbällchen aus Fleisch von Bio Vorarlberg, zubereitet mit Gemüse, Dinkel, Leinsamen und Bulgur
- „Grüner Frosch im Tomatenland“ – Grünkohlmalfatti mit Tomatenragout

3.37 Vegetarische Küche – kinderecht gekocht, 30.3.2019

Das Interesse an vegetarischen Gerichten für Kinder blieb ungebrochen. 14 Tagesmütter zauberten diesmal gemeinsam mit MEHRWERT-Beauftragtem Alexander Kowarc in der Schulküche des BSBZ Hohenems köstliche Gerichte aus regionalen und saisonalen Zutaten, die nicht nur Kindern schmecken.

Alexander entwickelte dafür einfache, originelle, preisgünstige Rezepte, die auch gemeinsam mit den Kindern zubereitet werden können. Gekocht wurden u.a. Kartoffelpizza, Randigknödel, Flammkuchentaschen von WALSERSTOLZ, Dinkellaibchen, Gebratene Kartoffel-Tomatenknödel auf Spargel-Pilzgröstl, Gemüseaschen usw.

Die TeilnehmerInnen waren begeistert von den originellen Rezeptideen!



4 MEHRWERT-Vernetzung: Küche trifft Landwirtschaft

Auf besonderes Interesse seitens der Gastronomie und Landwirtschaft stoßen die Vernetzungstreffen „Küche trifft Landwirtschaft“. Sie geben den Gastronomen Einblick in die Arbeitsweise Landwirtschaftlicher Betriebe. Umgekehrt erfahren die Landwirte was und in welcher Form die Waren in der Gastronomie gebraucht wird. Es entstehen direkte Partnerschaften und Landwirte erhalten wertvolle Information für die zukünftige Ausrichtung. Die Nachfrage an den Vernetzungstreffen übertrifft unsere Erwartungen. Bei allen Veranstaltungen war die Teilnehmerzahl doppelt so hoch wie geplant und erforderte einen höchst engagierten Einsatz des kleinen MEHRWERT-Teams.

4.1 Bürgermeister kochen in der REGIO IM WALGAU, 6.4.2017

Unter dem Motto MEHRWERT FÜR ALLE kochten am 6.4.2017 im Wiesenbachsaal in Schlins 12 Bürgermeister der Regio IM WALGAU. Mit viel Einsatz bereiteten und servierten sie ein pffiffiges MEHRWERT-Menü für 180 geladene Gäste der Sozialzentren und der Krankenpflegevereine des Walgaus sowie die LandwirtInnen der Region. Unterstützt wurden sie vom MEHRWERT-Team und SchülerInnen sowie Lehrpersonen der Tourismusschule Bludenz. Abgerundet wurde der bewusstseinsfördernde Genussabend kabarettistisch und durch die Präsentation des Projektes MEHRWERT FÜR ALLE.

Details: <http://MEHRWERT-fuer-alle.at/buergermeister-kochen-im-walgau-6-4-2017/>



4.2 “Küche trifft Landwirtschaft” am Eichenberg, 27.6.2017

Überwältigt vom großen Interesse und dem konstruktiven Austausch ...

Für 16 Personen geplant, aufgestockt auf 25, waren es schließlich 45 LandwirtInnen, GastronomInnen und KöchInnen, die sich bei Karlheinz und Monika Hehle im Hotel Schönblick am Eichenberg zur Vernetzung und zum Austausch trafen.

„Wie kommen Küche und heimische Landwirtschaft gemeinsam zum Erfolg?“ war das Thema der von Angelika Stöckler moderierten Veranstaltung. LandwirtInnen stellten ihre Produkte vor und informierten über ihre Philosophie und Arbeitsweise, während MEHRWERT-Koch Alexander Kowarc und Dominik Hehle aus den mitgebrachten Lebensmitteln einfache Gerichte zubereiteten und zum Kosten anboten. So wurde die reiche Palette unterschiedlichster Lebensmittel von Bioweideindern über Enten, Gänse, Eier und Milchprodukte bis zu Getreide, Kräutern, Spargel, Nudeln, Marmeladen, Säften und vielem mehr eindrucksvoll präsentiert.

Gastronomen berichteten über bereits funktionierende Kooperationen und informierten über ihren Bedarf an einzelnen Lebensmitteln. Damit boten sie insbesondere Jungbauern wertvolle Hinweise für ihre zukünftige Ausrichtung.

Alle Anwesenden aus Gastronomie und Landwirtschaft waren sich einig, dass sich partnerschaftliche Beziehungen für beide Seiten lohnen, denn nur so können wir auch übers Essen die Einzigartigkeit unserer Region präsentieren und uns vom weltweiten Einheitsgeschmack abheben. Zum Gelingen tragen sorgsam in der Landwirtschaft hergestellte Lebensmittel, die gekonnte Zubereitung in der Gastronomie und die wertschätzende Präsentation für die Gäste gleichermaßen bei.

Weitere Vernetzungsveranstaltungen und Workshops nach dem Modell „Küche trifft Landwirtschaft“, „Köche und Kellner betätigen sich in landwirtschaftlichen Betrieben“ und „Landwirte präsentieren ihre Lebensmittel direkt dem Gast“, wurden als Wege zur Förderung der Zusammenarbeit ausgemacht. Das MEHRWERT-Team freut sich über den großen Anklang der ersten Veranstaltung „Küche trifft Landwirtschaft“ und die zahlreichen Kooperationsangebote, die Veranstaltungsreihe landesweit weiterzuführen.

Im Anschluss ans Vernetzungstreffen lud der junge Winzer Michael Nachbauer aus Röthis zur Verkostung seiner Bio-Weine ein und der Hausherr Karlheinz Hehle bot ein spezielles MEHRWERT-Menü für seine Gäste an.

Details: <http://MEHRWERT-fuer-alle.at/kueche-trifft-landwirtschaft-am-eichenberg-27-6-2017/>



4.3 „Küche trifft Bio-Landwirtschaft“ in Doren, 10.10.2017

Unter dem Motto „VERNETZUNG und GENUSS“ trafen sich 50 KöchInnen und LandwirtInnen, die biologisch wirtschaften oder daran interessiert sind, im Biohof Lingenhel in Doren zur Abstimmung, welche Produkte in der Gastronomie gefragt sind. Einigkeit bestand darin, dass immer mehr Gäste Wert auf nachhaltig und gesund hergestellte Lebensmittel legen.

Kathrin und Florian Mittermayer berichteten begeistert, wie sie die auf knapp 2000 Metern gelegene Freiburger Hütte ohne Fertigprodukte und Wienerschnitzel bewirtschaften. Sie haben sich ein Netzwerk von zuverlässigen Partnern auf der Alpe, im Ländle und für einzelne Zutaten auch österreichweit aufgebaut und sind mit ihrer Gewinnspanne höchst zufrieden.

Beim „suche – biete“ Austausch kamen alle TeilnehmerInnen zu Wort: Melanie vom Almhof Schneider sucht regionale Anbieter und interessiert sich für MEHRWERT-Schulungen fürs Küchenpersonal. Michael von der Krone in Hittisau ist stets auf der Suche nach heimischen Zutaten, wie Klaus und Elisa von Pleifer's Engel in Hard, die Wintergemüse brauchen. Das bietet Michael Kühne von Lisilis Bio-Hof. Eva Schaper vom Schönsteinhof hat noch ein bisschen Kapazität und orientiert sich bei der weiteren Ausrichtung an den Wünschen der Gastronomen. Einige Wirte haben direkt ihre Landwirte gefunden und umgekehrt. Andere waren dabei, um ihre zukünftige Ausrichtung auszuloten, Ideen zu sammeln und sich zu vernetzen. Zusammenfassung „suche – biete“: <http://MEHRWERT-fuer-alle.at/kueche-trifft-bio-landwirtschaft-10-10-2017/>

Kaspar Kohler gestand „Wir Bauern sind keine Vermarktungsprofis und via Internet nur schwer auffindbar. Um erfolgreich zu sein, müssen wir uns zusammentun“. Die steigende Nachfrage heimischer Qualitätslebensmittel bestätigte auch Bertram Martin, der mit der Eierlieferung fast nicht mehr nachkommt. Es ist wichtig gemeinsam zu planen, denn in der Landwirtschaft kann man keinen Turbo zuschalten.

Für den Genuss sorgte MEHRWERT-Beauftragter Alexander Kowarc, der ein feines Bio-Menü aus den von den Gästen und vom Biohof Lingenhel bereitgestellten Zutaten zubereitete. Charmant serviert wurde es von SchülerInnen der HLW Riedenburg unter der Anleitung von Gerda Krämer. Die Mitveranstalter Manuel Kirisits und Florian Timmermann von Bio-Austria Vorarlberg sowie die Gastgeber Agathe und Karl Lingenhel freuten sich über das große Interesse und die gelungene Vernetzung. Unmittelbar bei der Veranstaltung sind Partnerschaften zwischen Küche und Landwirtschaft entstanden. Projektleiterin Angelika Stöckler führte durch das Programm und fasste zusammen: „Wir haben das Glück, dass zu den MEHRWERT-Vernetzungen wirklich interessierte und innovative KöchInnen und LandwirtInnen kommen und wir miteinander maßgeblich zu einer nachhaltigen Regionalentwicklung beitragen können.“



4.4 „Küche trifft Landwirtschaft“ am Bodensee, 30.1.2018

Um die Vielfalt der Bodenseefische ging es in der gemeinsamen Veranstaltung mit den Vorarlberger Berufsfischern im Landesfischereizentrum in Hard. Mag. Nikolaus Schotzko (Fachbereich Fischerei und Gewässerökologie beim Amt der Landesregierung) und DI Albert Bösch (Obmann des Vereins der Vorarlberger Berufsfischer) zeigten auf, wie die heimischen Fischereibetriebe arbeiten und informierten über eine Vielzahl der insgesamt 30 im Bodensee beheimateten Fischarten. Nach einer spannenden Führung durch die Brutanlage des Landesfischereizentrums luden Alexander Kowarc (Projekt MEHRWERT) und Albert Bösch zu einer Verkostung saisonaler Fischspezialitäten ein.

Unter den 40 Gästen der ausgebuchten Veranstaltung waren die Berufsfischer Regula Bösch, Roman Schneider und Franz Blum, Peter Mayrhofer (Präsident des Fischereiverbands), Günter Hämmerle (Gasthof Schäfle, Rankweil), Pascal Lang und Mathias Enzenhofer (Gasthaus Mohren, Rankweil), Susanne Denk mit ihrem Team (Hotel Schwärzler, Bregenz), Jürgen und Kirsten Denk (Wirtshaus Hoheneck, Mittelberg), Lukas Buttazoni mit seinem Team (Pier 69, Bregenz) und Grillmeister Tom Heinzle. Mit großem Interesse waren auch Fachleute aus dem Bildungs- und Gemeinschaftsverpflegungsbereich dabei, unter ihnen Thomas Hilbrand (Tourismusschulen Bludenz), Monika Matt (VMS Haselstauden), Daniel Reidl (Kindercampus Höchst), Bernadette Hartmann (Stiftung Liebenau), Maria Spieler und Alexander Heer (LBS Lochau).

Details: <http://MEHRWERT-fuer-alle.at/vielfalt-der-bodenseefische-30-1-2018/>



Im Anschluss an die Veranstaltung im Landesfischereizentrum kochten Klaus Pleifer und sein Team gemeinsam mit Alexander Kowarc groß auf. Geräuchertes vom Aal, Felchenkaviar, knuspriger Giebel, Wels an Blunzengröstl und vieles mehr ließen die Herzen der Liebhaber von Bodenseefischen höherschlagen. In den kulinarischen Pausen informierte Albert Bösch (Obmann des Fischereiverbands) über die Bodenseefischerei und die Besonderheiten weniger bekannter Fischarten.

Den Weg in Pleifer's Engel fanden unter vielen anderen Jürgen und Kirsten Denk (Wirtshaus Hoheneck, Mittelberg), Hannes Konzett (Genussziele) und Dieter Koschina (Vila Joya, Algarve), Alexander Heer und Maria Spieler (LBS Lochau), Lukas Buttazoni und sein Team (Pier 69, Hafenrestaurant Bregenz), Berufsfischerin Regula Bösch sowie Judith und Klaus Flatz (Puten Flatz, Hard).

Details: <http://MEHRWERT-fuer-alle.at/bodenseefische-in-pleifers-engel-in-hard-30-1-2018/>

4.5 Tourismus trifft Landwirtschaft bei Yak und Spargel, 22.5.2018

Um die Regionalität als Stärke unserer Tourismusstrategie hervorzuheben und um Landwirtschaft und Küche zu vernetzen, lud MEHRWERT FÜR ALLE in Zusammenarbeit mit Bodensee-Vorarlberg Tourismus Hoteliers, GastronomInnen, KöchInnen zur Besichtigung von zwei außergewöhnlichen landwirtschaftlichen Betrieben ein. Der junge Landwirt Lukas Elbs bewirtschaftet gemeinsam mit seinem Großvater den ElbsHof in Hohenweiler und baut dort Spargel an. Die Familie Hotz-Diem hält am Halden über Lochau 40 Yaks, 60 Freilandhühner, Puten, Schweine und vieles mehr. Ihre Spezialitäten reichen von allerlei Würsten über Eier und hausgemachte Marmeladen bis zu Trockenfrüchten, die sie ab Hof anbietet. Der Einladung folgten Peter Taudes (Küchenleiter Liebherr), Dominik Baitz (Martinspark Dornbirn), Gitti und Heinz Birk (Hotel Stäfeli), Marc Bösche (Bodenseepure), Karlheinz Hehle (Hotel Schönblick), Alexander Heer (LBS Lochau), Daniela Keßler-Kirchmayr (Landwirtschaftskammer), Tamara Rohner (Bioladen Dreierlei), Urs Treuthardt und Corinna Schweizer (Bodensee-Vorarlberg Tourismus, Lothar Eiler und Helene (Taube Alberschwende), das Team der Kochlehrerinnen der HLW Marienberg und zahlreiche weitere Gäste.



Nach einem Begrüßungscocktail aus Spargel, Apfel und Mango informierte der 19jährige Lukas Elbs über seine ersten Erfahrungen mit dem Spargelanbau. Jessica und Luki führten anschließend zu Straußen, Schweinen und Yaks und boten ein Sortiment an Yakwurst, Schinken, Milztäschchen und Radieschenblättermilch zur Verkostung an. Alex servierte im Sous-vide-Verfahren zubereitetes Yak-Fleisch auf knackigem Grünspargel.

Herzlichen Dank an Bodensee-Vorarlberg Tourismus, Familie Elbs sowie Familie Diem und allen anderen, die durch ihre Mitwirkung zum Gelingen dieser vielseitigen Veranstaltung beigetragen haben!



Einladung über BVT: <http://wlk-ems.com/crm/service/nlweb?bpid=2286771416&mid=100758961&nlid=2286499389&language=de&chk=iSDO3hSh31&preview=true>

4.6 Natur pur – einzigartiger Geschmack – perfekt für die Umwelt, 4.6.2018

Die 27 TeilnehmerInnen aus Landwirtschaft, Gastronomie, Tourismus und Küche erwartete auf der Alpe Buchen über Mellau eine atemberaubende Aussicht auf die Berge und Täler des Bregenzerwaldes. Zwar nicht vom Wetterglück, doch mit Köstlichkeiten vom Demeterhof und der Alpe verwöhnt, erhielten sie Einblick in die Arbeitsweise von Manuela und Rainer Held.

Die Familie Held zieht auf ihrem Hof auf einer Südanhöhe über Schwarzenberg Grau- und Braunvieh mit Hörnern, muttergebunden und ohne Kraftfutter auf. Daneben tummeln sich Toggenburger Ziegen, schwäbisch-hällische Schweine und Sundheimer Hühner auf ihrem idyllischen Demeterhof. In der kleinen hofeigenen Sennerei stellt Manuela aus frischer Ziegenmilch „Goaßkäsle“ her, die es selbstverständlich zu kosten gab.

Von Ende Mai bis Anfang Oktober bewirtschaftet die Familie Held die Alpe Buchen über Mellau, mitten im Naturschutzgebiet zwischen First und Hohe Kugel. Die seit fast 100 Jahren im Familienbesitz befindliche Alphütte liegt auf 850 Metern und das Alpgebiet erstreckt sich bis auf 1300 Meter. Mit Stolz berichteten Rainer und Manuela, dass ihre Tiere langsam und stressfrei wachsen dürfen, das gesamte Futter von eigenen Flächen stammt und seit Jahren weder Kraftfutter noch Antibiotika eingesetzt wird. Auf diese Weise stellen sie umweltschonend Lebensmittel von besonderer Qualität und einzigartigem Geschmack her.

Die bunt gemischte Gästeschar aus Gastronomie, Gemeinschaftsküchen und Landwirtschaft, darunter auch Bio-Landwirte aus dem Allgäu, tauschten Fachinformation aus und nutzten die Gelegenheit zum Netzwerken.

Ein herzliches Dankeschön gilt der Familie Held für ihre Gastfreundschaft und den vermittelten Einblick sowie Claudia Siebert und Daniel Rupfle vom Restaurant Valentin in Lindau für ihre spannende Information.

Wir danken auch unseren Partnern von der Vorarlberg Tourismus GmbH und Gastgeben auf Vorarlberger Art, insbesondere Katrin Preuß und Verena Hetzenauer, die speziell für diese MEHRWERT-Veranstaltung ein Video über die Familie Held und ihren Hof am Schwarzenberg gedreht haben: https://vorarlberg-stream.eyebase.com/vod/vlbgt/1/20/00096662_1.mp4



4.7 Küche trifft Landwirtschaft auf der Freiburger Hütte, 27.6.2018

Kathrin und Florian Mittermayer bewirtschaften die auf knapp 2000 Metern gelegene Freiburger Hütte unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit. Für ihre Gäste haben sie ein naturnahes Angebot, ohne Fertigprodukte, Schnitzel, Pommes und Cola zusammengestellt. Ihre Waren erwerben sie bei zuverlässigen Partnern auf der Alpe, in Vorarlberg und einzelne Zutaten auch österreichweit. Knowhow, Engagement, eine ausgeklügelte Vorratshaltung und gute Beziehungen zu den Produzenten ihrer Lebensmittel sind die Basis für ihren Erfolg. Mit ihrem Netzwerk, das sie sich über Jahre aufgebaut haben und mit ihrer Gewinnspanne sind die jungen Hüttenwirte höchst zufrieden. Die beiden gaben im Rahmen dieser MEHRWERT-Veranstaltung gerne Einblick in ihre Arbeitsweise und demonstrierten auf eindruckliche Weise, wie sie unter nachhaltigen und regionalen Aspekten bis zu 10.000 Nächtigungsgäste und 30.000 Tagesgäste pro Saison verpflegen.

Unter den 34 begeisterten TeilnehmerInnen aus Tourismus, Gastronomie, Küche und Landwirtschaft waren Christian Rescher (Aurelio), Monika Ebenhoch (BurPur), Toni Küng, Willi Sieber, Klaus Pleifer (Pleifer's Engel), Thomas Lampert, Eva Scharper (Schönsteinhof), Anton Fetz (Schlachthof Dornbirn), Julia und Josef Berlinger (Ziegenhof) und Helene Zoller und Lothar Eiler (Gasthof Taube).



4.8 Bio Berg Vielfalt am Dünserberg, 2018-09-18

28 Fachleute aus Gastronomie, Tourismus und Landwirtschaft waren der Einladung auf den Dünserberg gefolgt. Nach der Begrüßung durch Walter Rauch (Bürgermeister und Obmann des MEHRWERT-Trägervereins) und einer von Angelika Stöckler moderierten Vorstellungsrunde ging es weiter zur Besichtigung von zwei beeindruckenden Bio-Betrieben.

In ihrem "Kräuterdorotheum" zeigten Dorothea und Armin Rauch eindrucksvoll, wie 180 Obst- und Gemüsesorten im Berggarten gedeihen. Neben Maroni, Kiwi, Indianerbananen, Granatäpfeln, Pastinaken, Artischocken und vielem mehr zogen sie aus eigenem Saatgut 60 verschiedene Tomatensorten, die in voller Reife und Süße zum Kosten verlockten.

Am Biohof von Margit, Walter und Christian Sohm kamen dann vor allem die Fleischliebhaber auf ihre Kosten. Kalbfleisch, Freilandschweine und Wildhühner sind nur eine kleine Auswahl ihres Angebotes. Die Familie Sohm greift den Öko-Gedanken aber auch in anderer Hinsicht auf: So haben sie ein eigenes Sonnenkraftwerk errichtet, mit dem der Bio-Hof mit Strom versorgt wird.

Zum Abschluss bot Alexander Kowarc mit Unterstützung von Ingrid und Melanie Plank im “Luag Ahe” feinsten Schweinebraten und geschmortes Huhn mit Haferwurzeln im Portweinsud und Mairüben. Mit intensivem Austausch von Kontakten und Knowhow ließen die TeilnehmerInnen den spannenden Nachmittag ausklingen.



