PROTOKOLL

ZWECK	**8. LK-Sitzung „Kulinarische Heimat“**
DATUM	08.05.03
ZEIT UND ORT	14 Uhr, GH Sonne, Thüringerberg
ANWESENDE	- Dr. Elisabeth Wagner-Wehrborn - Mag. Dr. Renate Breuss - Evy Halder - Franz Rüf Entschuldigt: - Kurt Michelini - Heike Ladurner-Strolz - Herlinde Moosbrugger - Valentin Bargehr
PROTOKOLL	- Franz Rüf
VERTEILER	an alle Eingeladenen und Anwesenden

AGENDA

1. Begrüßung
2. Vorstellung Projektidee „Denkmähler“, Bewertung
3. Bericht laufender Projektaktivitäten
4. Weitere Termine

---

zu Punkt 1 - Begrüßung

Begünstigt durch die gute Witterung konnte die Sitzung im Gastgarten durchgeführt werden. Nach Eintreffen der Teilnehmer konnte gleich auf Punkt 2 der Tagesordnung eingegangen werden.

zu Punkt 2 – Vorstellung Projektidee „Denkmähler“, Bewertung

Projektvorstellung „Denkmähler“

Frau Renate Breuß stellt die Projektidee vor. Im Rahmen des Projektes sollen in enger Zusammenarbeit mit Bäuerinnen aus der LEADER-Region in Form von Workshop-Tagen das Kulturgut traditioneller Ernährung und die Zubereitung der Speisen wiederentdeckt werden. Bei der Aufarbeitung wird im besonderen Maße darauf geachtet, die Zubereitungskultur, der

Kreativitätsspielraum und die Essenskultur an sich zu behandeln. Durch die Aufarbeitung und Dokumentation der Workshop-Tage mit den Bäuerinnen soll ein kommunikationsfähiges Dokument entstehen, dass dazu beiträgt, Traditionen vor der Verschüttung zu bewahren und die Essenskultur vermehrt zurück zur Natürlichkeit zu führen. Zum Thema ‚Fast-Food-Gesellschaft' meinte Frau Breuß, dass auch die Bäuerinnen früherer Zeit nicht allzu viel Zeit zum Kochen hatten, und die Situation damit mit der heutigen Zeit vergleichbar ist. Es ist nur anzunehmen, dass die Frauen damals sich entsprechend organisierten. So legt sie die Hypothese zugrunde, dass die zunehmenden Convenience Produkte und die Massenproduktion von Fast Food sich nicht aufgrund fehlender Kochzeit, sondern vielmehr aufgrund fehlender Kreativität und mangelndem Zeitmanagement entwickelt hat. Das Projekt hat daher zum Ziel traditionelle Vielfalt wieder in Erinnerung zu rufen und Interessierte zu motivieren, die Kreativität, sowie die Esskultur zu steigern. Darüber hinaus soll das Projekt die regionale Kulturkreise verstärkt betonen, den Tourismus attraktiveren und wichtige Grundlagen für die Vermarktung bäuerlicher Qualitätsprodukte schaffen.

Textausschnitt aus der Projektkurzbeschreibung von Dipl.Ing. Simone König und Mag. Dr. Renate Breuß:

„DENKMÄHLER der bäuerlichen Welt untersucht am Beispiel Vorarlberg

In einem kulturwissenschaftlichen Ansatz, welcher nach den Selbstverständlichkeiten des Lebens fragt, wird den erinnerten und verzehrten Speisen einer Gruppe, einer Familie oder einer Person in unterschiedlichen Tälern Vorarlbergs nachgegangen. Dabei soll der Weg von der Landschaft in die Küche, sowie die Produktion, Zubereitung und Konsumption der Lebensmittel nachgezeichnet werden. Diese Thematik konzentriert sich auf die Kultur der Bäuerinnen, den ältesten und zugleich noch aktivsten HerstellerInnen von Lebensmitteln und Speisen. Da dieses Wissen selten schriftlich, sondern primär über die Erfahrung festgehalten ist, geht es auch um die Stärkung der Position des Erfahrungswissens und somit eines bäuerlichen Bewusstseins.

Die Beschäftigung mit den elementaren bäuerlichen Speisen, seit Generationen weiter getragen und neu interpretiert, ist vor allem darum angebracht, als dass die zunehmende Globalisierung diese Kulturen mehr und mehr gefährdet. Getrennt nach Talschaften (Bregenzerwald, Montafon, Walsertal, Klostertal, Laiblachtal und Blumenegg Gemeinden) soll nach diesem Wissen recherchiert werden, um es dann in geeigneter Weise abzubilden."

