

Ertragreiche Ernte!

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

LE 14-20
Anwendung für den österreichischen Sektor

Europäische
Landwirtschaftspolitik für
die Entwicklung des
ländlichen Raums
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete



Förderlogoleiste

Credit: Bundesministerium für Nachhaltigkeit und
Tourismus

Fotograf: Bundesministerium für Nachhaltigkeit und
Tourismus

Utl.: Die bundesweite Zusammenarbeit zwischen Landwirtschaft,
Gastronomie & Tourismus zieht nach drei Jahren ein
erfolgreiches Resümee =

Wien (OTS) - Am 30. September fand in Wien das letzte Mal ein
Zusammentreffen der Verantwortlichen des Clusters „Gastronomie,
Gemeinschaftsverpflegung & touristische Initiativen“ und seiner
ordentlichen & außerordentlichen Partner statt.

Inhalt dieser abschließenden Sitzung war es auf drei
arbeitsintensive Jahre zurück zu blicken und die Daten, die die
einzelnen Projektverantwortlichen lieferten, waren bemerkenswert.

46 Betriebsstandorte der Gemeinschaftsverpflegung, in denen
jährlich 5,2 Mio. Essensportionen verkocht werden, verpflichteten
sich zur Teilnahme an der Richtlinie „Transparente Herkunft in der
Gemeinschaftsverpflegung“ mit der Marke „Gute zu wissen“. Darunter
ist auch die DoN Group, die das größte privat geführte
Cateringunternehmen Österreichs ist. Sie setzt die
Herkunftsbezeichnung der verarbeiteten Lebensmittel auch im Menüheft
um.

1.401 Beratungen fanden in der Gastronomie statt, davon 1.258
Betreuungen von bestehenden AMA-Gastrosiegelbetrieben zur Vertiefung
der Regionalität und 143 AMA-Gastrosiegelbetriebe konnten neu
dazugewonnen werden!

Zwtl.: Betreuung der einzelnen Wirte & Gemeinschaftsverpflegung

Das Herzstück der zahlreichen Aktivitäten im Cluster stellte
zweifelslos die Beratung und Betreuung der Gastronomen, Hoteliers und

Almhüttenbetreiber dar! Hier passierte die wesentliche Arbeit, wenn es darum ging, qualitäts- und herkunftsgesicherte Qualitätserzeugnisse der landwirtschaftlichen Produktion in den Küchen zu verwenden und den Gästen zu kredenzen!

Denn die Betreuer in den Ländern gaben nicht nur Auskunft über die Herkunftsauszeichnung in den sieben Kategorien des AMA-Gastrosiegels, sondern berieten auch hinsichtlich dessen, wo und wann die landwirtschaftlichen regionalen Produkte in der Region erhältlich sind!

Zwtl.: Zwei Jahresthemen

Zwei Jahresthemen begleiteten die Clusteraktivitäten in den Jahren 2018 und 2019. Waren 2018 all die Aktionen den kulinarischen Erinnerungen aus 100 Jahren Republik Österreich gewidmet, so standen und stehen die Aktionen im Jahr 2019 unter dem Jahresmotto „Frische hat immer Saison“.

Ein Thema, das breitgefächert ist viel Spielraum für Interpretationen und Fantasie lässt. Frische im Sinne von Innovation, Frische im Sinne von rohe und unverarbeitete Produkte, Frische als Sommerfrische gedacht und schließlich Frische im Sinne von „frisch halten“ bzw. „haltbar machen“.

Es fanden passend zu den beiden Jahresmottos im Berichtszeitraum zehn Spezialitätenwochen in den Bundesländern statt.

Zwtl.: Präsent auf Messen und Veranstaltungen

Um die Vielfalt an landwirtschaftlichen Produkten interessierten Gastronomen und Besuchern näher bringen zu können, präsentierte sich der Cluster mit seinen kulinarischen Partnern zweimal auf der „Alles für den Gast“ in Salzburg und einmal auf der „Alles für den Gast“ in Klagenfurt.

Die Beratung zum AMA-Gastrosiegel und die Verwendung herkunftsgesicherter Qualitätserzeugnisse der Landwirtschaft standen dabei im Mittelpunkt.

Ebenso wurde am Erntedankfest 2019 einem kulinarisch affinen Publikum die Zertifizierung zum AMA-Gastrosiegel nähergebracht und erläutert.