Berichte: VN Heimat Walgau (20.9.2018) ; VN „Kulinarische Vielfalt am Dünserberg“ (6.10.2018)

4.9 Bei Wasserbüffeln und Kräutern im Rheindelta, 2018-24-09

Zur Vernetzung von Landwirtschaft und Küche sowie zur Besichtigung von zwei innovativen landwirtschaftlichen Betrieben fanden sich rund 40 interessierte Gäste aus der Gastronomie, der Landwirtschaft sowie aus dem Gesundheitsbereich aus dem ganzen Land im Rheindelta ein. Nach einer ersten Stärkung mit Salami und Frischkäse vom Wasserbüffel tauschten die Teilnehmer und Teilnehmerinnen im Seerestaurant Glashaus Wissenswertes über ihre unterschiedlichen Betätigungsfelder aus, bevor es zum Heldernhof nach Höchst ging. Dort hält Bernd Gerer seit 2015 für Vorarlberg sehr untypische Wasserbüffel. Die Tiere liefern nicht nur Fleisch, sondern auch Milch, welche zu Büffelmozzarella verarbeitet wird. Fasziniert von den gutmütigen Büffeln, die sich gerne streicheln ließen und danach in den Schlammflöchern badeten, wurde die Haltungsweise der Paarhufer erklärt.

Ein ganz anderes Terrain der Landwirtschaft erlebten die ExkursionsteilnehmerInnen auf dem Mahlerhof, der ein beeindruckendes Kräutersortiment zu bieten hat. Martin Brunner führte die Gruppe der MEHRWERT-Veranstaltung durch die Glashäuser, informierte über die Bewässerungsanlage und zeigte auf, wie viel Handarbeit hinter den Jungpflanzen steckt. Neben den Kräutern und Pflanzen interessierten sich die Teilnehmer und Teilnehmerinnen, darunter u.a. Jeremias und Bettina Riezler (Biohotel Walserstube, Riezlern), Dominik Mayer (Mayer-Rauch OG), Karlheinz Hehle (Schönblick, Eichenberg), Sandra Dreher, Dietmar Götze, Peter Schenk und Anton Simma (Gasthof Lamm, Bregenz), Anna Lins und Patrik Brugger (MO-Catering), Helene und Angelika Zoller (Gasthof Taube, Alberschwende), Gertrud Baumgartner (Gertrud´s Garten), Dennis Brunner (Benevit Höchst), auch speziell für den Einsatz diverser Nützlinge zum Schutz der Pflanzen.

Wieder zurück im Glashaus reichte Alexander Kowarc – mit Unterstützung des Teams vom Seerestaurant – Carpaccio und Fleischlaibchen sowie Joghurt und Eis vom Wasserbüffel mit perfekt harmonisierenden Kräutern. Unterstützt wurde die Veranstaltung vom Bodensee Vorarlberg Tourismus.



Berichte: <https://www.vol.at/von-wasserbueffeln-und-kraeutern/5956367> und VN Heimat (13.10.2018)

4.10 WILDES Vergnügen & Genuss-Messe Kleinwalsertal, 2018-10-15

In Zusammenarbeit mit Jürgen Denk vom Wirtshaus Hoheneck und Sascha Kemmerer vom Ifenhotel lud das MEHRWERT-Team ins Kleinwalsertal ein. Vormittags erwartete die TeilnehmerInnen „WILDES Vergnügen“ bei Kirsten und Jürgen Denk. Nach einer ausführlichen Information über Wild von Hegeobmann Günter Graf und Gernot Heigl von der Vorarlberger Jägerschaft präsentierte Herbert Edlinger veredelte Naturprodukte von der Vogelbeere bis zum Löwenzahngelee. Während Angelika Stöckler Wild und Wildfrüchte ernährungswissenschaftlich beleuchtete, servierten Jürgen und Kirsten Denk, unterstützt von Alexander Kowarc und Juliane Feurstein, feinste Wildgerichte mit interessantem Wildobst.

Mittags erwartete die TeilnehmerInnen „WILDER Genuss aus der Hauben- und Sterne Küche im Ifenhotel“. Sascha Kemmerer (Ifenhotel, Hirschegg), Jeremias Riezler (Walserstuba, Riezlern) und Kai Schneller (Sonnenalp, Allgäu) kochten und präsentierten ein kleines regionales Menü mit Lebermousse vom Reh und Waldheidelbeeren, Rehrücken mit Herbstpilzen und Hirschschulter mit Gerstenrisotto.

Im Anschluss besuchten die Gäste die Messe der GenussRegion Kleinwalsertal und tauschten sich mit den Anbietern aus. Begeistert vom reichhaltigen Angebot der Region waren Brunhilde und Peter Mayrhofer (Fischereiverband), Lothar Eiler und Helene Zoller (Taube Alberschwende), Katrin Berchtold (Kleinwalsertaltourismus), Simone Aberer (Verein vom Ländle-Bur), Wolfgang Dietrich (Jagdpächter Lauterach und Ebnit) und viele weitere BesucherInnen.



ORF Beitrag: <https://tvthek.orf.at/profile/Vorarlberg-heute/70024/Vorarlberg-heute/13992294/Fachmesse-Gelebte-Regionalitaet-im-Kleinwalsertal/14381035>

4.11 Regional-Genuss-Messe „Küche trifft Landwirtschaft“, 2018-10-23

500 Interessierte bei „Küche trifft Landwirtschaft“

Am 23. Oktober fand die erste Regional-Genuss-Messe „Küche trifft Landwirtschaft“ im Vinomnasaal in Rankweil statt. Veranstaltet wurde sie von MEHRWERT FÜR ALLE, dem Verein vom Ländle Bur, dem Regionalmarkt Vorderland-Walgau-Bludenz und Gstaad ´sich sau wohlfühlen´. 38 Aussteller aus den Bereichen Landwirtschaft, Gärtnerei, Molkerei, Fischerei, Bäckerei, Metzgerei und der Veredelung landwirtschaftlicher Lebensmittel präsentierten ihr eindrucksvolles Sortiment an heimischen Waren. Rund 500 Gäste – viele von ihnen aus Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung, gastronomischer Ausbildung, Landwirtschaft, Bildung und Politik – informierten sich bei den Ausstellern. Die Küchenteams vom Rankweiler Hof, Gasthof Mohren, Hörnlinger, Gasthaus Schäfle und Herbert´s Dorfmetzger bereiteten aus den Lebensmitteln der Aussteller feinste Gerichte zu und luden zum Genießen mit allen Sinnen ein.

Besucher aus Landwirtschaft und Küche

Karin Stecher führte durch das Programm und interviewte bei ihrem Messerundgang Aussteller und Gäste, unter ihnen LR Christian Gantner, Andrea Schwarzmann (Landes- und Bundesbäurin), Gebhard Bechter (Dir. Landwirtschaftskammer), Wolfgang Kohlberger und sein Team (Haus Nofels), Heike Burger und Daniela Schoder (Schulküche Vandans), Alexander Heer (LBS Lochau), Roberto Segantin und sein Küchenteam (Werkstätte Bludenz), Hannes Konzett (Genussziele), Corinna Schweizer (Bodensee Vorarlberg Tourismus), Sabine Hackl-Schatzmann (Slow Food) und Peirong Chen (Chens und MANGA Restaurants).

Zufriedene Aussteller und Gäste

„Derzeit kommen wir mit dem Liefern der Büffelmilchprodukte gar nicht mehr nach“ resümierte Bernd Gerer erfreut. Dominik und Karin Baldauf waren überrascht, dass neben ihren Wachteiern auch die Wachteln selbst gefragt sind: „Jetzt brauchen wir nur noch eine Lösung für’s Schlachten der kleinen Vögel.“ Gerhard Nachbauer vom Vorderlandhus war von Herberts Kalbsleberkäse begeistert: „Da dieser ohne Schweinefett auskommt, kann ich ihn auch den Kindern migrantischer Herkunft anbieten“, plante er den „gesünderen Leberkäse“ gleich in die Schülerversorgung ein.

Gastronomie am Zug gesund und regional zu kochen

Thomas Hilbrand und seine Schulklasse der GASCHT waren begeistert: „Schön zu sehen, welche erstklassigen und gesunde Produkte die heimische Landwirtschaft zur Verfügung stellt. Jetzt liegt es an uns von der Gastronomie diese auch zu verwenden.“ Ursula Schnell begleitete ihre Schülerinnen der HLW Rankweil (die u.a. zu Käse- und Weinsommeliers ausgebildet werden) zur Genuss-Messe. Alina Rieder, Lisa Rieder, Anna Fraisl und Leonie Dobler waren vom Angebot und der Präsentation begeistert und haben uns einen kurzen Bericht geschickt: Siehe <http://mehrwert-fuer-alle.at/regional-genuss-messe-kueche-trifft-landwirtschaft-2018-10-23/>

Nicht nur die Besucher, sondern auch die Aussteller selbst waren beeindruckt von der bunten Vielfalt an Lebensmitteln, die in unserem Land wachsen und hergestellt werden. Die Veranstalter freuten sich über das große Interesse und waren sich einig, das Ziel «Küche und Landwirtschaft auf kurzem Wege zusammenzubringen und die Wertschätzung heimischer Lebensmittel zu steigern» erreicht zu haben.

Bericht Regional-Genuss-Messe Rankweil Ländle TV:
<https://www.youtube.com/watch?v=be-AWlh-00c>

4.12 Küche trifft Landwirtschaft im Vorderwald, 2018-11-07

Überragendes Interesse von Vorderwälder und Allgäuer Betrieben

50 Personen aus Landwirtschaft, Gastronomie und Politik folgten am 7. November der Einladung von MEHRWERT FÜR ALLE, Naturpark Nagelfluhkette und Energieregion Vorderwald, um sich bei der Exkursion zu informieren und miteinander ins Gespräch zu kommen.

Das Besichtigungsprogramm führte zur Naturpark-Partner Metzgerei und Fleischveredelung Moosmann in Doren, einer noch jungen Genossenschaftsmetzgerei, sowie zum Hirschbühlhof in Krumbach, auf dem Stephan und Andrea Hirschbühl Dexterrinder zur Fleischgewinnung aufziehen. Im Seminarhotel Krone in Langenegg traf sich die Gruppe zum moderierten Austausch und stärkte sich mit von Manfred Nussbaumer (Krone) und

Alexander Kowarc (MEHWERT) modern interpretierten regionalen und traditionellen Köstlichkeiten.

Naturpark Vollmilchkalb und Artenvielfalt

Wiesen, die dominierende Milchproduktion und Fleischnutzung hängen unmittelbar zusammen. Ein Thema bewegte die Gemüter ganz besonders: „Was tun mit den männlichen Kälbern, die für die Milchgewinnung nicht gebraucht werden?“

„Der Naturpark Nagelfluhkette möchte hier eine Antwort geben und mit der Naturparkmarke Vollmilchkalb die Vermarktung der Kälber in der Region voranbringen“, informierte Carina Niedermair vom Naturpark Nagelfluhkette. Mit Rainer Moosmann gibt es im Vorderwald einen Partner, der die Schlachtung und Zerlegung übernimmt. Vermarktet wird das Vollmilchkalb von der Genossenschaft Metzgerei Naturpark Nagelfluhkette. „Damit ist die Basis für regionale Kreisläufe geschaffen“, ist Obmann Ulrich Schmelzenbach überzeugt.

Kleine Strukturen stärken die Regionen

Mit dem Erhalt der kleinstrukturierten Land- und Alpwirtschaft kann auch die Kulturlandschaft mit ihrer hohen Artenvielfalt und ihren seltenen Arten weiterhin Bestand haben. Zahlreiche TeilnehmerInnen, unter ihnen Bundesbäurin Andrea Schwarzmann und Martin Staudinger (SPÖ) sowie Bürgermeister des Vorderwaldes und aus dem Allgäu, sprachen sich für den Erhalt und Ausbau der kleinen Strukturen sowie für die Vernetzung von Landwirtschaft und Tourismus aus, um auf sozialer und ökologischer Ebene die Region zu stärken. In den Gasthäusern finden die heimischen Spezialitäten enormen Zuspruch: „Wir bekommen sehr viel erfreute Rückmeldungen von unseren Gästen“, kommentiert Jürgen Hirschbühl vom Gasthof Adler in Krumbach.

Regionalität für Gesundheit, nachhaltige Entwicklung und Klimaschutz

„Mehr heimische, gesunde und frisch zubereitete Lebensmittel auf unsere Teller zu bringen ist Ziel von MEHRWERT FÜR ALLE“, informierte Projektleiterin Angelika Stöckler. Das deckt sich damit mit dem Interesse der Energieregion Vorderwald, die sich für die Stärkung regionaler Warenkreisläufe engagiert. „Die Ernährung ist für rund ein Viertel der klimaerwärmenden Treibhausgase verantwortlich und hat damit eine ähnliche Dimension, wie der gesamte Verkehr“, machte Monika Forster Zusammenhänge deutlich. Regionale und saisonale Lebensmittel helfen Klimagase zu verringern, genauso wie ein maßvoller Umgang mit tierischen Lebensmitteln – also gesundheitsbewusste Ernährung mit qualitativ hochwertigen Lebensmitteln aus der Region.

Resümee

Das große Interesse – wir haben die Teilnehmerzahl von ursprünglich 30 auf 50 Personen erhöht und mussten dennoch zahlreiche abweisen – unterstreicht den Stellenwert des Themas und wie wichtig gesunde regionale Lebensmittel sind. Auch die weit über das offizielle Ende der Veranstaltung hinausreichende Diskussion zeigte die große Bereitschaft verschiedener Akteure, hier in Zukunft noch mehr bewegen zu wollen.



4.13 Knackig frisch durch die Winterzeit – Vom Acker bis zum Teller, 29.1.2019

Wie vielfältig das heimische Wintergemüse sein kann, zeigten wir am 29.1.2019 beim Biohof Lisilis zusammen mit dem LFI, Bio Vorarlberg und der Inatura. Nach der Vorstellung des Biohofes Lisilis im eigenen Bio-Laden und einer kurzen Hof-Führung durch Michael und Karl Kühne konnten die Teilnehmer im Folientunnel verschiedene Wintersalate ernten und verkosten. Karl Kühne gab interessante Einblicke in die Arbeit eines Bio-Bauern und präsentierte interessante Fakten zur Bewirtschaftung des Bodens, Schädlingsbekämpfung, Humusgewinnung u.v.m.

Im Anschluss zeigten Dominic Mayer und Philip Limpl (Wirtshaus Hörnlingen, Rankweil) und MEHRWERT-Beauftragter Alexander Kowarc wie man aus den frisch geernteten Vitaminspendern abwechslungsreiche, kreative Wintergerichte zubereiten und auch vermeintliche “Gemüseresteln” zu einem geschmackvollen Highlight verarbeiten kann.

Die Teilnehmer waren begeistert von der großen Auswahl und den vielfältigen Zubereitungsmöglichkeiten des Wintergemüses und der Möglichkeit der “Veredelung” von vermeintlichen Lebensmittelabfällen.

Ein herzliches Dankeschön an dieser Stelle nochmals an unsere Mitveranstalter Biohof Lisilis, LFI, Bio Vorarlberg und Inatura Dornbirn.



4.14 Knackig frisch durch die Winterzeit – Kindern Wintergemüse schmackhaft machen, 30.1.2019

Am zweiten Tag der Veranstaltungsreihe “Knackig frisch durch die Winterzeit”, welche gemeinsam mit dem LFI, Bio Vorarlberg und der Inatura Dornbirn veranstaltet wurde, waren insbesondere Pädagogen, Kinderbetreuer und Landwirte vor Ort, um Wissenswertes zum Thema Wintergemüse zu erfahren und mit welchem Möglichkeiten dieses Kindern schmackhaft gemacht werden kann.

Nach einer Vorstellung des Biohofs Lisilis durch Michael Kühne im hauseigenen Bio-Laden, konnten die Teilnehmer verschiedene Wintersalate im Folientunnel ernten und erhielten dabei interessante Fakten zur biologischen Bodenbewirtschaftung.

MEHRWERT-Beauftragter Alexander Kowarc zeigte beim anschließenden Schaukochen, wie aus dem frisch geernteten heimischen Wintergemüse sowie aus vermeintlichen Lebensmittelabfällen (wie z.B. Krautstrunch) Abwechslung in den Speiseplan gebracht werden kann. Die Teilnehmer waren begeistert von den Rezeptideen und der einfachen, unkomplizierten Zubereitung.

Ein herzliches Dankeschön an dieser Stelle nochmals an unsere Mitveranstalter Biohof Lisilis, LFI, Bio Vorarlberg und Inatura Dornbirn.



5 Kreativstammtische

Im Projektzeitraum waren 2 Kreativstammtische geplant. Insgesamt fanden neun Kreativtreffen, darunter auch zwei runde Tische mit unseren EntwicklungspartnerInnen aus den Bereichen Landwirtschaft, Gemeinschaftsgastronomie und Bildung, statt.

5.1 Tourismus

Zum ersten Kreativstammtisch traf sich das MEHRWERT-Team am 23.2.2017 mit Spartenobmann Elmar Herburger, Bertram Rhomberg (Madrisa) und Joschi Walch (Rote Wand, WKV) im Mohren in Rankweil. Synergien mit dem Tourismus wurden ausgelotet. MEHRWERT wurde in der Folge im Rahmen einer Regionalveranstaltung in der Roten Wand präsentiert.

5.2 Bildung und Gemeinschaftsverpflegung

Der erste runde Tisch zum Informationsaustausch mit PartnerInnen aus dem Bildungs- und Gemeinschaftsverpflegungsbereich fand am 5.7.2017 in der LBS Lochau.

5.3 Landwirtschaft

Um den aktuellen Projektverlauf zu diskutieren, Synergien auszuloten und die Weiterführung von MEHRWERT gemeinsam abzustecken, fand am 11.7.2017 ein Informationsaustausch mit Vertreterinnen der LWK (Dir. Bechter), VertreterInnen diverser Abteilungen, der Ländle Qualitätsprodukte Marketing GmbH, Bio-Austria-Vorarlberg, des Ländlichen Fortbildungsinstitutes, Vertretern der Regios usw. statt

5.4 Trägerverein und Berater

Am 8.11.2017 fand der zweite Stammtisch mit Spartenobmann Elmar Herburger, Bürgermeister Walter Rauch, Bertram Martin vom Martinshof Buch und Ernst Schwald von der Bodenseeakademie statt. Inhalte waren zentrale Inhalte der Projektumsetzung und Finanzierungssicherung.

5.5 Regio im Walgau

Am 14.2.2018 wurde in der Regio im Walgau kreativ geplant. Mit von der Partie waren Georg Geutze, Bgm. Walter Rauch, Birgit Werle und Alexander Kowarc. Es wurde ausgelotet, wie MEHRWERT-Impulse die Aktivitäten der Regio in Richtung einer nachhaltigen Entwicklung beflügeln können. Mehrere gemeinsame Veranstaltungen wurden geplant.

5.6 Wirtschaftskammer und Berater

Den nächsten Stammtisch gab es am 28.3.2018 im Schiff in Hittisau. Gemeinsam mit Wirtschaftskammerpräsident Hans Peter Metzler, Spartenobmann Elmar Herburger, Obmann des Trägervereins Bgm. Walter Rauch und Ernst Schwald von der Bodenseeakademie wurden Themen wie Schwerpunktsetzung, Zielgruppenerreichung und Weiterführung nach der Projektphase bearbeitet.

5.7 Naturschutzrat und Bodensee Vorarlberg Tourismus

Am 18.4.2018 fand ein Kreativstammtisch mit Willi Sieber und Karlheinz Hehle (Naturschutzrat und Bodensee Vorarlberg Tourismus) im Hotel Schönblick am Eichenberg statt. Thema war, wie wir mit Good Practice Beispielen einen Sog erzeugen können, für mehr Wertschätzung landwirtschaftlicher Lebensmittel, Kommunikation vom Erzeuger bis zum Gast und eine bessere Vernetzung zur Direktvermarktung. Gemeinsame Veranstaltung für Jänner 2019 wurde geplant.

5.8 Kreativstammtisch „Weiterführung“

Planungsgespräch zur Weiterführung von MEHRWERT nach der Projektphase am 14.11.2018 in Ludesch mit Matthias Ammann, Ernst Schwald und Bertram Martin.

Was hat sich bewährt? Welche Varianten gibt es für eine Weiterführung?

5.9 Kreativstammtisch „Weiterführung“ nach Projektende

25.11.2018 im Mohren in Rankweil. GASCHT, MEHRWERT, Pläne im Tourismus – wie geht es gemeinsam weiter? Kreativstammtisch mit den Vorstandsmitgliedern des Trägervereins und dem Projektentwickler und Begleiter Ernst Schwald von der Bodenseeakademie.

6 MEHRWERT-Präsentationen und Kooperationen

6.1 Konferenz der Gentechnikfreien Regionen am Bodensee, 10./11.11.2016

Präsentation des Projektes MEHRWERT im Rahmen der Konferenz unter dem Titel „Werte schaffen – Regionen stärken“.

6.2 MEHRWERT-Präsentation in der LBS Lochau, 25. und 26.1.2017

Einladung der Pädagogen und des Hauspersonals der LBS Lochau zu einer MEHRWERT-Information mit MEHRWERT-Genüssen

6.3 ARGE Impulsstammtisch SZ Hörbranz, 24.1.2017

MEHRWERT zu Gast beim Impulsstammtisch mit Pascal Melone und Klaus Gröber.

6.4 Landwirtschaft verstehen, 26.1.2017

„Die Fischerei am Bodensee – Wissenswertes rund um die Bodenseefische“ war das Thema der Veranstaltung im ORF Dornbirn, bei der u.a. MEHRWERT von Angelika Stöckler als geladene Diskussionspartnerin eingebracht wurde.

6.5 MEHRWERT- Info in der PH Vorarlberg, Feldkirch, 7.2.2017

Im Zuge des Hochschullehrgangs Freizeitpädagogik wurden 20 angehende FreizeitpädagogInnen über MEHRWERT informiert und zu den Praxisworkshops sowie zur Vernetzung mit landwirtschaftlichen Betrieben eingeladen.