Bewertung:
Nach eingehender Diskussion wurde die Projektidee nach dem LEADER-Bewertungsschema mit **14 Punkten** bewertet.

Weiteres Vorgehen:
Am 03.06.03, um 14 Uhr: Projektausarbeitung, Kalkulation – Renate Breuß, Franz Rüf

zu Punkt 3 – Bericht laufender Projektaktivitäten

Franz Rüf informiert über den Projektfortschritt bezüglich „**Kuli-Coop**“. Nach einigen Workshops erkennen Verarbeiter ländlicher Erzeugnisse die Möglichkeit durch eine gemeinsame Vertriebsorganisation vermehrt heimische Produkte in die Gastronomie zu liefern. Auf Basis von Produktkalkulationen und alternativer Produkte, Mengenschätzungen, konnte in den betriebsübergreifenden Arbeitssitzungen eine erste Machbarkeit geprüft werden. Die Machbarkeit benötigt jedoch eine Initialzündung durch eine Förderung. Die Fördermöglichkeiten werden zur Zeit abgeklärt. Es ist daran gedacht, dass eine ARGE gebildet wird, die ihren Sitz im LEADER-Gebiet hat.

zu Punkt 4 – Weitere Termine

Entsprechend dem Jahresterminkalender findet die kommende Sitzung am **10. Juli 2003** statt. Es zeichnet sich jedoch ab, dass dieser Termin bereits in Richtung Sommerpause liegt und es sinnvoller ist, den Folgetermin, nämlich 9. Oktober 2003 für die kommende LK-Sitzung zu verwenden. Der Veranstaltungsort wird noch kurzfristig und in Abhängigkeit mit Projektpräsentationen festgelegt.

PROJEKTBEWERTUNG

Projektacronym: Denkmähler (der bäuerlichen Welt)

Schlüsselprojekt: Kulinarische Heimat

LK-Sitzung vom: 08.05.03

Nr	Kriterium	Zutreffend = 2 Punkte	Zutreffend = 1 Punkt	Zutreffend = 0 Punkte	Punkte
1	***Übereinstimmung mit der Strategie***	☒ Stimmt voll mit der Strategie überein	☐ Teilweise Übereinstimmung	☐ kaum Bezug zur Strategie	2
2	***Innovationsgehalt der durch das Projekt angestrebten Leistung***	☐ Innovativ in Produkt, Organisation, auch außerhalb der Region	☒ In der Region innovativ, als Produkt oder Organisationsform	☐ Würde im Wettbewerb zu bereits vorhandenen Projekten stehen	1
3	***Trägerschaft***	☒ Projektträger sind bewährt und repräsentativ	☐ Projektträger ist neu gegründet	☐ Projektträger muss neu formiert werden	2
4	***Know-how der Akteure***	☒ Ausreichende Qualifikation erwiesen	☐ Qualifizierungen sind Teil des Projektes	☐ Ausreichende Qualifikation fraglich	2
5	***Finanzierung der nötigen Eigenmittel***	☒ Eigenmittel sind durch Projektträger gesichert	☐ Eigenmittel können durch Fremdkapital beigebracht werden	☐ Eigenmittel werden erst bei Projekterfolg erwirtschaftet	2
6	***Bedarf, Markt- und Nachfragesituation (Wettbewerbsfähigkeit)***	☐ Nachfrage für Produkt/ Dienstleistung ist durch Studien quantifiziert	☒ Nachfrage ist gegeben, aber nur unklar quantifiziert	☐ Markt für diese Leistung muss erst aufgebaut werden	1
7	***Beschäftigungswirkung Frauen, Jugend***	☐ Zusätzliche Arbeitsplätze überwiegend für Frauen und Jugendliche	☐ Zusätzliche Arbeitsplätze werden geschaffen	☒ Beschäftigungs-Wirkung ist nicht quantifizierbar	0
8	***Umwelt-Wirkungen***	☒ Positive Auswirkungen	☐ neutral	☐ negativ	2
9	***Gender mainstreaming***	☒ Positive Auswirkungen	☐ neutral	☐ negativ	2
erreichte Punkteanzahl insgesamt: (Maximale Punktezahl: 18, Mindestpunkteanzahl für Empfehlung zur Förderung: 10					14

Anmerkungen:
Das Projekt wurde in der oben angeführten Sitzung positiv bewertet uns soll durch das LAG-Management zur Förderung beantragt werden.