Zwtl.: Vernetzung & Wissenstransfer

Damit Gastronomen Produzenten kennen lernen und sie mit ihnen Fragen zur Logistik, Preisgestaltung, Produktverfügbarkeit, Verpackung und vielem mehr erörtern konnten, wurden Vernetzungstreffen zwischen landwirtschaftlichen Produzenten, Gastronomen und Gastrozulieferer initiiert. In insgesamt fünf Bundesländer fanden im Berichtszeitraum acht dieser Vernetzungsveranstaltungen statt.

In vier Workshops wurde Gastronomen wertvolles Knowhow in der Fleischzerlegung und in der variantenreichen Zubereitung „from nose to tail“ geboten. Zudem wurden sie zu den landwirtschaftlichen Hintergründen der Fleischqualität und deren Qualitätskriterien informiert.

Bei Chef Tables und Gemüseverkostungen erfuhren die Gastronomen viel Wissenswertes über die Produktvielfalt in der landwirtschaftlichen Erzeugung, über Gemüseraritäten und alten Sorten und konnten sich mit den anwesenden Produzenten, Gastronomen, Köchen und Experten dazu austauschen.

Im Rahmen des „Festivals der Alpenen Küche“ konnten interessierte Gastronomen an einer Fachexkursion teilnehmen, die sie im Sinne des Festivals auch zu einer Käserei und zu einer Sennerei führte.

Um Gastronomen, Gästen und auch Besuchern von Veranstaltungen Gerichte mit Geschichte, Produktwissen und auch die verschiedenen Formen des Konservierens näher bringen zu können, wurden 11 Themen auf den Sprechenden Speisekarten umgesetzt und die Broschüre „Gustostückerl für die Vorratskammer“ produziert.

Zwtl.: Kulinarikdestination Österreich

Damit die österreichische Küche in ihrer Reichhaltigkeit und Varianz an Produkten und Gerichten auch im Ausland sichtbar wird, wurden vier Pressereisen veranstaltet. Es wurde jedes Bundesland einmal mit ausländischen Journalisten besucht, die aus ganz Europa und aus den Nachbarländern angereist kamen.

Mit großer Unterstützung der Österreich Werbung und ihren ausländischen Vertretungen wurden die Journalisten zu ausgesuchten Produzenten und ihren Verarbeitungs- und Veredelungsbetrieben,

Gastronomiebetrieben und touristischen Hotspots geführt.

Im Rahmen der EU-Ratspräsidentschaft wurden feierliche Dinners und Events mit Unterstützung des Clusters „Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung & touristische Initiativen“ ausgerichtet. So zum Beispiel bei der Subsidiaritätskonferenz in Bregenz und beim Europäischen Tourismusforum.

Zwtl.: Gemeinsamer bundesweiter Auftritt

Es konnte ein beträchtlicher Output bei überregionalen Clusteraktivitäten erreicht werden: die Umsetzung eines Buchprojektes und eines Rezeptbooklets mit Falstaff passend zum Jahresmotto 2018 „Kulinarisches Geschichten aus 100 Jahren Republik Österreich“ und zwei Medienkooperationen mit den Regionalmedien Österreich.

Zusätzlich war der Cluster bei zwei Veranstaltungen im Rahmen von gelinaz, beim wachau GOURMETFestival, beim ÖHV-Kongress 2019, bei der Weissweingala 2019, beim Bürgerfest in Berlin, beim Presseevent in Berlin zur Präsentation der Alpenen Küche und bei der Präsentation des Masterplans Tourismus mit dabei.

In Eigenregie richtete er zwei Enqueten in den Jahren 2016 und 2019 aus. Im Jahr 2019 stand sie unter dem Titel „Kulinarische Perspektiven – Vernetzung von Landwirtschaft, Gastronomie und touristische Initiativen“.

Bild(er) zu dieser Aussendung finden Sie im AOM / Originalbild-Service sowie im OTS-Bildarchiv unter <http://bild.ots.at>

~

Rückfragehinweis:

Weiterführende Informationen:

Bei Ingeborg Preininger, B.A. – Projektleitung Projekt 5 im Cluster „Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung und touristische Initiativen“ unter Mobil 0676 6724506 und per Mail preininger@strategin.at

~

Digitale Pressemappe: <http://www.ots.at/pressemappe/17039/aom>

*** OTS-ORIGINALTEXT PRESSEAUSSENDUNG UNTER AUSSCHLISSLICHER INHALTLICHER VERANTWORTUNG DES AUSSENDERS - WWW.OTS.AT ***

OTS0013 2019-10-01/08:00

010800 Okt 19

Link zur Aussendung:

https://www.ots.at/presseaussendung/OTS_20191001_OTS0013