6.6 MEHRWERT bei der Talentebörse, 2.3.2017

Angehende KöchInnen und Restaurantfachleute der 2. Klassen der LBS Lochau zeigten ihr Können. Alexander präsentierte den zum Mittagessen geladenen Lehrlingsausbildnern sowie den beteiligten SchülerInnen das Projekt MEHRWERT FÜR ALLE.

6.7 MEHRWERT- Info im Kompetenztraining Schülerbetreuung an der VHS Hohenems, 22.4.2017

MEHRWERT-Info und Einladung der 15 Schülerbetreuerinnen zu den Praxisworkshops.

6.8 MEHRWERT bei Rotary, 11.5.2017

Angelika Stöckler präsentierte auf Einladung von Daniel Mutschlechner MEHRWERT bei Rotary Dornbirn, sorgte damit für reichlich Diskussionsstoff und erntete viel Anerkennung und Motivation für das Projekt.

6.9 Thementag „Regionalität & Nachhaltigkeit“ in Lech am Arlberg 1.7.2017

Im Rahmen des GENUSS FESTIVALS VORARLBERG 2017 stellt Angelika MEHRWERT FÜR ALLE beim Diskussionsforum in der Roten Wand in Lech vor. www.genuss-festival.com

6.10 MEHRWERT bei „Koch sucht Bauer“ 30.7.2017

Auf Anregung von Heinz Reitbauer beim Forum Genuss Alpen in Lech laden Bettina Lenz (Pilz Lenz) und Christian Rescher (Küchenchef Hotel Aurelio) unter der Bezeichnung „Arlberg & Friends“ und dem Motto „Koch sucht Bauer“ zu einer ganztägigen Exkursion in regionale Betriebe ein. Alex beteiligt sich, stellt MEHRWERT FÜR ALLE vor und knüpft Kontakte.

6.11 MEHRWERT bei Workshop „Vertragslandwirtschaft“, 13.9.2017

Angelika Stöckler und Alexander Kowarc brachten ihre Erfahrungen aus dem Projekt MEHRWERT beim Workshop des Naturschutzrates zum Thema Vertragslandwirtschaft ein.

6.12 Verwaltungsakademie Schloss Hofen, Lochau, 20.9.2017

MEHRWERT-Info und Einladung der 18 Kindergartenassistentinnen zu den Praxisworkshops.

6.13 Impulsstammtisch ARGE Küchenleitung, 29.9.2017

MEHRWERT ist zu Gast beim Impulsstammtisch der ARGE Küchenleitung zum Thema Fermentieren in der GV (Vortrag Gerhard Kerber).

6.14 MEHRWERT-Präsentation beim FGÖ-Bürgermeisterseminar, 20.10.2017

Angelika Stöckler diskutierte mit BürgermeisterInnen im Rahmen des FGÖ-Bürgermeisterseminars in Loipersdorf Zusammenhänge von Regionalentwicklung und Gesundheitsförderung und bringt MEHRWERT FÜR ALLE als Beispiel ein. BürgermeisterInnen sind äußerst interessiert am Projekt und u.a. begeistert von der Zusammenarbeit von MEHRWERT und BürgermeisterInnen im Ländle.

6.15 ARGE Küchenleitung „Kochsession“, 7.11.2017

Alex wirkt beim Probekochen im VorderlandHus für „ARGE Kochsession“ mit.

6.16 ARGE Küchenleitung „Kochsession“, Sulz-Röthis, 21.11.2017

Gemeinsames Schaukochen mit Gerhard Nachbar und Team vom VorderlandHus Sulz-Röthis sowie Maria Stöckler für Küchenleiter der ARGE.

6.17 MEHRWERT-Impuls bei Tiroler Tourismustag, 22.11.2017

Unser Entwicklungspartner Ernst Schwald von der Bodenseeakademie präsentiert beim Tiroler Tourismustag neben anderen Beispielen auch das MEHRWERT-Projekt als Vorzeigebispiel von Regionalität & Nachhaltigkeit. Er erntete von einem hoch interessierten Publikum (SchülerInnen + PädagogInnen und DirektorInnen aller fünf Tiroler Tourismusschulen, VertreterInnen von Tirolwerbung und Wirtschaftskammer) viele gute Rückmeldungen.

6.18 MEHRWERT beim ARGE Impulsstammtisch, 21.11.2017

Der MEHRWERT-Beauftragte engagierte sich beim ARGE Impulsstammtisch für Gemeinschaftsköche im VorderlandHus in Sulz-Röthis.

6.19 MEHRWERT trifft Sozialzentren der Regio ImWalgau, 29.11.2017

Angelika Stöckler und Alexander Kowarc tauschten sich in einer Arbeitssitzung mit LeiterInnen der Sozialzentren und der Heimküchen der Regio ImWalgau sowie Vertretern des Regionalmarktes aus.

6.20 Verwaltungsakademie Schloss Hofen, VHS Götzis, 20.2.2018

MEHRWERT-Info in der Ausbildung Kinderbetreuung an der Verwaltungsakademie Schloss Hofen und Einladung der 18 Kindergartenassistentinnen zu den Praxisworkshops.

6.21 ARGE-Küchenleitung „Tag der Gemeinschaftsverpflegung“, 22.2.2018

Der Gemeinschaftsverpflegungstag 2018 wurde in einer Kooperation der ARGE und MEHRWERT ausgerichtet. MEHRWERT sorgte mit Beratung des BSBZ und eigener Zubereitung für den kulinarischen Rahmen der Veranstaltung und Angelika Stöckler und Alexander Kowarc präsentieren MEHRWERT unter dem Titel „Vernetzung und Küchen-Knowhow für gutes Essen“. Details: <http://MEHRWERT-fuer-alle.at/3-tag-der-gemeinschaftsverpflegung-22-2-2018/>

6.22 MEHRWERT bei der Kost.Bar, 6.3.2018

Evy Halder und Andrea Huber (LK Bäuerinnenorganisation) organisieren die Kost.Bar zum Thema „Iss dich glücklich!“, zu der rund 150 Gäste aus dem landwirtschaftlichen Bereich erwartet werden. MEHRWERT wird dabei von Alexander Kowarc und Juliane Feurstein mit einem Stand präsentiert.

6.23 MEHRWERT bei Gastgeber auf Vorarlberger Art, 12.3.2018

Angelika Stöckler beteiligte sich beim Einstiegsworkshop „Gastgeben auf Vorarlberger Art“, um mehr über die Initiative und die Beteiligten zu erfahren und MEHRWERT vorzustellen.

6.24 MEHRWERT für Elternvereinsobleute, 13.3.2018

Die Kooperation mit dem Landesverband der Elternvereine mündete in einer gemeinsamen Veranstaltung, um Elternvereinsobleute bei der Gestaltung gesunder, regionaler Verpflegungsangebote für größere Gruppen zu unterstützen.

6.25 MEHRWERT- Info in der PH Vorarlberg, Feldkirch, 20.3.2018

Im Zuge des Hochschullehrgangs Freizeitpädagogik wurden 24 angehende FreizeitpädagogInnen über MEHRWERT informiert und zu den Praxisworkshops sowie zur Vernetzung mit landwirtschaftlichen Betrieben eingeladen.

6.26 MEHRWERT bei JHV des Vereins vom LändleBur, 22.3.2018

Bei der Jahreshauptversammlung des Vereins vom Ländle Bur spannte Angelika Stöckler mit ihrem Referat „Gut, regional und gesund essen - MEHRWERT FÜR ALLE“ einen Bogen vom gesundheitlichen über den gesellschaftspolitischen Wert von gutem, regionalem Essen und präsentierte die Initiative MEHRWERT FÜR ALLE. Alexander Kowarc kochte im LuagAhe am Dünserberg ein kreatives MEHRWERT-Menü für die TeilnehmerInnen der Versammlung.

6.27 Verwaltungsakademie Schloss Hofen, Lochau, 5.5.2018

MEHRWERT-Info in der Ausbildung Kinderbetreuung an der Verwaltungsakademie Schloss Hofen und Einladung der 18 Kindergartenassistentinnen zu den Praxisworkshops.

6.28 MEHRWERT beim Stammtisch der ARGE Küchenleitung, 15.5.2018

Fach austausch und Praxis mit Gemeinschaftsköchen und Daniel Raidl am Kindercampus Höchst. *(Hinweis: War das letzte Treffen der ARGE Küchenleitung im Projektzeitraum. Weitere Stammtische wurden aufgrund zu geringer Beteiligung abgesagt.)*

6.29 Genusskrone, 25.5.2018

MEHRWERT-Vernetzung mit Direktvermarktern im Ramschwagsaal in Nenzing

6.30 Verwaltungsakademie Schloss Hofen, Lochau, 26.5.2018

MEHRWERT-Info in der Ausbildung Kinderbetreuung an der Verwaltungsakademie Schloss Hofen und Einladung der 21 Kindergartenassistentinnen zu den Praxisworkshops.

6.31 Tourismusform Vorarlberg, 12.6.2018

Austausch mit Fachleuten aus Gastronomen, Hotellerie und Politik.

6.32 BOCCA – Austausch und Weiterbildung für Küchenexperten, 19.6.2018

Information, neue Kochmethoden und Vernetzung waren die zentralen Themen des Köchetreffs.

6.33 Gastgeben auf Vorarlberger Art, Treffen am 21.6.2018

Alexander Kowarc stellt MEHRWERT beim Workshop „Gastgeben auf Vorarlberger Art“ vor.

6.34 GVA: Offenes ERFA-Treffen, Bregenz, 9.10.2018

Alex beteiligt sich als Diskussionsteilnehmer und bringt MEHRWERT Erfahrung ein.

6.35 Verwaltungsakademie Schloss Hofen, Ludesch, 17.10.2018

MEHRWERT-Info in der Ausbildung Kinderbetreuung an der Verwaltungsakademie Schloss Hofen, durchgeführt im Gemeindezentrum Ludesch, und Einladung der 21 Kindergartenassistentinnen zu den Praxisworkshops.

6.36 Chef's Table, Besichtigung Transgourmet Schwarzach mit VRG, 25.6.2018

Diskussion: Trends und Entwicklungen im Bereich der Regionalität mit Vorstand des MEHRWERT-Trägervereins und Partnern aus dem landwirtschaftlichen Bereich.

6.37 Vertragslandwirtschaft & Schlachthof, 27.6.2018

Im Austausch mit dem MEHRWERT-Team, Landwirten und Metzgern wurde über den „Schlachthof als zentrale Drehscheibe für heimisches Fleisch in Gemeinschaftsgastronomie und Tourismus“ im Schlacht- und Zerlegebetrieb Tone Fetz in Andelsbuch diskutiert.

6.38 Delegiertenversammlung der Regio im Walgau, 28.6.2018

Die 11. Delegiertenversammlung der „Regio im Walgau“, unter Mitwirkung von MEHRWERT im kulinarischen Bereich und MEHREWERT-Präsentation zu „Regionale Produkte in Großküchen“, fand auf dem „Lärchenhof“ in Thüringen statt. Neben interessanten Referaten lieferten die rund 80 Beteiligten wertvolle Inputs für Diskussionen und Gespräche in Richtung einer nachhaltigen und gesunden Entwicklung.



6.39 Verwaltungsakademie Schloss Hofen, Lochau, 10.9.2018

MEHRWERT-Info in der Ausbildung Kinderbetreuung an der Verwaltungsakademie Schloss Hofen und Einladung der 20 Kindergartenassistentinnen zu den Praxisworkshops.

6.40 Verwaltungsakademie Schloss Hofen, Ludesch, 17.10.2018

MEHRWERT-Info in der Ausbildung Kinderbetreuung an der Verwaltungsakademie Schloss Hofen und Einladung der 21 Kindergartenassistentinnen zu den Praxisworkshops.

6.41 Kompetenztraining Schülerbetreuung, Hohenems, 20.10.2018

Die 18 TeilnehmerInnen des Kompetenztrainings Schülerbetreuung wurden an der VHS Hohenems über MEHRWERT informiert und zu den Praxisworkshops eingeladen.

6.42 Apfel-Kartoffel-Fest der Regio im Walgau, 26.10.2018

MEHRWERT-Beratung zur Angebotsgestaltung und Teilnahme am Fest.

6.43 Konferenz der gentechnikfreien Bodenseeregion, 21-23.11.2018

Impulsreferate „Gemeinschaftsverpflegung mit MEHRWERT als Kultur gestaltende Handlung“ und „Pilotprojekt MEHRWERT FÜR ALLE“ Gesundheit und Regionalität in Gemeinschaftsverpflegung und Tourismus. Projektpräsentation und Moderation des Dialogkreises „Gemeinschaftsgastronomie“.



Bericht: <http://www.gentechnikfreie-bodenseeregion.org/8-konferenz/>

6.44 Verwaltungsakademie Schloss Hofen, Lochau, 29.1.2019

MEHRWERT-Info in der Ausbildung Kinderbetreuung an der Verwaltungsakademie Schloss Hofen und Einladung der 19 Kindergartenassistentinnen zu den Praxisworkshops.

6.45 Bundestagung der Genuss Region Österreich, 31.1. – 1.2.2019

Mit der Thematik „Wie viel Regionalität verträgt die Zukunft? – Auf zu 2030“ beschäftigten sich 120 TeilnehmerInnen auf der Bundestagung in Mellau. Jürgen Denk präsentierte die erfolgreiche Kooperation Kleinwalsertal & MEHRWERT FÜR ALLE.

6.46 MEHRWERT-Präsentation e5-Gemeinden, 5.2.2019

Auf Einladung von Monika Forster vom Energieinstitut stellte Angelika Stöckler den Bereichsleitern der e5-Gemeinden MEHRWERT vor. Klimaschutz und regionale, gesunde Ernährung weisen viele Synergien auf. Potentiale für künftige Zusammenarbeit werden ausgelotet. Gemeinsamer Workshop mit Energieregion Vorderwald findet am 15.5.2019 statt.

6.47 Verwaltungsakademie Schloss Hofen, Kolpinghaus Dornbirn, 9.3.2019

MEHRWERT-Info in der Ausbildung Kinderbetreuung an der Verwaltungsakademie Schloss Hofen und Einladung der 20 Kindergartenassistentinnen zu den Praxisworkshops.

6.48 MEHRWERT bei „GVA zu Gast“ im Hörnlingen, 11.3.2019

Thema "Wirtshaus neu gedacht" – Diskussionsteilnehmer, Input für Konzepte und Alleinstellungsmerkmale

6.49 Bürgermeisterseminar FGÖ, 20.- 22.3.2019

Angelika präsentierte das Projekt MEHRWERT im Rahmen des Bürgermeisterseminars in Kärnten. Zahlreiche BürgermeisterInnen nahmen die Anregungen begeistert auf und überlegten, wie sie selbst im Bereich der Vernetzung von Landwirtschaft und Küche Impulse geben können.

6.50 MEHRWERT- Info in der PH Vorarlberg, Feldkirch, 26.3.2019

Im Zuge des Hochschullehrgangs Freizeitpädagogik wurden 13 angehende FreizeitpädagogInnen über MEHRWERT informiert und zu den Praxisworkshops eingeladen sowie zur Vernetzung mit landwirtschaftlichen Betrieben motiviert.

6.51 Netzwerk Kulinarik, Landeskonzferenz Vorarlberg, 29.3.2019

Alexander Kowarc und Angelika Stöckler wirken an der Erarbeitung eines gemeinsamen Landesprogrammes für Vorarlberg im Landhaus in Bregenz mit.

6.52 Verwaltungsakademie Schloss Hofen, Freihof Sulz, 6.4.2019

MEHRWERT-Info in der Ausbildung Kinderbetreuung an der Verwaltungsakademie Schloss Hofen und Einladung der 20 Kindergartenassistentinnen zu den Praxisworkshops.

6.53 Landwirtschaft verstehen: Ernährungssouveränität, 25.4.2019

Angelika Stöckler referierte zum Thema „Gutes Essen für alle – hierzulande und weltweit“ in der Inatura und Alexander Kowarc beteiligte sich an der Diskussion.

6.54 Kompetenztraining Schülerbetreuung, VHS Hohenems, 26.4.2019

Die 18 TeilnehmerInnen des Kompetenztrainings Schülerbetreuung wurden an der VHS Hohenems über MEHRWERT und die Weiterführung unter neuem Namen informiert.

7 Beratung in Gemeinschaftsküchen

7.1 Rahmenbedingungen

Der Vorarlberger Landtag hat in seiner Sitzung am 4. Mai 2017 beschlossen, dass die Vorarlberger Landesregierung im Sinne der Landwirtschaftsstrategie 2020 „Ökoland Vorarlberg – regional und fair“ ersucht wird

1. den Anteil regionaler Produkte in der Gemeinschaftsverpflegung unter Einbindung der Systempartner (z.B. Ländle Qualitätsprodukte Marketing GmbH, ARGE Küchenleitung Vorarlberg) zu erheben und weiter auszubauen. Hierbei sollen die Anteile von Produkten mit regionaler Wertschöpfung auf Erzeugungs- bzw. Verarbeitungsebene und von Produkten mit regionaler Herkunft gemäß der 3 G-Strategie sowie von Bio-Produkten jeweils im Verhältnis zum Gesamtwareneinsatz dargelegt werden,
2. die Vermittlung von Anbietern von regionalen Produkten gemäß der 3 G-Strategie sowie von Bio-Produkten für die Gemeinschaftsküchen durch die Systempartner (z.B. Ländle Qualitätsprodukte Marketing GmbH) zu forcieren,
3. die Beratung der Leiterinnen und Leiter von Gemeinschaftsküchen zur verstärkten Verwendung von regionalen Produkten gemäß der 3 G-Strategie sowie von Bio-Produkten durch die Systempartner (z.B. Projekt MEHRWERT) weiter auszubauen,
4. ein System zur Zertifizierung von Gemeinschaftsküchen für den vorbildlichen Einsatz von regionalen und biologischen Lebensmitteln einzuführen.

https://www.vorarlberg.at/vorarlberg/landwirtschaft_forst/landwirtschaft/landwirtschaft/waertereinformationen/oekolandvorarlberg/mehrregionalelebensmittel.htm

7.2 Übersicht der Mitarbeit/Hospitationen/Beratungen in Küchen

Der MEHRWERT-Beauftragte wirkte in zahlreichen Küchen mit und vernetzte sich mit Küchenleitern, hinterfragte Abläufe und vermittelte Qualitätslebensmittel aus der regionalen Landwirtschaft.

Übersicht Mitwirkung

13.- 15.12.2016	VorderlandHUS, Sulz Röthis
20.-21.12.2016	Sozialzentrum Josefsheim, Hörbranz
1.3.2017	Landhausrestaurant
16.3.2017	Küche des Krankenhauses Dornbirn
25.4.2017	Sozialzentrum Haus Nenzing

11.5.2017/7.6.2017	Borg Lauterach
12.-13.6.2017	Erholungsheim Maria Hilf, St. Gallenkirch: http://www.mariahilf-montafon.at/
19./22.6.2017	Mittelschule & Sportmittelschule Nüziders
16.-17.10.2017	Sozialzentrum Frastanz
18.-19.10.2017	Schulheim Mäder
11.- 13.11.2017	Betriebsküche der HLW Marienberg
30.11.2017	Kantine BG Bludenz
10.-11.4. 2018	Oberst Bilgeri Kaserne Bregenz
28.5.2018, 2.10.-29.11.2018	Schulzentrum Vandans
5.9.2018	Regio-Walgau, Beratung für Angebotsgestaltung beim Apfel-Kartoffel-Fest am 26.10. Beratung zur Gestaltung der Schülerverpflegung
19.7., 23.7. bis Nov. 2018	Gemeinde Satteins

Beratungsgespräche mit folgenden PartnerInnen:

6.4/30.4.2018	Schulzentrum und Gemeinde Doren
3.5.2018	Betriebsrestaurant Fa. Schelling, Schwarzach
25.1.2018	Betriebsrestaurant Fa. Haberkorn
9.5.2018	Wirtshaus Taube Alberschwende
29.11.2017, 17.3.2018, 9.11.2018	Caritas-Kantinen
25.7.2018	Bio-Austria-Vorarlberg/Ländle Gastronomie

7.3 Beispiele

BORG Lauterach 11.5./7.6.2017

Das Jausenangebot „regional & cool“ aufzupeppen, war der Anspruch des ersten Beratungstages im BORG Lauterach. Die Verpflegungsanbieter Gottlieb und Maria nahmen die Vorschläge von Alex gerne auf und gestalteten ein buntes Buffet mit frisch gepressten Säften. U.a. entstand eine tolle Idee zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen: Joghurts aus dem Automaten werden zu Mixgetränken verarbeitet, bevor das Mindesthaltbarkeitsdatum erreicht ist und sie von SchülerInnen üblicherweise nicht mehr konsumiert werden. Ein Folgetermin mit den Verpflegungsanbietern und Dir. Schelling ist für September vereinbart.

Details: <http://MEHRWERT-fuer-alle.at/schulkantine-borg-lauterach/>



Mittelschule Nüziders

100 SchülerInnen werden von 2 KöchInnen aus der kleinen Küche mit Tiefkühlmenüs aus St. Pölten und selbst zubereiteten Salaten ab und zu auch einfachen Hauptspeisen verpflegt. Hohe Lärmbelastungen im Speisesaal und Spannungen zwischen Küchenpersonal und MittagsbetreuerInnen sind an der Tagesordnung. Möglichkeiten eines abwechslungsreichen, einfachen Angebotes aus regionalen Zutaten werden ausgelotet.



Gemeinsam mit Bürgermeister Peter Neier, Isabell Rudolf Esch (Gemeinde Nüziders, zuständig für Schülerbetreuung), den Köchinnen (Susanne, Brigitte), einer Schülerbetreuerin und der Koordinatorin (Verein Tagesbetreuung) sowie dem Schulwart Wilfried wurden Verbesserungsmöglichkeiten ausgelotet. Köchinnen wurden zur Speiseplangestaltung beraten und beteiligten sich an einer Hygieneschulung.

Küche des Bundesheers

In der Kaserne in Bregenz wird täglich für 80- 120 Personen und in der Kaserne im Walgau für bis zu 400 Personen gekocht. Der Wareneinsatz für ein Mittagessen beträgt 2,5 Euro. Major Markus Tschanun (Leiter Referat Wirtschaftsdienst) ist daran interessiert, mehr heimische Lebensmittel zu verwenden und anzubieten. LR Erich Schwärzler bittet das MEHRWERT-Team die Küchenverantwortlichen des Bundesheers zu beraten.

Wenig beeindruckt vom Probeessen und Lokalausweis des Vorratslagers am 21.3.2018 haben wir die Möglichkeiten lokaler Bestellungen ausgelotet und Major Markus Tschanun hat die Angelegenheit mit Engagement vorangetrieben. In der 3. Märzwoche gab es erstmals Milchprodukte aus Vorarlberg in der Bregenzer Kaserne.

Seither geht es kontinuierlich voran. Gemüse wird vom Kloster Gwiggen geliefert und auch sonst kommen einige heimische Anbieter zur Versorgung des Bundesheers zum Zug.

Regionales und frisch gekochtes wird u.a. sichtbar bei der Angelobung am 30.5.2018 in der Kaserne im Walgau. Major Tschanun berichtet stolz: „100% Vorarlberg aus der Feldküche bei der Angelobung in LUDESCH - Kässpätzle mit Kartoffelsalat!“



Gemeinde, Kindergarten, Volksschule und Schulzentrum Vandans

Aufgrund des bevorstehenden Umbaus wurden wir vom MEHRWERT-Team am 28.5.2018 zum Lokalausweis und zur Beratung eingeladen. Nach eingehenden Gesprächen und einer Situationsanalyse haben wir Empfehlungen für den Umbau an Schule und Gemeinde abgegeben. Die geplante Kiosklösung wurde infolge der Beratung verworfen, da für die Verpflegung von Kindergarten- und Schulkindern ungeeignet. Stattdessen wird das Essen mit Wagen ausgegeben und die jungen Essensgäste dürfen sich an „Familiertischen“ selbst bedienen.



Gemeinschaftsverpflegung Firma Schelling Schwarzach

Im Zuge des Umbaus wird ein Verpflegungsangebot für 380 Mitarbeitende geplant. In der Besprechung vom 30.5.2018 mit Isabella Venc und Elisa Hefel wurde der Schwerpunkt auf ein regionales Angebot, mit einem nachweislich hohen Anteil an heimischen und biologischen Zutaten, gelegt. Die beiden jungen Damen sind überzeugt, mit regionaler Wertschöpfung und einer guten und gesunden Küche bei der Geschäftsleitung und den Mitarbeitenden gleichermaßen zu punkten, und sehen sich nun nach regionalen Anbietern anstelle von weitgereistem Tiefkühlessen und den geplanten Mikrowellengeräten um.

Beratung Gemeinschaftsküchen Caritas

In Abstimmung mit Dietmar Hagen, Firma Essenszeiten beriet Alexander das Küchenteam der Caritas.

8 Vernetzung und Aktivitäten mit Partnerorganisationen

Das MEHRWERT-Team pflegt regen Austausch mit Partnerinstitutionen und stimmt sich laufend ab, um Synergien zu nutzen und Doppelgleisigkeiten zu vermeiden.

8.1 Beispiele von Partnerschaften im landwirtschaftlichen Bereich

- **Landwirtschaftskammer:** Mitwirkung bei der Projektentwicklung, Abstimmung MEHRWERT-Umsetzung im Juli 2017, Andrea Huber informierte BäuerInnen über MEHRWERT-Veranstaltungen und lud zu Vernetzungsworkshops ein.
- **Ländle Qualitätsprodukte Marketing GmbH:** Austausch mit Mag. Marcel Strauss und Benjamin Hehle.
- **Bio Vorarlberg/Bio Austria Vorarlberg:** Zusammenarbeit mit Manuel Kirisits und seinem Team bei Vernetzungsworkshops „Küche trifft Landwirtschaft“ <http://www.bio-austria.at/bio-konsument/aktuelles/termine/>
- **Obst- und Gartenbauverein:** Gemeinsam wurden Veranstaltungen durchgeführt.
- **Vorarlberg Milch:** MEHRWERT-Veranstaltung „Alles Käse“ im Mai 2017 mit Christian Grass und gemeinsame Veranstaltung bei der Vorarlberg Milch im Oktober 2017.
- **Sennerei Schnifis:** Gemeinsames MEHRWERT-SCHAU-Kochen am 4.5.2017.
- **Martinshof Buch:** Gemeinsame Projektentwicklung und MEHRWERT-Veranstaltungen, Bertram Martin ist Kassier im MEHRWERT-Trägerverein VRG.
- **Agathe und Karl Lingenhel:** Gemeinsame Veranstaltung „Küche trifft Landwirtschaft“ und Vernetzung mit Klaus Pleifer (Pleifer’s Engel, Hard).
- **Markus Metzler:** Planung einer Zusammenarbeit „Küche trifft Landwirtschaft“
- **Bäuerinnen Leiblachtal:** Planung der Zusammenarbeit im Rahmen von „Küche trifft Landwirtschaft“ mit Brigitte Seeberger.
- **Landesfischereizentrum und Berufsfischer:** Gemeinsame Veranstaltung am 30.1.2018.
- **Flötzerhof Wolfurt, Mathishof Laterns und Ziegenzuchtverein:** Mitwirkung bei diversen Veranstaltungen
- **Landgenossen:** Zusammenarbeit zur Belieferung von Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen für Kinder und Jugendlichen mit heimischen Bio-Lebensmitteln.

- **Regionalmarkt Vorderland-Walgau-Bludenz:** Gemeinsame Umsetzung der Regional-Genuss-Messe, Vermittlung an Gemeinschaftsverpfleger und Gastronomen.
- **Gstach Schweinemast:** Gemeinsame Umsetzung der Regional-Genuss-Messe.
- **Verein vom Ländle Bur:** Elisabeth Zeiner-Salzmann möchte mit MEHRWERT einen „Marktplatz“ zur Präsentation heimischer Landwirte gestalten und Gastronomen einladen. Sie verweist in ihren Rundschreiben auf MEHRWERT-Veranstaltungen.
- **Gertruds Garten, Dornbirn:** Zusammenarbeit bei der Veranstaltung Wintergemüse im Jänner 2018.
- **Vetterhof Lustenau:** Gemeinsame Veranstaltung zum Thema Wintergemüse im Jän. 2018.
- **Dietrichs Kostbarkeiten:** Alexander Kowarc entwickelt mit Richard Dietrich einen Riebel-Burger für Veranstaltungen.
- **Metzgerei Beck, Kleinwalsertal:** Setzte mit uns gemeinsam die Veranstaltung „Nose to Tail“ um.
- **Bio Ziegenhof Berlinger:** setzte mit uns gemeinsam die Veranstaltung auf der „Freiburger Hütte“ am 27.6.2018 um.

8.2 Beispiele von Partnerschaften mit Gemeinschaftsgastronomie

- **ARGE Küchenleitung:** Birgit Höfert informierte via Newsletter und Website die Heimköche über MEHRWERT-Veranstaltungen und es wurden Veranstaltungen mit MEHRWERT-Beteiligung ausgerichtet. Darunter der Gemeinschaftsverpflegungstag 2018. Details: <http://MEHRWERT-fuer-alle.at/3-tag-der-gemeinschaftsverpflegung-22-2-2018/>.
- **V5-Zertifizierung:** Angelika Stöckler wirkte bei der Ausarbeitung der Richtlinien mit und MEHRWERT-Beauftragter Alexander Kowarc steht zur Vermittlung von Küchen-Knowhow und zur Rezeptentwicklung für Betriebe zur Verfügung, die sich zertifizieren lassen wollen.
- **aqua mühle:** Zusammenarbeit mit Thomas Wachter und Ulrike Schmid Santer – KOCH-Workshops in der Küche der aqua mühle im Messegelände und im aqua Garten.
- **Ländle Gastronomie:** Zusammenarbeit mit Stefan Hechenberger – Alexander Kowarc wirkt bei vegetarischen Tagen am 1./2.3.2017 im Landhaus mit und sammelt Erfahrungen.
- **Vorderlandhus, Sulz Röthis:** Zusammenarbeit mit Gerhard Nachbauer – Hospitation und Erfahrungsaustausch im Jänner 2017.
- **Sozialzentrum Frastanz:** Austausch und Zusammenarbeit mit Michaela Huber Schiefer zur Rezeptentwicklung.

- **Sozialzentrum Josefsheim, Leiblachtal:** Gemeinsame Veranstaltung mit Küchenleiter Pascal Melone (Nov. 2017).
- **Aqua Mühle:** Zusammenarbeit bei diversen Veranstaltungen.
- **Sozialzentrum Haus Nenzing:** Durchführung eines gemeinsamen Workshops mit Küchenleiter Walter Kreiner (er war mit seinem Küchenteam am 6.4.2017 beim Bürgermeisterkochen der Regio Im Walgau zu Gast und ist von MEHRWERT begeistert). Alex arbeitete am 25.4.2017 in seiner Küche mit. Weitere Kooperation ist geplant. Interesse an V5-Zertifizierung ist geweckt.
- **Sozialzentrum Schützengarten Lustenau:** In Zusammenarbeit mit dem Küchenleiter Kurt Huber vom Sozialzentrum Lustenau fand am 27.9.2017 ein Kochworkshop für Gemeinschaftsgastronomen statt, an dem auch die Leiterin des Sozialzentrums, Dr. Hedwig Natter, mit großem Interesse dabei war. Details: <http://MEHRWERT-fuer-alle.at/vegetarisches-und-veganes-fuer-die-gastronomie-27-9-2017/>
- **Benevit Sozialzentrum Alberschwende:** Küchenleiter beteiligt sich regelmäßig an MEHRWERT-Weiterbildungen.
- **Landhausrestaurant:** MEHRWERT-Beauftragter arbeitet am 1.3.2017 einen Tag mit und tauscht sich mit Stefan Hechenberger und seinem Team aus.
- **Kantine L:** Mit den Verantwortlichen der Gemeinschaftsverpflegung der Vorarlberger Lebenshilfe findet regelmäßiger Austausch statt. Die KöchInnen nehmen an zahlreichen Weiterbildungen teil und haben geplant, Alexander zu Beratungen vor Ort einzuladen.
- **Caritas:** Gemeinsamer Koch-Workshop mit Waltraud Valentin (Caritasküche Bludenz) und Manuela Tschann (**Kantine des BG Bludenz**) in der Küche der Caritas-Werkstätte Bludenz (17.3.2018).
- **BSBZ Hohenems:** Planungsgespräch mit Dr. Markus Schwärzler und Küchenleiter Franz Kienberger, Zusammenarbeit in der Küche und bei der Veranstaltung „Bienen machen Schule“ (7. – 9.9.2017) sowie beim Tag der Gemeinschaftsverpflegung (22.2.2018). <http://MEHRWERT-fuer-alle.at/MEHRWERT-bei-bienen-machen-schule-7-9-9-2017/> und <http://MEHRWERT-fuer-alle.at/3-tag-der-gemeinschaftsverpflegung-22-2-2018/>
- **Kindercampus Höchst:** Mit Küchenchef Daniel Reidl pflegen wir regelmäßigen Austausch. Er und seine Mitarbeiterinnen nehmen an MEHRWERT-Weiterbildungen teil.
- **Mama bringt´s in Dornbirn:** Mit Küchenleiter Roland Büchele tauschen wir uns regelmäßig aus. Er und seine Mitarbeiter besuchen MEHRWERT-Vernetzungstreffen mit Anbietern landwirtschaftlicher Produkte.

- **Schulheim Mäder:** Zusammenarbeit mit Küchenleiterin Maria Stöckler 18./19.10.2017. Gemeinsamer Workshop folgte zum Thema regionale Breikost (4.7.2018), wie sie in Senioreneinrichtungen und im Schulheim Mäder täglich auf dem Speiseplan steht/stehten soll.
- **Marienberger Schulen Bregenz:** Beratung zur Angebotsgestaltung in der Betriebsküche im Nov. 2017, PädagogInnen beteiligen sich an MEHRWERT-Veranstaltungen.
- **Krankenhaus Dornbirn:** Hospitation am 16.3.2017, Küchemitarbeiterinnen nehmen regelmäßig an MEHRWERT-Veranstaltungen teil.
- **Arbogast:** Planung mit Daniel Mutschlechner und Iris Lins. Planung von gemeinsamen Veranstaltungen.
- **Borg Lauterach:** MEHRWERT-Beauftragter begleitete Küchenteam zwei Tage lang und beriet zur Gestaltung eines gesünderen und attraktiveren Angebotes.
- **Sportmittelschule Nüziders/Gemeinde Nüziders:** Köchinnen Brigitte Burtscher und Susanne Dietrich bitten Alexander Kowarc um Unterstützung für die Zubereitung des Mittagessens für 90 SchülerInnen (geben derzeit vorwiegend TK-Menüs aus St. Pölten aus; Zusammenarbeit mit Vorarlberger Tagesmütter gGmbH). Gespräche mit Bürgermeister und Beratungen haben stattgefunden. Beratung zur Menügestaltung und Hygieneschulung sind erfolgt.
- **Hard (Gemeinde, VS, MS):** Hat Interesse an MEHRWERT für die Gestaltung ihres Verpflegungsangebotes für ihre SchülerInnen im Zuge des Schulneubaus angemeldet. Bürgermeister Köhlmeier ist Partner bei der „MEHRWERT-Landwirtschaft verstehen“ Veranstaltung im März 2018 im ORF. In Kooperation mit den Landgenossen und der Stiftung „Üsa Boda“ organisierte MEHRWERT, dass die Kantine L in Hard und an all ihren weiteren Standorten der Schülerverpflegung Rind- und Kalbfleisch und vorhandene Feldfrüchte zu 100 % aus Vorarlberg und in Bio-Qualität einkauft.
- **LBS Lochau:** Der neue Internatsküchenleiter Alexander Heer hat Mittwoch zum MEHRWERT-Tag erklärt, kocht regional und informiert seine Essensgäste darüber und ließ die Küche V5-zertifizieren.
- **Vandans (Gemeinde, KG, VS, Schulzentrum):** Beratung erfolgte anlässlich des Umbaus des Gemeinschaftsverpflegungsbereiches für rund 60 Kinder und Jugendliche (Mai 2018). Pläne wurden adaptiert. Menügestaltung und Abläufe wurden optimiert. Regionaler Einkauf hat neuen Stellenwert erhalten.
- **Pension Mariahilf, St. Gallenkirch:** Beratung am 12./13.7.2017
- **Kaserne Bregenz:** Beratungen am 10./11. 4.2018; Besprechungen mit Markus Taschnun, Beratung Walgaukaserne geplant.

8.3 Beispiele von Partnerschaften mit Tourismus

- **Wirtschaftskammer/Sparte Tourismus:** Spartenobmann Elmar Herburger, Katharina Godula und Harald Furtner unterstützen uns bei der Veranstaltungsinformation für Gastronomen. Wirtschaftskammer unterstützt MEHRWERT auch finanziell. Z.B. News Flash: <http://wkv-tourismus.at/einladung-zu-kueche-trifft-landwirtschaft>
- **Bodensee Vorarlberg Tourismus (BVT):** Urs Treuthardt und Corinna Schweizer organisieren mit uns gemeinsame MEHRWERT-Veranstaltungen für Mitglieder des Bodensee Vorarlberg Tourismus. 60 Gastronomen werden auf Bauernhöfe geführt und eingeladen, sich beim kulinarischen Austausch mit den Bauern zu vernetzen.
- **Vorarlberg Tourismus GmbH:** Christian Schützinger und Verena Hetzenauer betreuen derzeit knapp 30 Betriebe als **Gastgeber auf Vorarlberger Art** und wollen die Anzahl auf 200 steigern. Sie stimmen sich mit uns ab, um gemeinsam die Vernetzung von Gastwirten und Landwirten sowie die weitere Vorgangsweise zu planen. Sie informieren ihre Partnerbetriebe über MEHRWERT-Angebote und Veranstaltungen. www.bodensee-vorarlberg.com
- **Naturschutzrat:** Abstimmung mit Karlheinz Hehle, Ruth Swoboda und Willi Sieber und Mitwirkung beim Vernetzungstreffen „Vertragslandwirtschaft“ (13.9.2017).
- **Bewusst Montafon:** Vernetzung mit Manuel Bitschnau.
- **BODENSEE PURE:** Marc Bösche ist Partner bei der MEHRWERT-Veranstaltung „Nose to Tail“ im Kleinwalsertal (7.5.2018), bei „Yak&Spargel“ (22.5.2018) und bei weiteren Veranstaltungen. <http://www.bodenseepure.com/>
- **Pleifers Engel, Hard:** Angeregt durch den MEHRWERT-Auftakt vernetzt sich Klaus Pleifer mit regionalen Partnern und organisiert Veranstaltungsreihe „Vom Hof auf den Teller“ und lässt dort auch seine Landwirte zu Wort kommen. Gemeinsame Veranstaltung „Vielfalt der Bodenseefische“ am 30.1.2018. Details: www.pleifersengel.at und <http://MEHRWERT-fuer-alle.at/vielfalt-der-bodenseefische-30-1-2018/>
- **Hotel Schönblick, Eichenberg:** Gemeinsame Veranstaltung „Küche trifft Landwirtschaft“ am 27.6.2017 am Eichenberg. Details: <http://MEHRWERT-fuer-alle.at/kueche-trifft-landwirtschaft-am-eichenberg-27-6-2017/>
- **Wirtshaus Hoheneck, Mittelberg:** Jürgen und Kirsten Denk besuchten mehrere MEHRWERT-Veranstaltungen, die sie veranlassten, im Kleinwalsertal am 4.12.2017 das Forum „Gelebte Regionalität“ zu veranstalten (bei der auch Alexander Kowarc mitwirkte), um Geschäftsbeziehungen mit weiteren Partnern aus dem Ländle anzubahnen. Bertram Martin und weitere Landwirte liefern nun auch ins Kleinwalsertal. Gemeinsame Veranstaltung mit Walser Bura und Wirten.

- **Mohren Rankweil:** Küchenleiter Matthias Enzenhofer und Pascal Lang nehmen an MEHRWERT-Veranstaltungen teil und stehen als Partner für ORF-Aufnahmen zur Verfügung. Sommerschulung des Obst- und Gartenbauvereins in Zusammenarbeit mit MEHRWERT FÜR ALLE wird im Juli 2018 im Mohren ausgerichtet.
- **Pier 69, Bregenz:** Küchenteam sucht bei MEHRWERT-Veranstaltungen Partner/Lieferanten aus der heimischen Landwirtschaft.
- **Stift Maria Hilf:** Alexander Kowarc hat Dietmar Lorenzin hinsichtlich der Ausrichtung und Speiseplanung im Küchenbereich unterstützt und die Möglichkeiten der Vernetzung mit Kooperationspartnern aus der Gastronomie und Landwirtschaft ausgelotet.
- **Restaurant Walserstube:** Gemeinsame Veranstaltung „Nose to Tail“ mit Jeremias Riezler.
- **Gasthof Taube Alberschwende:** Beratung für eine nachhaltige Regionalentwicklung.

8.4 Beispiele von Partnerschaften mit dem Bildungsbereich

- **Familypoint:** Karin Vogler gab Informationen an alle KinderbetreuerInnen des Landes weiter und nimmt sie in den Veranstaltungskalender des Familypoints auf.
- **FW Dornbirn:** Gemeinsame MEHRWERT-Workshops. Details: <http://MEHRWERT-fuer-alle.at/vegi-fuer-kinder/>
- **Landesverband der Elternvereine:** Weiterbildungsveranstaltung für Obleute der Elternvereine am 13.3.2018, Ziel: Mehr regionale Lebensmittel ins Jausenangebot in Schulen zu bringen. Geschäftsführerin Sandra Lang hat die Aufgabe der Kassaprüferin im MEHRWERT-Trägerverein übernommen
- **LBS-Lochau:** Zusammenarbeit mit Lehrpersonen und Internatsküche im Rahmen diverser MEHRWERT-Veranstaltungen. <http://MEHRWERT-fuer-alle.at/kulinarischer-MEHRWERT-auftakt/>, <http://MEHRWERT-fuer-alle.at/1-MEHRWERT-zwischenbericht/> und <http://MEHRWERT-fuer-alle.at/2-generalversammlung-des-MEHRWERT-traegervereins-vrg/>
Internatsküchenleiter und PädagogInnen nehmen an MEHRWERT-Veranstaltungen teil. MWFA wird auf der Website der Schule präsentiert unter <http://www.lbs-lochau.at/projekte/MEHRWERT-fuer-alle/>
- **PH-Vorarlberg:** Zusammenarbeit mit Klara Schranz – Lehrende und Studierende der PH nehmen gemeinsam an MEHRWERT-Workshops teil. MW-Kochen für den 28.11.2018 in der FW Dornbirn geplant.

- **Polytechnische Schulen:** Jasmine Grabher hat eine Weiterbildung im Sinne von MEHRWERT FÜR ALLE für PädagogInnen der polytechnischen Schulen und um Unterstützung für Lehrpersonen und SchülerInnen zur Vorbereitung auf den Landesbewerb. Durchgeführt im Mai 2017 und 2018. Details: <http://MEHRWERT-fuer-alle.at/MEHRWERT-beim-poly-landesbewerb/> und <http://MEHRWERT-fuer-alle.at/leichter-gesuender-moderner/>
- **Riedenburger Schulen:** Zusammenarbeit bei der Veranstaltung „Küche trifft Bio-Landwirtschaft“ (10.10.2017) und Durchführung eines gemeinsamen Kochworkshops zum Thema „althergebrachtes Wintergemüse neu entdecken“ (24.1.2018). Details: <http://MEHRWERT-fuer-alle.at/kueche-trifft-bio-landwirtschaft-10-10-2017/> und <http://MEHRWERT-fuer-alle.at/wintergemuese2/>
- **Marienberger Schulen:** Alexander Kowarc hat die Schulen bezüglich Gemeinschaftsküche begleitet und beraten. Kolping ist an einer weiteren Zusammenarbeit mit MEHRWERT, auch über die Projektphase hinaus, sehr interessiert. Die PädagogInnen der Schulen nehmen regelmäßig an MEHRWERT-Veranstaltungen teil.
- **Tourismusschulen Bludenz:** Zusammenarbeit mit Hermann Kölly, weiteren Lehrpersonen und SchülerInnen im Rahmen des Bürgermeisterkochens am 6.4.2017. Details: <http://MEHRWERT-fuer-alle.at/buergermeister-kochen-im-walgau-6-4-2017/> Pädagogen der Tourismusschule nehmen an MEHRWERT-Veranstaltungen teil.
- **Verein der Tagesmütter Feldkirch:** Manuela Propener hat uns gebeten, zwei Kochveranstaltungen für Tagesmütter anzubieten (10.11. und 17.11.2018).
- **Verwaltungsakademie Schloss Hofen:** Zusammenarbeit in den Spezialisierungslehrgängen für die Kinder-Tagesbetreuung und Durchführung von Koch und Genussworkshops (16.11.2016, 11.11.2017 und 24.11.2018). Details siehe: <http://MEHRWERT-fuer-alle.at/koch-workshop-und-achtsamkeitstraining/> und <http://MEHRWERT-fuer-alle.at/koch-und-genussworkshop-fuer-tagesmuetter-11-11-2017/>
- **VS Lauterach Unterfeld und Gemeinde Lauterach:** Auf Wunsch der Mittagsbetreuerinnen der Gemeinde Lauterach fand die Weiterbildung „Kreatives aus Kürbis und Kohlköpfen (14.10.2017) in der VS Unterfeld statt. Details: <http://MEHRWERT-fuer-alle.at/kuerbis-kohlkoepfe/>

8.5 Beispiele regionaler und überregionaler Partnerschaften

- **Gemeindeverband/Umweltverband:** Kerstin Formanek macht MEHRWERT-Veranstaltungen über den Veranstaltungskalender des Gemeindeverbandes publik. www.umweltv.at/kalender
- **Energieinstitut Vorarlberg:** DI Monika Forster (Modellregionsmanagerin Energieregion Vorderwald) trägt nach Vorgesprächen mit Angelika und dem Tag der Gemeinschaftsverpflegung den Wunsch an uns heran, gemeinsam ein MEHRWERT-Vernetzungstreffen zu veranstalten. MEHRWERT wurde Gemeindevertretern des Vorderwaldes präsentiert. Gemeinsame Veranstaltungen für Herbst 2018 sind geplant.
- **Regio IM WALGAU:** Vernetzung mit Regio (Birgit Werle), Kochevent mit Bürgermeistern aus 13 Gemeinden, die für Mitarbeitende der Sozialzentren und Gemeinden kochten (6.4.2017) und gemeinsame Planung von MEHRWERT-Veranstaltungen.
- **Regionalmarkt Vorderland Walgau Bludenz:** Gemeinsamer „Marktplatz“ in Rankweil für den 23.10.2018 geplant.
- **Region Brandnertal, Alpenstadt Bludenz, Klostertal und Biosphärenpark Großes Walsertal:** Sie unterstützen uns bei der Veranstaltung auf der Freiburger Hütte und sind an einer weiteren Zusammenarbeit interessiert.
- **Naturpark Nagelfluhkette:** Küche trifft Landwirtschaft im Hotel Krone am 7.11.2018.

9 Öffentlichkeitsarbeit

9.1 MEHRWERT-Mailings

Gezielte Informationen über Veranstaltungen und Vernetzungstreffen an die jeweiligen Zielgruppen aus Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung, Landwirtschaft, Bildung ...

Der Verteiler umfasst über 1200 Adressen. An diese senden wir regelmäßig eine Information über Veranstaltungen und aktuelle Angebote.

9.2 MEHRWERT-Website

Unter www.MEHRWERT-fuer-alle.at werden die MEHRWERT-Initiative, Veranstaltungen und Projektangebote sowie Veranstaltungsberichte und Rezepte präsentiert. Auch die Anmeldungen zu den Veranstaltungen wurde über die Website abgewickelt.



Sowohl die Veranstaltungsinformation als auch die Anmeldungen via Website wurden von unseren Zielgruppen sehr gut wahr- und angenommen.

Auf der Website werden die Berichte sämtlicher Veranstaltungen anschaulich präsentiert. Hier ein beispielhafter Auszug:

BERICHTE



Vielfalt der Bodenseefische, 30.1.2018

In der gemeinsamen Veranstaltung mit den Vorarlberger Berufsfischern im Landesfischereizentrum in Hard berichteten Mag. Nikolaus Schotzko (Fachbereich Fischerei und Gewässerökologie beim Amt der Landesregierung) und DI Albert Bösch (Obmann des ...

[Weiterlesen ...](#)

2. Februar 2018 / Angelika Stöckler



Bodenseefische in Pleifer's Engel in Hard, 30.1.2018

Im Anschluss an die Veranstaltung im Landesfischereizentrum kochten Klaus Pleifer und sein Team gemeinsam mit Alexander Kowarc groß auf. Geräuchertes vom Aal, Felchenkaviar, knuspriger Giebel, Wels an Blunzengröstl und vieles ...

[Weiterlesen ...](#)

2. Februar 2018 / Angelika Stöckler



9.3 Anbieter-Datenbank

Im Zuge der Regional-Genuss-Messe haben wir den Anbietern unsere Plattform zur Präsentation ihres Angebotes bereitgestellt. Weitere Interessenten wurden in der Folge eingeladen ihr Sortiment hier kostenlos zu präsentieren: <http://mehrwert-fuer-alle.at/lieferanten-suchen/>

Aktuell präsentieren 50 landwirtschaftliche Betriebe und Kleinproduzenten ihr Angebot in der Anbieter-Datenbank. Wie uns Partnerinnen aus der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung rückmeldeten, bietet ihnen die Plattform Einblick in das vielseitige Sortiment kleiner Produzenten und ist sehr hilfreich bei der Suche nach Anbietern regionaler Lebensmittel.

10 Medienbeiträge (Auszüge)

10.1 ORF - Vorarlberg heute

- Beitrag über MEHRWERT FÜR ALLE im Rahmen des Bürgermeisterkochens im Walgau am 7.4.2017.
<http://MEHRWERT-fuer-alle.at/buergermeister-kochen-im-walgau-6-4-2017/>
- Beitrag „Küche trifft Bio-Landwirtschaft“, 10.10.2017
<http://MEHRWERT-fuer-alle.at/kueche-trifft-bio-landwirtschaft-10-10-2017/>
http://apasfpd.apa.at/cms-worldwide/online/d5d534c5640fe4bb76918b1c6dd49c42/1508213037/2017-10-10_1900_tl_29_Vorarlberg-heut_Aktion--Kueche-13949051_o_5200991285_s14150488_8_VHiRes_19101319P_19115910P_Q8C.mp4
- Beitrag zu „Nose to Tail“ vom 7.5.2018, ausgestrahlt am 20.5.2018:
<http://tvthek.orf.at/profile/Vorarlberg-heute/70024/Vorarlberg-heute/13977425/Fleischverarbeitung-und-vermarktung/14303346>
- Beitrag „WILDER Genuss“ Kleinwalsertal vom 15.10.2018, ausgestrahlt am 16.10.2018
- MEHRWERT Abschluss 13.3.2019: <https://tvthek.orf.at/profile/Vorarlberg-heute/70024/Vorarlberg-heute/14007342/Mehrwert-fuer-alle/14462434>

10.2 Radio Vorarlberg

- MEHRWERT-Präsentation und Aufnahmen/Interviews von Christian Suter aus dem Kochworkshop „Gesundes & Regionales für Naschkatzen“ vom 22.2.2017 wurden am 22.3. und 29.3. in Radio Vorarlberg gesendet.
<http://vorarlberg.orf.at/radio/stories/2832140/>
<http://vorarlberg.orf.at/radio/stories/2833649/>
- Christian Suter sendet MEHRWERT-Beitrag mit Alexander Kowarc und Klaus Pleifer zum Thema Bodenseefische mit Rezept „Giebel“ 21.2.2018
- Gutes Essen in Schule, Kindergarten und Familie - 15.3.2018. Die Dokumentation der Veranstaltung – die gezeigten Präsentationen, die begleitenden Sendungen von ORF Vorarlberg sowie einzelne Presseartikel finden Sie unter http://www.bodenseeakademie.at/aktuelles_und_berichte.html. Die Nachbereitung der Veranstaltung vom 15.3. Gutes Essen in Schule, Kindergarten und Familie erfolgt im Rahmen von „Umwelt aktuell“ (ca. 20 min) in der Sendung „Radio Vorarlberg Kulturmagazin“ am 9.4.2018 um 20:00 Uhr. Der komplette Mitschnitt des Abends inkl. Publikumsgespräch kann bei der Bodenseeakademie angefordert werden.
- Neues bei Neustätter: 22.10.2018 anlässlich der Regional-Genuss-Messe „Küche trifft Landwirtschaft“ am 23.10.2018 im Vinomnasaal in Rankweil.
- Neues bei Neustätter: 12.3.2019 anlässlich des MEHRWERT-Abschlusses. „Essen Sie vegetarisch?“
- Umwelt aktuell: anlässlich des MEHRWERT-Abschlusses

10.3 Wann & Wo

- „Mehr Produkte aus dem Land“ – Beitrag anlässlich MEHRWERT-Auftakt, 25.1.2017



10.4 Vorarlberger Nachrichten

- Wie der „MEHRWERT“ auf den Teller kommen soll –MEHRWERT-Auftakt, 25.1.2017
- Gelebte Regionalpartnerschaft: „Vorarlberg isst ...“ erfolgreich. 16.12.2017
- Eine reiche Palette an regionalen Produkten, 30.6.2017
- Projekt MEHRWERT für Alle“ im Hotel Schönblick, Juli 2017
- Mit regionalen Lebensmitteln ein MEHRWERT FÜR ALLE, 1.7.2017
- Kost.Bar – Regionale Lebensmittel im Mittelpunkt. MEHRWERT-Vorstellung, 6.3.2018
- Kulinarisch und gesundheitlich Wertvolles bieten, VN-Ökopionierin, 12.5.2018
- MEHRWERT FÜR ALLE, Freiburger Hütte, Kulinarik auf 2000 Metern Höhe, 30.6.2018
- Kulinarische Vielfalt am Dünserberg, 6.10.2018
- Bei Wasserbüffeln und Kräutern im Rheindelta, 15.10.2018
- „WILDER Vergnügen“ im Kleinwalsertal, 19.10.2018
- Vernetzung von Küche und Landwirtschaft, 21.11.2018
- „Was gbits zu essen, 25.1.2019
- „Wertebewahrer“, 12.3.2019
- „Bewusstsein für gesunde Lebensmittel stärken, 19.3.2019
- VN Klimaschutzpreis, 23.3.2019
- VN Tierschutzpreis und MEHRWERT FÜR ALLE, 2.4.2019
- VN Tierschutzpreis und MEHRWERT FÜR ALLE, 17.4.2019

Wie der „Mehrwert“ auf den Teller kommen soll

Neues Projekt will Brücken zwischen Landwirten, Köchen und Pädagogen schlagen.

LOCHAU. Landesbäuerin Andrea Schwarzmann ist die Patin. Ernst Schwald von der Bodenseeakademie der Geburtshelfer, Gerhard Korber und Wolfgang Ponter von der Landesberufsschule Lochau gelten als Vorreiter. Die Landesrätin Erich Schwärzler, Karlheinz Rüdiger, Christian Baumhauer, www.mehrwert.at

26. Dezember 2017

Gelebte Regionalpartnerschaft: „Vorarlberg isst ...“ erfolgreich

Was vor zehn Jahren als Qualitäts- und Wirtschaftsoffensive begann, ist heute breiter Genuss gesunder Lebensmittel.



„Mehrwert für alle“ Projektleiterin Angelika Stöckler (links) setzt auf faire lokale Qualitätsprodukte.

FELDKIRCH. Gastronomie-Fischgruppensprecherin Andrew Nussbaumer und Tourismus-Spartengeschäftsführer Harald Furtner von der Wirtschaftskammer haben die Qualitätsmarke „Vorarlberg isst ...“ ins Leben gerufen, um zu zeigen, dass man nicht nur im Hauptberuf, sondern auch im Dorfgasthaus auf hohem Niveau gut essen kann.

Gutes Essen braucht gute Zutaten, und die Initiative setzt von Anfang an auf gelebte Regionalpartnerschaft zwischen Produzenten, Veredlern und Konsumenten. „Die Gäste wollen wissen, wo

Eichenberg: Küche trifft Landwirtschaft



Mehrwert-Koch Alexander Kowarc, Projektleiterin Angelika Stöckler, Dominik und Karoline Hehle (Hotel Schönblick). FOTOS: SIE

Eine reiche Palette an regionalen Produkten

EICHENBERG. Kürzlich trafen sich im Rahmen des Projektes „Mehrwert für alle“ 45 Landwirtinnen, Gastronomen und Köche bei **Monika und Karlheinz Hehle** im Hotel Schönblick. Wie kommen Küche und heimische Landwirtschaft gemeinsam zum Erfolg? war das Thema der von **Angelika Stöckler** moderierten Veranstaltung. Landwirte stellten ihre Produkte vor und informierten über ihre Philosophie und Arbeitsweise, während Mehrwert-Koch **Alexander Kowarc** einfache Gerichte zubereitete. So wurde die reiche Palette an Lebensmitteln von Bioweidern über Enten, Gänse,



Karl und Agathe Lingenthal (Bibhof Lingenthal).

Eier und Milchprodukte bis hin zu Getreide, Kräutern, Spargel, Nudeln, Marmeladen, Säften eindrucksvoll präsentiert. Alle Gäste, darunter Jungwinzer **Michael Nachbaur**, **Eva Schaper-Fritz** (Schönsteinhof), **Daniela Hehle** (Die sieben Bauern), **Stefan und Caprice Innauer**, (Innauer Hof), Junglandwirt **Lukas Elbs**, **Monika Ebenhoch** (BurPur), **Andreas Franz** (freestyle-BBQ), **Thosten Kappel** (Küchenleiter Krankenhaus) oder **Milka Schwarzenbacher** (Restaurant Mangold) zeigten sich von der Vernetzungsveranstaltung begeistert.



Monika Platz (Sennhof) und Günther Hämmerle (Schäfle Rankweil).

ÖKOLAND VORARLBERG: Regionalität & Lebensqualität

Mit regionalen Lebensmitteln ein Mehrwert für alle

Das Ökoland Vorarlberg ist regional und fair in Bewegung.

BOZENENZ (vd) „Für die Landeskrankenhäuser wollen wir den Bezug von regionalen Lebensmitteln für einen gesunden Speiseplan erreichen und somit die Wertschöpfung deutlich erhöhen“, informiert Landesrat Erich Schwärzler. Man sei auf gutem Weg, meint der Agrarsprecher des Landes, „aber noch nicht am Ziel“. Das Projekt „Mehrwert für alle“ vermittelte bereits zum Auftakt im Jänner bei 120 Partnern aus den Bereichen Bildung, Gastronomie, Gemeinschaftsgastronomie, Landwirtschaft, Politik, Gesundheit sowie bei 60 Schülern der LBS Lochau die gesundheitliche Bedeutung regionaler Lebensmittel und bereite den Boden für gelebte Partnerschaft und mehr Lebensqualität. Nach dem Mehrwert-Motto „gut essen, gesund leben, regional kochen“ konnten sich be-



Angelika Stöckler: „Überwältigendes Interesse an unserem Mehrwert-Event „Küche trifft Landwirtschaft“ im Hotel Schönblick am Eichenberg.“

gelebte Gesierter im Hotel Schönblick am Eichenberg von regionaler Lebensqualität überzeugen.

Biobetriebe und Tierwohl
25 neue Biobetriebe sind heute dazugekommen und die Zusammenführung des Vereins Bio Austria Vorarlberg und der Genossenschaft Bio Vorarlberg hat sich bereits bewährt, da Synergien verstärkt genutzt werden und es vom



LR Schwärzler: „Dank an alle Äpfel für ihren großartigen Einsatz.“

Land bei Produktion und Vermarktung von z. B. Freilandbeef und Bioweiderrind besondere Unterstützung gibt. Umstellungsinteressierte Landwirtschaftsbetriebe erhalten den kostenlosen Biocheck sowie einen Kostenbeitrag zu den Bio-Kontrollkosten und eine zusätzliche Beihilfe zur ÖKUL-Bioprämie für die etwa zweijährige Um-

stellungsphase. Bio Austria Vorarlberg bietet Tierwohlschulungen an, damit ein praxisorientierter Leitfadent und Verbesserungsmöglichkeiten entwickelt werden können. Für den Vorarlberger Tiereschutzpreis haben sich heuer 28 Teilnehmer angemeldet, und „Schau zum Bauernhof“ bietet die Möglichkeit, in die vielfältige Welt des Biobaus einzutauchen. Und heute heißt es von 9 bis 14 Uhr: Biofest beim Sparkassenplatz in Feldkirch. Um beim Fleisch die Eigenversorgung zu steigern, wird durch die Vollmilch-Kalbermastaktion hochwertiges Fleisch über eine Metzgerei in Vorarlberg vermarktet. Die Käiber erhalten ausschließlich Vollmilch, sind auf Einstreu zu halten und müssen im Land geschlachtet werden.

Berglandwirtschaft
„Tag der Alpe“ heißt es am 4. August auf der Alpe Salveit in Laterns und am 2. September auf der Alpe Kassa Wild-

moos in Bezau. „Vorarlberg bekennt sich zur lebendigen Berg- und Alpwirtschaft und dankt den Äpfeln für ihren großartigen Einsatz“, sagt LR Schwärzler. Die Vertragslandwirtschaft in Sachen Obst und Gemüse wird ausgebaut, und Bildung als Basis für mehr Lebensqualität gesehen.

Das BSRZ bietet zusätzlich zweitägige Grundkurse für professionellen Anbau von Beerenobst und Gemüse unter Glas. Im Herbst wird der Schwerpunkt Gemüse und Obstbau für die Fachschule für Berufstätige installiert. Eine vielfältige Naturführer-ausbildung wurde im Mai gestartet. Die Ausbildung wurde vom LFT gemeinsam mit der inatura entwickelt und umfasst je ein Modul in den Schutzgebieten Rheindelta, Naturpark Nagelfluhkette, Biosphärenpark Großes Walsertal und Europaschutzgebiet Verwall.

Nähere Informationen unter: www.vorarlberg.at/ökoland, www.mehrwert-fuer-alle.at

TREFFPUNKT: HONENERS
„Kost.bar“ im Bäuerlichen Schul- und Bildungszentrum

Regionale Lebensmittel im Mittelpunkt

Die Bäuerinnenorganisation mit Landes- und Bundesbäuerin **Andrea Schwarzmann** und Geschäftsführerin **Evy Halder**, Fachinspektorin **Angelika Walser** und das Bäuerliche Schul- und Bildungszentrum mit **Theresa Eiler** und **Astrid Wagner** luden am Dienstagmittag zur „Kost.Bar“. Dort trafen sich Konsumenten, Pädagogen und Bäuerinnen und erliefen Wissenswertes rund um Lebensmittel und deren Zubereitung. Feine Kostproben gab es unter anderem vom Biohof Lingenhöhl, vom Paulinerfarm und vom Backhaus Bofa. Dazu referierte **Angelika Pirter** über ernährungsmedizinische Fakten zum Thema Glückseligkeitsfaktoren.



Pamela Gimplinger (l.), Referentin Angelika Pirter und Gastgeberin Evy Halder.



Alex Kowarc und Juliane Feurstein (Mehrwert für Alle).



Marius Schwärzler (BSRZ), Sabine Wirtner (Backhaus Bofa), Paulina Bartscher (Paulinerfarm), Katharina Liengenhol.

VO-ÖKOPIERIN. Ernährungswissenschaftlerin Angelika Stöckler (St), Projektleiterin „Mehrwert für alle“

Kulinarisch und gesundheitlich Wertvolles bieten

Storytelling macht Voralberger Landwirtschaft, Gastronomie und Tourismus interessant.

BRUNNEN Bereits jeder Dritte nimmt eine Mahlzeit pro Tag in Restaurants oder Kaminen ein. Tendenz steigend. Dabei kommen immer mehr industriell vorgefertigte Gerichte auf die Speisekarten. Dem möchten wir entgegensteuern und in den Voralberger Küchen heimische Lebensmittel auf die Teller bringen und damit den Essensgenuss sowie kulinarisch als auch gesundheitlich Wertvolles bieten“, informiert die zweifache Mütter übers Projekt „Mehrwert für alle“, das vorerst von 2016 bis 2019 durchgeführt wird. „Unser Vorküfer war das Projekt „MEHRWERT FÜR KÖRPER UND GEIST“, das ich gemeinsam mit Internatlehrer Gertraud Kerber und Kochlehrer Wolfgang Fister von 2009 bis 2012 an der Landesberufsschule für das Gastgewerbe in Lochau (IBS) umsetzen durfte. Es wurde zumeist mit dem Österreichischen Vorküferpreis und dem IBS-Preis ausgezeichnet. Gemeinsam mit 21 Partnern aus den Bereichen Gemeinschaftsgastronomie, Tourismus, Landwirtschaft und Bildung haben wir

Schwell von der Bodenseekademie, Gertraud Kerber und ich dann „Mehrwert für alle“ entwickelt. Der kompetente und engagierte Koch Alexander Kowarc löste zwischenzeitlich in unserem kleinen Team ist Juliane Feurstein, die das „Mehrwert“-Küchen thumant und professionell führt. Angewandelt ist „Mehrwert“ beim gemeinsamen Vorküfer für Regionalität und Gesundheit an der IBS Lochau, dem Bürgermeister Walter Raach vor Ort für Regionalität und Gesundheit und saisonales Speisenangebot in Gemeinschaftsgastronomie und Tourismus sowie geeignete Wertschätzung für regionale Qualitätslebensmittel.“

Ziele und Networking
Unsere Stärke ist Land ist die lokalisierte Landwirtschaft mit ihrer Vielfalt an Lebensmitteln“, betont Angelika Stöckler, deren Lebensmotto „Gutes genießen und über den Tellerrand schauen“ heißt. „Damit können wir uns von Einzelgeschmack, der sich schnell breitet, abheben. Die Leute wollen wissen, woher die Lebensmittel stammen, welche Landwirte dahinterstehen und wie sie wirtschaften. Immer mehr Gastromomen erkennen, dass ihre Gäste etwa der Ziegenkäse noch besser schmeckt, wenn sie diesen

wirtschaft und Küche zu verbinden. In den „Mehrwert für alle“ und Bodensee-Voralberger Tourismus am 22. Mai zur Beibehaltung von zwei außergewöhnlichen Betrieben: Das junge Landwirt Lukas Elbs und sein Großvater betreiben das Biohof in Hohenwiler und bauen Spargel an, die Familie Hutz-Dien hält am Haidhof über Lochau u. a. 40 Taka 60 Freilandhühner, Fasan und Schweine. Ihre Spezialitäten reichen von allerlei Würsten über Eier und Marmeladen bis zu Trockenfleisch, die sie selbst anbietet.

Am 4. Juni gibt es dann auf die Alpe Ruchen über Mellau, am 19. Juni nach Randweil, am 27. Juni auf die Freilager Hüte, am 28. Juni in die Region Imbühl, am 16. Juli in den Gasthof Mohlen in Randweil, am 18. September nach Dünserberg und bei Wasserbüffeln und im Kollergarten trifft man sich am 26. September im Rheindelta VO

Alle Events und Workshops online unter www.mehrwert-fuer-alle.at



Angelika Stöckler und Kollegen mit den Tierschutzpräsidenten Liengenhol und Gerald Netzpodner.

Zukunft gestalten!
Jetzt mitmachen unter klima.vol.at



TREFFPUNKT: DALAAS
„Mehrwert für alle“ auf der Freiburger Hütte

Kulinarik auf 2000 Metern Höhe



Wirtin Kathrin und Florian Mittermayr (M.) mit Mehrwert-Projektleiterin Angelika Stöckler und Mehrwert-Berater Alexander Kowarc (L.)

Im Rahmen des Projekts „Mehrwert für alle“ lud Projektleiterin **Angelika Stöckler** zu einer besonderen Veranstaltung in die auf knapp 2000 Metern gelegene Freiburger Hütte. Mit feinen Zutaten, vorwiegend aus der Region und in bester Bio-Qualität, gab das Wirtinpaar **Kathrin** und **Florian Mittermayr** den rund 40 Teilnehmern aus Tourismus, Gastronomie, Küche und Landwirtschaft einen Einblick in ihr naturnahes kulinarisches Angebot. Unter anderem zeigten sich Hauskoch **Christian Rescher** (Austell), **Mouka Ebenhoch**, **Toni Kiang**, **Ökonom Willi Sieber**, **Klaus Pfeifer** (Pleifers Engel), **Thomas Lampert** und **Eva Schaper** (Schönsteinhof) von der hausgemachten Limonade und den Schmankerln am schönsten Platz Österreichs begeistert.



Julia und Josef Berlinger (Ziegenhof).



Anton Fetz (Schlachhof Dornbühl) und Helene Zoller (Gasthaus Taube).

Treffpunkt: Dünserberg
Mehrwert-Event „Küche trifft Landwirtschaft“

Kulinarische Vielfalt am Dünserberg



Toni Kiang, Thomas Lampert und Valentin Borgehr.

Angelika Stöckler, Martina Pösel und Richard Mayerhofer.

Die Veranstaltung „Küche trifft Landwirtschaft“ am Dünserberg war ein voller Erfolg.

Fachleute aus Gastronomie, Tourismus und Landwirtschaft waren der Einladung auf den Dünserberg gefolgt. Nach der Begrüßung durch Pgm. **Walter Rauch** (OM Mehrwert-Triggerverein) und einer von **Angelika Stöckler** moderierten Vorstellungsrunde ging es zur Besichtigung von zwei Biobetrieben. In ihrem Kräuterortodorum zeigten **Dorothea** und **Armin Rauch** eindrucksvoll, wie Bio-Obst und im Berggarten gedeihen.

Am Biohof von **Margit, Walter** und **Christian Sehm** kamen dann vor allem die Fleischliebhaber auf ihre Kosten. Zum Abschluss bot **Alexander Kowarc** mit **Ingrid** und **Melanie Plank** im Luag Alpe Schweinebraten und geschmortes Huhn mit Hafervorwurzeln im Portweinstud. Unter den Teilnehmern waren **Kirsten** und **Jürgen Denk**, (Wirtshaus Hohenloch), **Dominik Balz** (Martinspark), sowie **Michael Bode** (Genusswerkstatt Lindau) und **Anna Lins** (MO-Catering).

Montag, 15. Oktober 2018
Voralberger Nachrichten

Von braven Wasserbüffeln und vielfältigen Kräutern

Voralberger Gastromomen informierten sich im Rheindelta.

HÖCHST Zur Vernetzung von Landwirtschaft und Küche sowie zur Beschäftigung von zwei innovativen landwirtschaftlichen Betrieben fanden sich rund 40 interessierte Gäste aus der Gastronomie, der Landwirtschaft sowie aus dem Gesundheitsbereich aus dem ganzen Land im Rheindelta ein. Nach einer ersten Stärkung mit Salami und Frischkäse vom Wasserbüffel tauschten die Teilnehmer im Seerestaurant Gaudaus Wissenwertes über ihre unterschiedlichen Beteiligungsfelder aus, bevor es zum Felderhof nach Hochen ging. Dort hielt Bernd Geert seit 2015 für Voralberg sehr untypische Wasserbüffel. Die Tiere liefern nicht nur Fleisch, sondern auch Milch, die zu Haffensauerkäse verarbeitet wird. Fasziniert von den gemühten Büffeln, die sich gerne streicheln lassen und danach in den Schlammröhren baden, wurde die Haltungweise der Paarhüder erklärt.

Interessanter Austausch
Ein ganz anderes Terrain der Landwirtschaft erleben die Exkursionsteilnehmer auf dem Malherhof, der ein großes Kräutersortiment zu bieten hat. Martin Brunner führte die



Auf Tuchfühlung mit den Wasserbüffeln gingen die Teilnehmer auf dem Hof von Bernd Geert in Hochen.

Hehle (Schönleib, Eisenberg), Sandra Dreber, Dietmar Götz, Peter Schenk und Anton Simma (Gasthof Lamm, Pregana), Anna Lins und Patrick Bronger (MO-Catering), Helene und Angelika Zoller (Gasthof Taube, Alberschwende), Gertraud Baumgartner (Gortwald's Catering), Susanna Jahn, Jessica und Jonathan Hotz (Vak Halden, Lochau). **NAM**

„Mehrwert“-Veranstaltung „Wilder Genuss“ im Kleinwalsertal

Wildes Vergnügen im Kleinwalsertal

In Kooperation mit **Jürgen Denk** (Wirtshaus Hoheneck) und **Sascha Kemmerer** (Ifenhotel) lud das „Mehrwert“-Team mit **Angelika Stöckler**, **Juliane Feurstein** und **Alexander Kowarc** zu einem Wild-Workshop ins Kleinwalsertal. Nach der Verkostung von Wildgerichten erwartete die Teilnehmer ein „Wilder Genuss“ aus der Hauben- und Sterneküche des Ifenhotels. Im Anschluss besuchten Gäste wie **Peter Mayrhofer** mit **Brunhilde** (Fischereiverband) oder **Lothar Eiler** mit **Helene Zoller** (Tauben, Alberschwende) die Fach-Messe der GenussRegion Kleinwalsertal.



Das „Mehrwert“-Team mit **Bertram Martin** (Vorstand Trägerverein), Projektassistentin **Juliane Feurstein**, PL **Angelika Stöckler** und MW-Beauftragter **Alex Kowarc**.



Katrin Berchtold (Kleinwalsertal Tourismus) und **Simone Aberer** (Verein Ländle Bur).



Hegobmann Günther Graf, **Gernot Heigl** (Vlb. Jägerschaft), Jagdpächter **Wolfgang Dietrich**.



Initiator der Genuss-Messe **Jürgen Denk** mit **Kirsten** (Hoheneck).

Mittwoch, 21. November 2018
Vorderberger Nachrichten



50 Interessenten aus Landwirtschaft, Gastronomie und Politik beteiligten sich an der Exkursion.

Vernetzung von Küche und Landwirtschaft

Stärkung regionaler Warenkreisläufe im Vorderwälder Fokus.

DOREN, KRUMBACH, LANGENEGG 50 Personen aus Landwirtschaft, Gastronomie und Politik folgten der Einladung von MEHR WERT FÜR ALLE, Natunapark Nagelfluhkette und Energieregion Vorderwald, um sich bei einer Exkursion zu informieren und miteinander ins Gespräch zu kommen. Das Besichtigungsprogramm führte zur Natunapark-Partner Metzgerei und Fleischverarbeitung Mössmann in Doren, sowie zum Hirschbühlhof in Krumbach, auf dem Stephan und Andrea Hirschbühl Dexterrinder zur Fleischgewinnung aufziehen. Im Seminarhotel Krone in Langenegg traf sich die Gruppe zum moderierten Austausch und stärkte sich mit vom Metzger Kronebauer (Krone) und Alexander Kowarc (MEHR WERT) modern interpretierten regionalen und traditionellen Kostlichkeiten.

Vollmilchkalb
Ein Thema bewegte die Gemüter ganz besonders: Was tun mit den männlichen Kälbern, die für die Milchgewinnung nicht gebraucht werden? „Der Natunapark Nagelfluhkette möchte hier eine Antwort geben und mit der Natunaparkmarke Vollmilchkalb die Vermarktung der Kälber in der Region vorantreiben“, informierte Carina Niedermair vom Natunapark Nagelfluhkette. Mir Rainer Moosmann gibt es im Vorderwald einen Partner, der die Schlachtung und Zerlegung übernimmt. Vermarktet wird das Vollmilchkalb von der Genossenschaft Metzgerei Natunapark Nagelfluhkette. „Damit ist die Basis für regionale Kreisläufe geschaffen“, ist Obmann Ulrich Schmelzbach überzeugt.

Kleine Strukturen stärken
Mit dem Erhalt der kleinststrukturierten Land- und Alpwirtschaft kann auch die Kulturlandschaft mit ihrer hohen Artenvielfalt weiterhin Bestand haben. Zahlreiche Teilnehmer, unter ihnen Bundesbäuerin Andrea Schwarzmann und Martin „Staudinger“ (SPÖ) sowie Bürgermeister des Vorderwaldes und aus dem Allgäu, sprachen sich für den Erhalt und Ausbau der kleinen Strukturen sowie für die Vernetzung von Landwirtschaft und Tourismus aus, um auf sozialer und ökologischer Ebene die Region zu stärken. In den Gasthäusern finden die heimischen Spezialitäten enormen Zuspruch. „Wir bekommen sehr viel erfreute Rückmeldungen von unseren Gästen“, so Jürgen Hirschbühl vom Gasthof Adler in Krumbach. „Mehr heimische, gesunde und frisch zubereitete Lebensmittel auf unsere Teller zu bringen ist Ziel von MEHR WERT FÜR ALLE“, so Projektleiterin Angelika Stöckler. Das deckt sich mit dem Interesse der Energieregion Vorderwald, die sich für die Stärkung regionaler Warenkreisläufe engagiert. „Die Ernährung ist für rund ein Viertel der klimawirksamen Treibhausgasverantwortlich und hat damit eine ähnliche Dimension wie der gesamte Verkehr“, machte Monika Forster Zusammenhänge deutlich. Regionale und saisonale Lebensmittel helfen, Klimagas zu verringern. ME



Projektleiterin **Angelika Stöckler** (Mehrwert für alle) und **Carina Niedermair** (Natunapark Nagelfluhkette).

Großküchen liefern 25.000 Menüs aus

Außer-Haus-Verpflegung für Kinder und Jugendliche verzeichnet auch in Vorarlberg steigende Nachfrage.

gestatteten. Ein Ziel verfolgen alle: Der Kundschaft muss das Essen schmecken. Dazu ist Fantasie gefragt, wissen die Köche, die pro Woche zwischen 300 und 8000 Menüs zubereiten und ausliefern.

Viele Anbieter
Anbieter gibt es im ganzen Land, von Aqua Mühle über das BSBZ Hohenems, die Lebenshilfe, den Kindercampus Höchst, die Ländle-Gastronomie, die Landesberufsschule Lochau, „Mama bring' s“, Senecura, die Sozialzentren Frastanz und Nenzing bis zu den Riedenburger Schulen. Ihre Vertreterinnen und Vertreter stehen tagtäglich vor einer großen Herausforderung, um der Kundschaft in den Schulen oder Kindergärten Leckeres und Gesundes servieren zu können. Größter Wert wird auf die Verarbeitung von Rohstoffen aus heimischer Produktion gelegt, sofern dies möglich ist, versichern die Küchenchef:innen.

„Das Essen muss schmecken“
Unter dem Titel „Ess-Erlebnis in Kinderbetreuung, Kindergarten und Schule“ wurde in der inatura, in der gerade die Sonderausstellung „Wir essen die Welt“ gezeigt wird, die Gemeinschaftsverpflegung unter die Lupe genommen. Organisatorin Angelika Stöckler, Gesundheits- und Ernährungswissenschaftlerin, lud gemeinsam mit „MEHR WERT“ eine Reihe von Betreibern von Großküchen ein, die dem zahlreich erschienenen Publikum einen Blick in ihre Kochtöpfe

„Das Essen muss schmecken“

„Wir müssen nicht alle Vegetarier werden.“



Kontrollen
Besonders genau nimmt es die amtliche Lebensmittelkontrolle des Umweltschutzes bei der Überprüfung der Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung. In regelmäßigen Abständen tauchen Kontrolleure in den Küchen auf, so Friedrich Klinger vom zuständigen Kontrollamt in Land. HA

Donnerstag, 12. März 2019
Vorarlberger Nachrichten

Wertebewahrer

Alexander Kowarc setzt sich für Regionalität ein.

VOLAT
Mehr Bilder vom Ende des Jahres

DORNBIRN Das Köchen hat seine große Leidenschaft. Sie führte Alexander Kowarc um den Globus und in die besten Häuser. Aus Völ in Colorado bis zum Meer bei der gebirgigen Wiener vor gut 20 Jahren schließlich in Vorarlberg hängen. „Es hat mir hier gefallen“, lautet die simple Erklärung, keine Begeisterung für Land und Leute kann Kowarc seit 2014 auch aktiv leben. Als Beauftragter für das Projekt „Mehrwert“ versucht er, Bewusstsein zu vermitteln für den Wert regionaler Lebensmittel und jene, die sie produzieren bzw. bei jenen, die sie verarbeiten. „Der Einsatz lohnt sich“, kann Alexander Kowarc zum Abschluss der ersten Projektwoche zufrieden bilanzieren. Am Ende sieht er seine Mission aber noch lange nicht. Deshalb hofft er, dass es weitergeht. Bei der Abschlussveranstaltung...

Menschen, die bewegen

gen, Mittwoch, 13. März 2019, ab 17.30 Uhr in der Kammergarn in Hard wird er es erleben. Eingeladen zu Information und Schmauskerl aus heimischer Produktion ist auch die interessierte Öffentlichkeit.

In die Breite gegangen
Der dreifache Vater kam durch Zuhilfenahme von Projekt. Da er sich beruflich zunehmend mehr orientieren wollte, nahm er ein befristetes Dienstverhältnis als Lehrer an der Landesberufsschule in Lochau an. Dort hatte „Mehrwert“ bereits Fuß gefasst, und dort lernte er mit der Ernährungs- und Ernährungswissenschaftlerin Angelika Stöckler auch eine der Hauptinitiatorinnen der Aktion kennen. Die

Beruf und Berufung
Für Alexander Kowarc entwickelte sich die Mitarbeit bei „Mehrwert“ zu einem Full-time-Job. 55 Veranstaltungen hat er bislang im ganzen Land auf die Beine gestellt und dafür persönliche Ziele zurückgestellt. Gerne würde er wieder einmal einen Halbmarathon unter 130 Stunden laufen, aber es fehlt an Zeit für ein regelmäßiges Training. Als Ausgleich nimmt er seine Tätigkeit sportlich. „Ich bin ein Wettkampftyp“, sagt Kowarc mit Augenzwinkern. Die Botschaft vom verantwortungsvollen Umgang mit Menschen, Natur und Tieren nachhaltig unter Volk zu bringen, gleiche auch einem Marathon. „So etwas geht nicht von heute auf morgen. Da heißt es dranhängen.“ Für Alexander Kowarc stehen die Vielfalt, das Kleinstrukturierte und die hohe Qualität als Werte für Vorarlberg, die immer Bestand haben werden. „Dafür gilt es sich einzusetzen“, ist ihm seine Arbeit gleichsam Berufung, wo er etwas bewirken kann.

Um für den herausfordernden Alltag als Netzwerker, Berater und Betreuer zu sein, setzt Kowarc auf Sport. Neben Mountainbiken und Skifahren zählt das Laufen zu seinen großen Vorlieben, wobei ihm in dieser Kategorie die Bergläufe am nächsten sind. „Sofern die Anstrengung nicht zu groß ist, genieße ich dabei auch die Natur“, merkt Alexander Kowarc schmunzelnd an. **VN-MM**

ZUR PERSON
ALEXANDER KOWARC ist Projektbeauftragter für die Initiative „Mehrwert für alle“
GEBURT 5. März 1973 in Wien
AUSBILDUNG Koch, Kellner- und Konditorlehre, Ausbildung zum Diätkoch, Lehrlingsausbilderprüfung
FAMILIE verheiratet, drei Kinder
ANMELDUNG FÜR ABSCHLUSS MEHRWERT: mehrwert-fuer-alle.at/veranstaltungen

Samstag/Sonntag, 23./24. März 2019
Vorarlberger Nachrichten

12 Klimaschutzpreis 2020

Der „Mehrwert für alle“ bleibt

Das erfolgreiche Netzwerk-Projekt „Mehrwert für alle“ wurde gefeiert und wird fortgesetzt.

HARD Im Spannen Hard wurde kürzlich mit 300 Gästen der Abschluss der ersten zweieinhalb Jahre gefeiert. Das Mehrwert-Team mit Angelika Stöckler, Alexander Kowarc, Juliane Feurstein und der Vorstand des Trägervereins mit Elmar Herburger (Spartenobmann Tourismus), Bertram Martin (Martins Hof Buch), Andrea Mc Gowan (Direktorin der LBS Lochau) und Andrea Schwarzmann (Landes- und Bundesbauernin) sowie Projektleiter Ernst Schwand (Bodenseakademie) freuten sich einmal mehr über das enorme Interesse. „Köche haben keine Zeit, Bauernhöfe abzuklappern und Landwirte kommen nur selten in Küchen“, stellte Projektleiterin Angelika Stöckler fest und freute sich, dass es gelungen ist, viele Netzwerke zu knüpfen und Beziehungen aufzubauen.

Sehr gute Zusammenarbeit
Die Erfolgsbilanz: 60 Veranstaltungen mit 2400 Fachleuten aus Landwirtschaft, Tourismus, Bildung, Gesundheit und Politik. Weiters eine Plattform, auf der über 50 landwirtschaftliche Betriebe ihre Angebote präsentieren und eine Sammlung bewährter Rezepte. „Vertragslandwirtschaft“ über jährlich 20 Tonnen Bio-Fleisch und viele Tonnen Bio-Feldfrüchte aus Vorarlberg für den Schülermittagsstisch – unterstützt von den Landgenossen und der Stiftung „für Boda“ – sowie unzählige neue Partnerschaften zwischen Direktvermarktern und der Gastronomie. Verwöhnt wurden die Gäste von Schülerinnen und Schülern der Landesberufsschule für das Gast-

gewerbe in Lochau, angeleitet von Brigitte Horn und Fabian Marte. Sie boten zur Begrüßung Köstlichkeiten auf dem MEHRWERT-Brett und luden im Anschluss zum Netzwerken und Genießen auf einen bunten Markt ein. Biohof Lingel, Dietrichs Kostbarkeiten, Fischerei Bösch, Flötzerhof, Genussregion Kleinwalsertal, Herbert's Dorfmetz, Martins Hof und Weingut Mötth präsentierten eine beeindruckende Vielfalt an Vorarlberger

Spezialitäten. „Wie es weitergeht, bleibt spannend. Ein Nachfolgevorhaben gibt's, wartet jedoch noch auf grünes Licht von politischer Seite“, informiert Angelika Stöckler. „Für mich persönlich bleibt gutes Essen aus unserer nächsten Umgebung weiterhin ein zentrales Thema. Ich esse gerne gut und schätze die Vielfalt an heimischen Lebensmitteln. Bewusstseinsbildung für den tatsächlichen Wert von Lebensmitteln, Ernährungsbildung mit

Gesundheit und Klimaschutz im Fokus, die Weitergabe von Kenntnissen und Küchenfertigkeiten – v. a. auch im vegetarischen Bereich, Vermeidung von Lebensmittelabfällen und eine vorausschauende Gestaltung der Gemeinschaftspflege sehe ich als zentrale Herausforderungen bei uns im Land. Und wie wir im Projekt MEHRWERT festgestellt haben, geht es immer wieder um Kommunikation und Vernetzung. Besonders span-

nend für kulinarisch interessierte Gäste ist zweifellos die Vernetzung von kleineren landwirtschaftlichen Betrieben mit Küchen. Hier haben wir noch viel Potenzial. Idealerweise sollten wir dafür schon in der Ausbildung der angehenden Köche und Landwirte die Begeisterung wecken und die Zusammenarbeit auf allen Ebenen fördern.“

Infos unter
www.mehrwert-fuer-alle.at



Das Mehrwert-Team um Angelika Stöckler und der Vorstand des Trägervereins freuten sich über 300 Gäste zur Feier des bisherigen zweieinhalbjährigen Erfolgs.



**MEHR
WERT
FÜR ALLE**

GUT ESSEN
GESUND LEBEN
REGIONAL KOCHEN

B2 Lokal Bregenz



TREFFPUNKT: HARD

Abschlussveranstaltung „Mehrwert für Alle“

Bewusstsein für gesunde Lebensmittel stärken

HARD Im Rahmen einer Abschlussfeier im Spannrahmen in Hard ging kürzlich das erfolgreiche Projekt „MEHRWERT FÜR ALLE“ zu Ende. Das Ziel war – im Sinne der Landwirtschafts- und Tourismusstrategie –, das Bewusstsein für den Wert gesunder Lebensmittel zu stärken, Küche und Landwirtschaft zu vernetzen und mehr Vorarlberger Qualitätsprodukte auf den Tisch zu bringen. „Köche haben keine Zeit, Bauernhöfe abzuklappern, und Landwirte kommen nur selten in Küchen“, stellte Projektleiterin Angelika Stöckler fest und freute sich, dass es in den vergangenen zweieinhalb Jahren gelungen ist, viele Netzwerke zu knüpfen und Beziehungen aufzubauen. Die Erfolgsbilanz: 60 Veranstaltungen mit 2400 Fachleuten aus Land-

wirtschaft, Tourismus, Bildung, Gesundheit und Politik. Eine Plattform, auf der 50 landwirtschaftliche Betriebe ihre Angebote präsentieren. Allen Grund zum Feiern hatten MEHRWERT-Beauftragter Alexander Kowarc, Projektassistentin Juliane Feurstein und der Vorstand des MEHRWERT-Trägervereins Spartenobmann Elmar Herburger mit Gattin Gerda, Bertram Martin (Martinshof Buch), Andrea Mc Gowan (Direktorin der LBS Lochau) und Bundesbäuerin Andrea Schwarzmann. Unter den 300 Gästen waren neben LStH. Karlheinz Rüdissler, LR Christian Gantner und Günter Osl (Abteilung Landwirtschaft) auch Ernst Schwald (Bodenseeakademie), Matthias Ammann, Marcel Strauss sowie Guido Flatz (Bgm. Doren). **SIE**



Unter den Gästen: Gerda Kirmair und Susanne Dietrich.



Jürgen Denk (Wirtshaus Hoheneck), Herbert Edlinger (EinfachGut Naturprodukte).



Projektleiterin Angelika Stöckler, Mehrwert-Beauftragter Alexander Kowarc und Landesstatthalter Karlheinz Rüdissler bei der Abschlussveranstaltung.

SIE



MEHR WERT FÜR ALLE

GUT ESSEN
GESUND LEBEN
REGIONAL KOCHEN

VN-TIERSCHUTZPREIS 2019. Gleich anmelden unter tierschutzpreis@vn.at

Tierfreunde sind heuer wieder gefragt

Liebevoll mit Tieren um- und mit gutem Beispiel vorangehen.

BREGENZ Ab sofort haben wieder alle Tierfreunde in zwei Kategorien die Möglichkeit, sich um den Vorarlberger Tierschutzpreis 2019 zu bewerben. Und zwar „im ehrenamtlichen Einsatz im Umgang mit Tieren“ und „im beruflichen Engagement fürs Tierwohl“. Einfach eine Kurzbeschreibung und

ein bis fünf Fotos an tierschutzpreis@vn.at schicken. Ein Beispiel: Die Tierschutzpreisträger Jessica und Lukas mit ihrer ganzen Familie Hotz-Diem bewirtschaften in Lochau ihren Yak Halden Hof (www.yakhalden.at) in erster Linie zur Fleischproduktion. „Aber auch Knochen, Innereien, Fell und Hörner der Yaks werden – ganz im Sinne der Gesamtverwertung – verwendet. Im Sommer werden Schweine und Truthähne aufgezogen. Hühner, Gänse und Strauße tragen zur Vielfalt auf dem Selbstversorgerhof bei, fühlen sich sichtlich wohl und

liefern reichlich Eier. Argerechte Haltung und viel Auslauf im Freien sind Selbstverständlichkeit. Zudem werden auf dem Yak Halden Hof Äpfel, Zwetschgen, Trauben und Birnen zu Säften, Dörrobst, Marmelade und Mus verarbeitet. Alle Produkte können ab Hof erworben werden. „Damit möchten wir zur Bewusstseinsbildung beitragen und den regionalen und saisonalen Lebensmittelkonsum fördern. Das nützt nicht nur der heimischen Wirtschaft, sondern schützt durch regional kurze Transportwege auch die Umwelt. Und die Kunden haben



Landwirtschaft, die das Tierwohl ins Zentrum stellt, mit Küchen zu vernetzen ist das Ziel des Projekts „Mehrwert für alle“. Im Bild: ein Treffen auf dem Yak Halden Hof Lochau.

die Möglichkeit, sich selbst ein Bild von den Produktionsbedingungen zu machen“, lädt Familie Hotz-Diem Interessierte gerne ein. Auch

die Vernetzungsreihe von Angelika Stöckler „Mehrwert für alle“ machte auf dem Yak Halden Hof Station – die Gäste waren begeistert. „Das Tierwohl ins Zentrum zu rücken und Fleisch achtsam zu genießen, das ist nicht nur gut für unsere Gesundheit, sondern auch für Natur, Umwelt und Klima.

Unser MEHRWERT-Projektziel ist daher u. a. Landwirtschaft und Küchen zu vernetzen und Einblick in Betriebe zu geben, die mit gutem Beispiel vorangehen“, informiert Angelika Stöckler (www.mehrwert-fuer-alle.at). **VD**



STATEMENTS



Dem Tierwohl weist die Landwirtschaftsstrategie „Landwirtschaft-Leben“ einen hohen Stellenwert zu. Bei ihrer täglichen verantwortungsvollen Arbeit erbringen unsere Tierhalter große Leistungen. Diese zeichnet der Tierschutzpreis stellvertretend für viele vorbildliche Tierhalter aus. Dafür gilt mein respektvoller Dank. **Christian Gantner**, Landesrat



Verantwortungsvolle, artgerechte Tierhaltung und das Bewusstsein, durch eigene Gewohnheiten in puncto Ernährung und entsprechendes Konsumverhalten nachhaltige und gesunde Landwirtschaft zu unterstützen und damit zu fördern, sind wesentliche Komponenten zum Erhalt unserer Lebensgrundlagen. **Christian Bernhard**, Landesrat



Der Umgang mit ihren Schutzbefohlenen hält jeder Gesellschaft den Spiegel vor. Tiere sind liebende Wesen, und ihre liebevolle Behandlung und ihr Wohlergehen tut nicht nur der Natur – unserer Lebensgrundlage –, sondern ganz besonders auch uns Menschen gut. Tiere sind auf vielfache Art und Weise unsere Freunde. **Verena Daum**, TSP-Initiatorin



Der Vorarlberger Tierschutzpreis vom Land und den Vorarlberger Nachrichten ist eine positive Herangehensweise an das Thema Tierwohl und Tierschutz. Jedes Jahr werden herausragende Leistungen für unsere Mitgeschöpfe präsentiert und vorbildlicher Umgang und liebevolle Haltung unserer Tiere ausgezeichnet. **Norbert Greber**, Landesveterinär



VORARLBERGER TIERSCHUTZPREIS 2019

Das herausragende ehrenamtliche Engagement und der vorbildliche berufliche Umgang mit Tieren, besonders tierfreundliche Haltungen, gut umgesetzte Tierschutz-Ideen und -Projekte, auch von jungen Menschen, werden durch den Vorarlberger Tierschutzpreis ausgezeichnet. Bewerbungen bitte bis spätestens 31. Mai 2019 an Tierschutzombudsfrau Dr. Marlene Kirchner, Montfortstraße 4, 6901 Bregenz, T +43 5574 511 42070, tierschutzombudsstelle@vorarlberg.at, www.vorarlberg.at/tierschutz



Ehrenamtliche Unterstützung des Landes Vorarlberg

VN-TIERSCHUTZPREIS 2019. Jetzt anmelden

Das wahre Ländle-Kalb

Preisträger zeigen, wie's geht: Glückliche Tiere in Vorarlberg.

BREGENZ Die leidige Geschichte und Diskussion um Kälbertransporte/Tierleid und Systemabhängigkeit scheint vorerst bei uns, aber auch in Tirol, ein gutes Ende zu finden. Immer mehr Landwirte setzen auf Mutterkuhhaltung bei Milch-Fleisch-Mischrasen wie etwa das Vorarlberger Braunvieh oder robuste Tiere wie Angus-, Hochland oder Charolais-Rinder oder auch Yaks. Das Motto lautet genauso Vielfalt statt Einfalt – zusätzliche Kleintierhaltung sowie Obst-, Gemüse- und Futtermittelanbau –, wie auch Tierwohl im Naturkreislauf. Es werden Kommunikations-, Kooperations- und Vermarktungsmöglichkeiten geschaffen, u.a. via Hoffäden, Märkten, „MEHRWERT für alle“-Aktionen oder Events und Vermittlung durch BIO Vorarlberg. Unsere Vorarlberger Tierschutzpreisträger sind hier gute Beispiele. Qualität statt Quantität, lautet das Motto etwa der Familie Caprice und Stefan Innauer in Eichenberg. Eine liebevolle Haltung in der Aufzucht ist selbstverständlich. Der Stiermastbetrieb der Familie Böckle in Rankweil fasst 50 Tiere, die bereits 2016 zu 80 Prozent aus Vorarlberger Mutterkuhhöfen kamen. Eigene Futtermittel werden angebaut. Dass sich „Tierwohl mit viel Einstreu und konsequenter Kreislaufwirtschaft im Endeffekt mehr als rechnet“, kann die Familie Böckle jedem Interessierten schwarz auf weiß gerne zeigen.

Neues Bewusstsein

Auf dem Stiermast-Hof von Familie Karlheinz Marte in Röhithis ist viel Fläche mit reichlich Tiefstreu für ihre handzahmen Bullen oberstes Gebot. Diesen Wohlfühlfaktor hält auch Randolf Bildstein für seine „700-1000-kg-Buben“ hoch. Auch Elmar Weissenbach in Götzis setzt auf Mutterkuhhaltung und eigenes Futter: „Die Kuh weiß am besten,



Die handzahmen Bullen auf dem Stiermast-Hof der Familie Marte in Röhithis fühlen sichlich wohl.

was fürs Kalb gut ist.“ Genauso wie auf dem Biohof Ingo Vaschauner in Satteins, der auch als selbstständiger Landschaftspfleger tätig ist. Mischrasen für Milch und Fleisch sind für sie alle ganz logische Selbstverständlichkeit. Auf dem Weissenbach-Hof ist inmitten der Herde ein schöner Charolais-Zuchtstier von der Familie Bress in Übersaxen. Genaugemein Angus-Rinder fühlen sich auf den Bio-Höfen von Angelika und Bernhard Feistenauer in Meiningen und bei Ulrike und Michael Gäßner in St. Gerold sichtlich wohl. Familie Lingenhel in Doren und Reinhard Bär in Andelsbuch halten liebevoll Vorarlberger Braunvieh. Auf Vielfalt, Tierwohl und mehrere Standbeine wird besonders auch aufgrund vieler Vorbilder vermehrt umgestellt, so auch auf gesunde Produkte von glücklichen Ziegen, Schafen und etwa Duroc-Schweinen wie auf den ausgezeichneten Höfen von Ingo Metzler in Egg, Yak Halden Lochau oder dem Flützenhof von Bernd Hörfarner in Wolfurt. Sobald dieses neue Bewusstsein auch bei den Konsumenten breit greift, sind wir auf dem richtigen Weg.

In den beiden Kategorien „Ehrenamtlicher vorbildlicher Umgang mit Tieren“ und „Beruflicher Einsatz für gehobenes Tierwohl“ können sich alle Tierfreunde anmelden.



Einreichungen (Kurzbeschreibung und Fotos) bis Ende Mai an: tierschutzpreis@vn.at

Bayl

OS
SP

AU
SPI
(INK)

*GÜL
SOLA

BayWo Bau
Schleissdorf
+ 20% auf d.
Blüden vom
ausgenommen

10.5 VN Heimat

- Gemeinsamer Einsatz zum Wohl der Kinder, 22.11.2018
- Vernetzung von Küche und Landwirtschaft, 23.3.2019

Donnerstag, 22. November 2018
VN Heimat Bildzeitung



Ziehen am gleichen Strang in Sachen Mittagsbetreuung: Evelyn Bresser (Gemeinde), Alexander Kowarc, Zuzeta Dubovc (Verein Tagesbetreuung), Bürgermeister Burkhard Wächter, Direktor Ludwig Fleisch (SZ), Direktorin Evelyn Stoiser (VS), Jutta Fritz (SZ), Nadine Vallaster (Leitung KG), Heike Burger und Daniela Schober (Küche) mit Ernährungswissenschaftlerin Angelika Stöckler (v. l.).

Gemeinsamer Einsatz zum Wohl der Kinder

Vandanser Institutionen ziehen Bilanz über Betreuung.

VANDANS „Nachdem im Sommer die Räumlichkeiten der Schulküche sowie der angrenzenden Speiseräume komplett saniert und neu eingerichtet wurden, geht es in einem zweiten Schritt die Abläufe und Qualität der Mittagsbetreuung und -küche zu beleuchten“, berichtet Direktorin **Evelyn Stoiser** von der Volksschule in Vandans. „Dazu konnten mit dem Projekt „MehrWert für alle“ gut essen, gesund leben, regional kochen die erfahrenen Ernährungswissenschaftlerin **Angelika Stöckler** sowie Koch **Alexander Kowarc** gewonnen werden. „Bei den Projektpartnern konnten ihre Erfahrungen aus den vielen Betreuungseinrichtungen und Gemeinschaftsküchen des Landes für Vandans schon in der Umbau- und Planungsphase einbringen“, berichtet Bürgermeister **Burkhard Wächter** von den umfangreichen Umstrukturierungen der Mittagsbetreuung in Vandans. „Jetzt, nach den ersten Wochen in den neuen Räumlichkeiten, wurden die neu gewonnenen Abläufe gemeinsam vor Ort besprochen und Ideen aufgegriffen.“

Bürgermeister Burkhard Wächter ist sichtlich stolz auf die Verbesserungen in Sachen Raumeinrichtung und Prozessbegleitung. „Wir freuen uns, dass somit 90 Kinder unserer Gemeinde und Schüler des Schulzentrums optimale Bedingungen vorfinden.“ Die Angebote der Mittagsküche nutzen 12 Kindergartenkinder, 45 Kinder der VS Vandans und 33 Schüler des Schulzentrums Vandans. Zudem kommen 6 Kinder der VS Gantschier an zwei bis vier Wochentagen zur Ausspeisung nach Vandans. **570**

VN Hofsteig
VORARBERGER NACHRICHTEN
HEIMAT
12. Woche, 21. März 2019
EINGESENDET
Nachrichten aus den Vereinen >> 29
HOCHZEITEN
Geheiratet haben... >> 27

Lauterach

Hofsteigtag 2019 im Reinerhaus in Lauterach
Lebte Möglichkeit, die Ausstellungen „Grenzland vor dem Arlberg“ zu besichtigen, ist am Sonntag bei freiem Eintritt. >>

Hard

Das Bewusstsein für den Wert gesunder Lebensmittel stärken
Das Projekt „MehrWert für alle“ ging nach zweieinhalb Jahren zu Ende und feierte den Abschluss mit 300 Gästen in Hard. >>

Wolfurt

Dank an ehrenamtlich engagierte Senioren im Hofsteig
Senioren aus Wolfurt, Kennelbach und Schwarzach trafen sich zum 2. Mal im Café. >>

Mehr Schutz für das Lauteracher Ried

In die bis Ende 2025 gültige Schutzverordnung wurden auch neue Maßnahmen aufgenommen. >>



Der Frühling hält Einzug

Gestern, 20. März, war der offizielle Frühlingsbeginn. Passend dazu wird es in den kommenden Tagen mild und sonnig.

0664 53 11 402
Einsparungsservice vor ANH Hotline

Verstopfungsservice und Kanalreinigung in ganz Vorarlberg

Helbok
Kanal.services

4 Hofsteig
Donnerstag, 21. März 2019
VN Heimat Bildzeitung



Das Projekt „MehrWert für alle“ feiert nach zweieinhalb Jahren den Abschluss mit 300 Gästen in Hard.

Vernetzung von Küche und Landwirtschaft

Erfolgreiche Beziehungen zwischen Köchen und Landwirten hergestellt.

HARD Projektziel war – im Sinne der Landwirtschafts- und Tourismusstrategie – das Bewusstsein für den Wert gesunder Lebensmittel zu stärken, Küche und Landwirtschaft zu vernetzen und noch mehr „Vorarlberger Qualitätsprodukten“ auf die Teller zu bringen“, leitete die Moderatorin **Jasmin Ötz** die Veranstaltung ein. „Köche haben keine Zeit, Bauernhöfe abzuklappern und Landwirte kommen nur selten in Küchen“, stellte Projektleiterin **Angelika Stöckler** fest und freute sich, dass es gelungen ist, viele Netzwerke zu knüpfen und Beziehungen aufzubauen. Die Erfolgshilfen: 60 Veranstaltungen mit 2400 Fachleuten aus Landwirtschaft, Tourismus, Bildung, Gesundheit und Politik. Weiters eine Plattform, auf der über 30 landwirtschaftliche Betriebe ihre Angebote präsentieren und eine Sammlung bewährter Rezept-„Vergabekalender“ über jährlich 20 Tonnen Bio-Fleisch und viele Tonnen Bio-Feldfrüchte aus Vorarlberg für den Schlemmermarkt – unterstützt von den Landgegnern und der Stiftung „Der Boden“ – sowie unzählige neue Partnerschaften zwischen Direktvermarktern und der Gastronomie.

Lsh. **Karlheinz Rüdiger** und LR **Christian Gantner** lobten die Initiative und betonten, dass aufbauend auf den MEHRWERT-Erfahrungen, die Vernetzung von Küche und Landwirtschaft im Land weiter vorangetrieben wird.

Kulinarisches
Verwöhnt wurden die Gäste von Schulerinnen und Schülern der Landesberufsschule für das Gastgewerbe in Lochau, angeleitet von **Brigitte Horn** und **Fabian Marbes**. Sie boten zur Begrüßung Köstlichkeiten auf dem Mehrwertbrett und luden im Anschluss zum Vernetzen und Geselligem auf einen bunten Marktplatz ein. Bischof Längenbel, Diethrich Kochwiesner, Fischerer Bischof, Flörschhof, GenussRegion Kleinwalsertal, Herbert's Dorfmetzger, Martinshof und Weingut Möhl präsentierten eine beeindruckende Vielfalt an Vorarlberger Spezialitäten.

Details zum Projekt und zur Veranstaltung: www.mehrwert-fuer-alle.at

MEHRWERT FÜR ALLE – EIN PROJEKT ZUR NACHHALTIGEN REGIONALENTWICKLUNG

ZIELE Höherer Wertschöpfung heimischer Lebensmittel und mehr gesunde Lebensmittel aus Vorarlberg in Gastronomie und Gemeinschaftsküchen

MASSNAHMEN & ERGEBNISSE

- 60 MEHRWERT-Veranstaltungen: Kochworkshops, Vernetzung „Küche trifft Landwirtschaft“, Regional Genuss-Messen – mit 2600 TeilnehmerInnen (Plan: 600).
- Mitwirkung bei 17 Veranstaltungen von Partnern mit über 1200 TeilnehmerInnen
- Anbieterplattform, auf der 50 Vorarlberger Betriebe ihre Sortimente präsentieren
- Netzwerk mit über 1200 PartnerInnen
- Beratung/Mitarbeit in 16 Gemeinschaftsküchen
- Bewusstseinsbildung und Vernetzungen unter Frisch-Produzenten, darunter viele direkte Partnerschaften zwischen Wirtinnen und Landwirten sowie Vernetzungen über jährlich 20 Tonnen Vorarlberger Bio-Fleisch für den Schlemmermarkt, unterstützt durch Landgegnern.
- Vernetzung von Lebensmittelhändlern und Kooperation mit Umwelteinstitut, um Weitergabe von nicht verzehrten Mehl an Dritte zu ermöglichen.

ENTWICKLUNG mit 35 PartnerInnen aus Gesundheit, Bildung, Landwirtschaft, Tourismus, Gastronomie und Politik

UNIKZEITUNG Nov. 2018 bis April 2019 im Rahmen der Landwirtschafts-, Tourismus- und Gesundheitsförderungsstrategien

FINANZIERUNG Fonds Gesunder Österreich, Gesundheitsförderungsfonds Vorarlberg, Land Vorarlberg

TRÄGER Verein für Regionalität und Gesundheit (VRG) mit Sitz an der LBS Lochau

Einser Herberger, Sportanlassmann
Tourismus

Ernst Schwaib von der Bodenseekade- mie

10.8 Inatura Sonderschau „Wir essen die Welt“ ab 2.10.2018



10.9 NEUE

- Wie Bauern und Gastronomen kulinarische Pläne schieben“ - Küche trifft Bio-Landwirtschaft am Biohof Lingenhel in Doren. MEHRWERT-Veranstaltung in Zusammenarbeit mit Bio-Austria Vorarlberg, Biohof Lingenhel und den Riedenburger Schulen. <http://MEHRWERT-fuer-alle.at/kueche-trifft-bio-landwirtschaft-10-10-2017/>
- Mehrwert für alle, 7.11.2018



Wie Bauern und Gastronomen kulinarische Pläne schmieden

„Küche trifft Bio-Landwirtschaft“ hieß es dieser Tage am Hof von Agathe und Karl Lingenehl in Doren. Dabei ging es um die Vernetzung von Bauern, Gastronomen und Köchen.

Von Daniela Bielebach (Text) und Klaus Hartinger (Fotos)

Der Mensch kann wohl immer nur so gesund sein wie die Lebensmittel, von denen er sich ernährt. Weltweit sind deswegen längst Bio-Produkte voll im Trend. Immer mehr Konsumenten bevorzugen nach aktuellen Daten einer AMA-Statistik Lebensmittel aus ökologischen Anbau. Auch steigt überm die Anzahl der Betriebe, welche nach hiesigen Kriterien produzieren. Doch was steckt eigentlich hinter der wohl verbreiteten Bezeichnung Bio? Nach einer Studie der Universität Newcastle sind diese Lebensmittel eine gesundheitsfördernde Wirkung. In jedem Fall ist Bio mehr als nur Marketing, ist sich Maria Knieck, Geschäftsführerin von Bio Austria Vorarlberg, sicher. „Bio-Zertifikate Praktiken werden von der Produktion über die Verarbeitung bis hin zum Handel kontrolliert“, erklärt er weiter. Es werden keine chemisch-synthetischen Mittel eingesetzt. Das Fleisch, Obst und Gemüse sind gentechnikfrei und wachsen in einer natürlichen Geschwindigkeit. Tiere werden artgerecht gehalten. Es geht nicht um Quantität, sondern um Qualität. Und doch kommt es auf das Siegel an. Die wichtigsten Bio-Zertifikate zwischen im heimischen Handel sind die EU-Bio-Logo, die AMA-Bio-Check und das Bio-Austria-Logo. Nachfrage und Angebot steigen also parallel zu steigen.

Mehrwert für alle

Es ist ein landesweites Projekt zur Förderung von Gesundheit und Regionalität. Dabei soll eine vertrauensvolle Beziehung zwischen den Anbietern regionaler Lebensmittel, der Lebensmittelwirtschaft und den Konsumenten geschaffen werden. Mehr regionale Qualitätserzeugnisse sollen in Gemeinschaftsprojekten für Lebensmittel und Gastronomie entstehen. Ziel ist auch die Erhöhung eines Kompetenzniveaus für Lebensmittel und Gastronomie. Ziel ist auch die Erhöhung eines Kompetenzniveaus für Lebensmittel und Gastronomie. Ziel ist auch die Erhöhung eines Kompetenzniveaus für Lebensmittel und Gastronomie.



Vorwörter auf 1501 Metern

Kathrin und Florian Mittermayr beschäftigen sich mit der Vorarlberger Bio-Produktion. Ein Grund für sie ist die Jalousie-Verzögerung von Landwirtschaft und Küche. „In jedem Fall ist Bio mehr als nur Marketing“, ist sich Maria Knieck, Geschäftsführerin von Bio Austria Vorarlberg, sicher. „Bio-Zertifikate Praktiken werden von der Produktion über die Verarbeitung bis hin zum Handel kontrolliert“, erklärt er weiter. Es werden keine chemisch-synthetischen Mittel eingesetzt. Das Fleisch, Obst und Gemüse sind gentechnikfrei und wachsen in einer natürlichen Geschwindigkeit. Tiere werden artgerecht gehalten. Es geht nicht um Quantität, sondern um Qualität. Und doch kommt es auf das Siegel an. Die wichtigsten Bio-Zertifikate zwischen im heimischen Handel sind die EU-Bio-Logo, die AMA-Bio-Check und das Bio-Austria-Logo. Nachfrage und Angebot steigen also parallel zu steigen.



Angelika Sticker neben den Geschlechtern Agathe und Karl Lingenehl. Aus Kowatz (links) kreierte Bio-Küchlein mit Produkten aus der ansässigen Landwirtschaft.



Kasper Kohler oben links, Bertram Martin, Kathrin und Florian Mittermayr sowie Manuel Kitzits und Florian Finnermann rechts unten. Im Rahmen der Veranstaltung.

„Aberdings ist der Anteil der Gastronomen im Bio-Segment deutlich geringer“, berichtet Florian Tinnermann, ebenfalls von Bio Austria. Ein Grund für sie ist die Jalousie-Verzögerung von Landwirtschaft und Küche. „In jedem Fall ist Bio mehr als nur Marketing“, ist sich Maria Knieck, Geschäftsführerin von Bio Austria Vorarlberg, sicher. „Bio-Zertifikate Praktiken werden von der Produktion über die Verarbeitung bis hin zum Handel kontrolliert“, erklärt er weiter. Es werden keine chemisch-synthetischen Mittel eingesetzt. Das Fleisch, Obst und Gemüse sind gentechnikfrei und wachsen in einer natürlichen Geschwindigkeit. Tiere werden artgerecht gehalten. Es geht nicht um Quantität, sondern um Qualität. Und doch kommt es auf das Siegel an. Die wichtigsten Bio-Zertifikate zwischen im heimischen Handel sind die EU-Bio-Logo, die AMA-Bio-Check und das Bio-Austria-Logo. Nachfrage und Angebot steigen also parallel zu steigen.

Darüber hinaus bedarf es einiger gewisser kulinarischer Kreativität. Der gelernte Koch kann nämlich komplette Tiere „nose to tail“ nutzen. Dieses Prinzip ist weitaus mehr als nur ein Etikett. Es geht um die Verwertung aller Teile des Tieres. „Nose to tail“ bedeutet, dass man nicht nur Fleisch, sondern auch Knochen, Haut, Lamm oder Huhn, Elfen von der Nase bis zum Schwanz, Mittermayrs stellen darüber hinaus viele Lebensmittel selber her. Mittermayrs stellen darüber hinaus viele Lebensmittel selber her. Mittermayrs stellen darüber hinaus viele Lebensmittel selber her.

Passion für die Verwendung von wertigen Lebensmitteln entsteht. Poiretier Nebenbeil für Gut und Gutmotoren: Welt ist was Tiere komplett verarbeitet werden und durch die Direktvermarktung zusätzliche Einnahmen für Zwischenhändler wegfallen, sind die Gerichte auf der Speisekarte am Ende nicht teuer. Und die Mittermayrs haben eine „Jolie Gewürzpalette“.

Bauer als Vertreter. Eine bezieht per Funktionen jeweils gemeinsam sind die Bio-Bauern. Nebenbei haben sich Landwirte zusammengeschlossen, um Kunden mit ihren Erzeugnissen im ganzen Land zu beliefern. Es ist ein durchaus günstige Entwicklung für die Bauern, die doch ziemlich ab vom Schuss ange-

quasi explodieren lassen. Aber die Mittermayrs legen hier so viele Eier, wie sie legen“, erklärt er. Das lässt sich beim Tierbeizung schalten. Bei solchen Entwicklungsmaßnahmen sind schrittweise nicht möglich. Zertifikatswesen. Fast nicht alles, aber nicht unendlich viele Qualitäts hochwertige regionale Lebensmittel in Vorarlberg verfügbar sind. Auch ist die Ernte oder die „Hochsaison“ nicht in jedem Jahr dieselbe. Dessen sollte sich jeder bewusst sein. Dennoch ist die Entscheidung für denart Produkte ein Statement. Und ein Schritt in eine zukunftweisende Richtung“, betont Projektleiterin Angelika Sticker.

10.10 VOL.AT

- „Nose to Tail“-Event, 10.5.2018
- „MEHRWERT auf der Freiburger Hütte“, 27.6.2018
- MEHRWERT bei Wasserbüffeln und Kräutern im Rheindelta, 10.10.2018
<https://www.vol.at/von-wasserbueffeln-und-kraeutern/5956367>

GEMEINDE

„Nose to Tail“-Event

1 KOMMENTAR Von Gemeindereporter Veronika Hotz - 10.05.2018 11:32 (Akt. 10.05.2018 16:32)



V.l.n.r.: Alexander Kowarc, Marc Bösche, Jeremias Riezler und Tom Heinze ©Angelika Stöckler und Marc Bösche

Begeisterte Fachleute aus Gastronomie, Hotellerie, Küche, Landwirtschaft und Metzgerei waren am Montag, 7. Mai zu Gast beim Workshop im Kleinwalsertal.

📷 **„Nose to tail“ in Riezlern Mai 2018** **Riezlerin** Für authentische Genüsse, effiziente Fleischverarbeitung und höhere Wertschätzung des Tieres organisierte Alexander Kowarc (MEHRWERT-Beauftragter) gemeinsam mit Bodensee PURE, Christian Beck und Florian Roth (Metzgerei Beck & Räucherherkammer), Jeremias Riezler (Walserstuba) und Grillprofi Tom Heinze eine kulinarische Weiterbildungsveranstaltung im Kleinwalsertal. Unterstützt wurden sie von Gaby und Anton Fetz (Schlacht- und Zerlegebetrieb) sowie Marc Bösche (Bodensee Pure).

Metzgermeister Florian Roth demonstrierte die „Special Cuts“ der Fleischzerlegung vom „Großen Bavette“ über „Skirt“ bis zu „Flat Iron“ und gab Wissenswertes übers Schlachten und Zerlegen weiter. Anschließend bereiteten Haubenkoch Jeremias Riezler und Grillprofi Tom Heinze in gekonnter Manier traditionelle und innovative Gerichte aus regionalem Rindfleisch zu und Christian Beck lud zur Besichtigung seines Verkaufsllokals „Räucherherkammer“ ein.

(Quelle: Bodensee Pure)

DALAAS

Besondere Veranstaltung auf der Freiburger Hütte

1 KOMMENTAR Von Gemeindereporter Sigrid Juen - 3.07.2018 16:24 (Akt. 3.07.2018 16:24)



Wirtepaar Kathrin und Florian Mittermayer mit Projektleiterin Angelika Stöckler und Berater Alexander Kowarc (Mehrwert für alle) ©Sigrid Juen

Im Rahmen der Veranstaltungsreihe MEHRWERT FÜR ALLE lud kürzlich Projektleiterin Angelika Stöckler zu einer besonderen Veranstaltung in die auf knapp 2000 Meter gelegene Freiburger Hütte.

📷 **„Mehrwert für alle“ auf der Freiburg...** DALAAS Mit feinen Zutaten, vorwiegend aus der Region und in bester Bio-Qualität gab das Wirtepaar **Kathrin und Florian Mittermayer** den rund 40 Teilnehmern aus Tourismus, Gastronomie, Küche und Landwirtschaft einen Einblick in ihr naturnahes kulinarisches Angebot. Unter anderen zeigten sich Haubenkoch Christian Rescher (Aurelio), Monika Ebenhoch, Toni Kung, Ökonom Willi Sieber, Klaus Pleifer (Pleifers Engel), Thomas Lampert, Eva Schaper (Schönsteinhof), Katharina Wille, Bernd Hörfarter (Flötzerhof) und Lukas Morscher von der hausgemachten Limonade und den Schmankerln am schönsten Platz Österreichs begeistert. SIE

HÖCHST

Von Wasserbüffeln und Kräutern

0 KOMMENTARE Von Gemeindereporter Natascha Moosbrugger - 10.10.2018 20:30 (Akt. 10.10.2018 20:30)



Auf Tuchfühlung mit den Wasserbüffeln. ©Mehrwert

Im Rahmen der MEHRWERT-Veranstaltungsreihe „Küche trifft Landwirtschaft“ traf man sich im Rheindelta.

Mehrwert Zur Vernetzung von Landwirtschaft und Küche sowie zur Beschäftigung von zwei innovativen landwirtschaftlichen Betrieben fanden sich rund 40 Interessierte Gäste aus der Gastronomie, der Landwirtschaft sowie aus dem Gesundheitsbereich aus dem ganzen Land im Rheindelta ein. Nach einer ersten Stärkung mit Salami und Frischkäse vom Wasserbüffel tauschten die Teilnehmer und Teilnehmerinnen im Seerestaurant Glashaus Wissenswertes über ihre unterschiedlichen Betätigungsfelder aus, bevor es zum Heldenhof nach Höchst ging. Dort hält Bernd Gerer seit 2015 für Vorarlberg sehr untypische Wasserbüffel. Die Tiere liefern nicht nur Fleisch, sondern auch Milch, welche zu Büffelmozzarella verarbeitet wird. Fasziniert von den gutmütigen Büffeln, die sich gerne streicheln ließen und danach in den Schlammflüchern badeten, wurde die Haltungsweise der Paarhufer erklärt.

Interessanter Austausch

Ein ganz anderes Terrain der Landwirtschaft erlebten die Exkursionsteilnehmer auf dem Mahlerhof, der ein beeindruckendes Kräutersortiment zu bieten hat. Martin Brunner führte die Gruppe der MEHRWERT-Veranstaltung durch die Glashäuser, informierte über die Bewässerungsanlage und zeigte auf, wie viel Handarbeit hinter den Jungpflanzen steckt. Neben den Kräutern und Pflanzen interessierten sich die Teilnehmer und Teilnehmerinnen, darunter u.a. Jeremias und Bettina Riesler (Biohof Walserstube, Riezle), Dominik Mayer (Mayer-Rauch OG), Karlheinz Hehle (Schönblick, Eichenberg), Sandra Dreher, Dietmar Götz, Peter Schenk und Anton Simma (Gasthof Lamm, Bregenz), Anna Lins und Patrik Brugger (MO-Catering), Helene und Angelika Zoller (Gasthof Taube, Alberschwende), Gertrud Baumgartner (Gertrud's Garten), Dennis Brunner (Benevit Höchst), Susanne, Julia, Jessica und Jonathan Hotz (Yak Halden, Lochau), Monika Eberhoch (Bur Pur, Röhth) sowie Gesundheits- und Ernährungswissenschaftlerin Mag. Angelika Stöckler, auch speziell für den Einsatz diverser Nützlinge zum Schutz der Pflanzen. Wieder zurück im Glashaus reichte Alexander Kowarc - mit Unterstützung des Teams vom Seerestaurant - Carpaccio und Fleischlächchen sowie Joghurt und Eis vom Wasserbüffel mit perfekt harmonisierenden Kräutern. Unterstützt wurde die Veranstaltung vom Bodensee Vorarlberg Tourismus. Die nächste Veranstaltung aus dieser Reihe findet am 23. Oktober im Vinomassal in Rankweil ab 16.30 Uhr statt. Bei freiem Eintritt kann die kulinarisch interessierte Bevölkerung bei der Regional-Genuss-Messe bei Spitzenköchen degustieren sowie viele heimische Aussteller und deren Produkte kennen lernen.

0 KOMMENTARE Von Gemeindereporter Sigrud Juen - 21.10.2018 19:45 (Akt. 21.10.2018 19:45)



Das Mehrwert-Team mit Bertram Martin (Vorstand Trägerverein), Projektassistentin Juliane Feurstein, Projektleiterin Angelika Stöckler und Alex Kowarc (MW-Beauftragter) ©Sigrud Juen

Küche trifft Landwirtschaft

Am Dienstag, den 23. Oktober 2018 veranstaltet das Projekt MEHRWERT FÜR ALLE in Zusammenarbeit mit dem Verein vom Ländle-Bur, dem Regionalmarkt Vorderland-Walgau-Bludenz und Gstaach 'sich sau wohlfühlen' im Vinomassal die **Regional-Genuss-Messe**.

Für Kulinarisches sorgen renommierte Köche aus der Region in Zusammenarbeit mit SchülerInnen des bayerischen Bildungszentrums (BSBZ).

15:00 bis 16:30 Uhr Gastro-Fachmesse

Fachleute aus Küche, Gastronomie, Tourismus und Landwirtschaft werden empfangen und sind zum Genießen und zur Vernetzung mit Landwirten und Herstellern heimischer Lebensmittel geladen.

16:30 bis 19:00 Uhr Publikumsmesse

Im zweiten Teil öffnet die Messe „Küche trifft Landwirtschaft“ die Tore für die kulinarisch Interessierte Bevölkerung.

Weitere Informationen und Anmeldung für die Gastro-Fachmesse:

<http://mehrwert-fuer-alle.at/veranstaltung/kueche-trifft-landwirtschaft/>

Anmeldung für Schülergruppen zur Gastro-Fachmesse

Bei Juliane Feurstein: office@mehrwert-fuer-alle.at, 0660/6103460

10.11 Bio Austria Vorarlberg

– Veranstaltungsankündigung MEHRWERT-Bio-Austria Vorarlberg, 16.5.2017



MO 22. MAI 2017, 14:00 – 16.30 UHR

Küche trifft Landwirtschaft - GENUSS & VERNETZUNG

ORT: BIOHOF LINGENHEL, DOREN

Vernetzungsworkshops für Landwirtschaft und Gastronomie: Wie kommen Gastronomen und Landwirte gemeinsam zum Erfolg? In gemütlichem, kulinarischem Rahmen sind LandwirtInnen eingeladen, ihre Produkte vorzustellen und GastronomInnen ihren Bedarf und ihre Wünsche zu artikulieren.

Detaillierte Infos, weitere Veranstaltungen und Anmeldung unter: <http://mehrwert-fuer-alle.at/workshops/>

10.12 Statement LR Gantner im Facebook

Christian Gantners Beitrag

Wir haben in der Vorarlberger Landwirtschaft hervorragende Produzenten und ebenso haben wir vielerorts eine großartige Gastronomie, die viel Wert auf Qualität legt. Unser Ziel muss es sein diese Erfolgswillige noch stärker zusammen zu bringen. Die Regional-Genuss-Messe „Küche trifft Landwirtschaft“ in Rankweil war hier ein Vorzeigeprojekt. Vielen Dank den Organisatoren und allen Teilnehmern auf Produzenten- und Konsumentenseite! (Foto: D. Mathis)



Streubstweiden mit hochstämmigen Apfelbäumen blühen bunt, ernähren Insekten, bieten vielen Vögeln einen Lebensraum ... und gehören gepflegt. Diese Arbeit wird leider viel zu wenig geschätzt und deshalb ist es der Regio Im Walgau wichtig, dafür das Bewusstsein zu schärfen. Das jährliche walgauweite **Apfel- und Kartoffelfest** mit AusstellerInnen aus fast allen Regio-Mitgliedsgemeinden und fachlichen Inputs sowie **Walgau-Äpfelsaft** aus Walgauer Streubst sind Aktionen, mit denen wir eine breite Bevölkerung erreichen möchten. Der Walgau-Äpfelsaft wird vom Bovelhof Düns in 1L-Glasflaschen sowie von der Mosterei Schnetzer Bludesch in 3L-Bag-in-Box hergestellt. Fachlich ergänzt wurde das heurige Apfel- und Kartoffelfest mit praktischer kulinarischer Beratung des Projektpartners **„Mehrwert für alle“**. Gut gelungen ist uns die Abfall-Situation – dank tatkräftiger Unterstützung durch Pfadfinder, „Flüchtlinge helfen“ und Leihgeschirr der Gemeinde Göfis konnten wir für unser drittes Apfel- und Kartoffelfest das Label **„ghörig feschts“** unser eigen nennen. Logistisch findet die **„Vermarktungsplattform Vorderland – Walgau – Bludenz“** gemeinsam mit den landwirtschaftlichen Produzenten und Großabnehmern wie Sozialzentren oder Gastronomie gute Lösungen und vernetzt bereits bestehende Initiativen.



10.13 Stadt Dornbirn -Gemeindeblatt

Elisabeth Haschberger berichtet im Gemeindeblatt über MEHRWERT-Kochworkshop vom 22.2.2017 in der FW Dornbirn.

10.14 Dünserberg - Gemeindeblatt

MEHRWERT beim Apfel-Kartoffelfest, 12.2018

10.15 Hittisau

Küche trifft Landwirtschaft, 11, 2018



11 Ausblick/Weiterführung

Die gewonnenen Erfahrungen und das Netzwerk sollen in eine geplante Regional-Genossenschaft einfließen und dort zum Nutzen der Allgemeinheit weiter in die Praxis gebracht werden.