

Schätze direkt

Der Verein „Wie's Innviertel schmeckt“ schafft völlig

SIGHARTING. Der Verein „Wie's Innviertel schmeckt“ steht für hochwertige, naturnah erzeugte Lebensmittel direkt aus der Region. Zusammen mit zahlreichen Mitgliedsbetrieben, die dieselben Werte und die leitende Philosophie teilen, werden Nachhaltigkeit und Transparenz in der Region kommuniziert.

AM ANFANG STAND DER URSPRUNGSGEDANKE

Bereits vor über zehn Jahren gab es den Wunsch, Direktvermarkter aus dem Innviertel zu vereinen, um eine Plattform geprägt von Nachhaltigkeit und Regionalität zu schaffen. Motiviert von diesem Ursprungsgedanken gründete sich aus verschiedensten kleinen Initiativen letztlich eine allumfassende Größe: Der Verein „Wie's Innviertel schmeckt“.

Bei dem Kooperationsprojekt zwischen den drei LEADER-Regionen des Innviertels wird besonderer Wert darauf gelegt, für Kleinbetriebe eine einfache, unkomplizierte und transparente Philosophie zu präsentieren.

AUTHENTISCH UND EHRlich

Alle Produkte der Regionalitäts-Marke werden von den Mitgliedsbetrieben mit absoluter Transparenz und Nachhaltigkeit in der Region hergestellt und schließlich dem Endverbraucher

zugänglich gemacht. Jede kleinste Idee, die Potential hat, stößt beim Verein auf weit geöffnete Ohren.

„Die Mitgliedsbetriebe schätzen vor allem den Erfahrung- und Wissensaustausch untereinander. Jeder hat Know-how gesammelt, von dem ein anderer wiederum profitieren kann. Auf diese Art und Weise bewegen wir uns kontinuierlich am Puls der Zeit und bleiben offen für frischen Input. Das Wissen wird somit weitergegeben“, so Alois Selker, Vereinsobmann.

BEZIRKSÜBERGREIFENDE ZUSAMMENARBEIT

„Die Bezirke Braunau, Ried und Scharding verfügen, laut freiwilliger Listung bei der Landwirtschaftskammer, über 400 bäuerliche Direktvermarktungsbetriebe im Innviertel. Bisweilen gab es keine zentrale und einheitliche Aufstellung dieser Direktvermarkter. Daher ist es umso wichtiger, eine übersichtliche und einfache Aufführung zu gestalten und diese der Öffentlichkeit zur Verfügung zu stellen“, so Alois Selker weiter.

NEUE MARKTZUGÄNGE ERMÖGLICHEN

Neben dem „klassischen“ Konsumenten als wichtigem Kunden, sollen noch viele weitere Sparten erschlossen und die Zugänge dazu geebnet werden. Die Gas-

aus der Region

neue Dimensionen der regionalen Wertschöpfung.

tronomie, die Tourismus- und Freizeitwirtschaft, der Handel in enger Abstimmung mit dem Genussland Oberösterreich, als auch diverse Großküchen, Kantinen und Gemeinden haben stets die Möglichkeit, vom Verein „Wie's Innviertel schmeckt“ mitsamt seinen Mitgliedsbetrieben zu profitieren.

REGIONALITÄTSBEWUSSTSEIN IST KEINE FRAGE DES ALTERS

Schon bei jungen Menschen wird Wert darauf gelegt, einen Zugang zum Bewusstsein für Nachhaltigkeit und Regionalität zu schaffen. Mit dem LEADER-Projekt „Region macht Schule“ soll der Wert regionaler Produkte und Dienstleistungen bewusst gemacht werden.

Durch die intensive Zusammenarbeit von ausgewählten Pilotschulen (AHS, BHS, NMS) mit regionalen Direktvermarkter-Betrieben wird den Schülern gezeigt, dass Produkte und Dienstleistungen aus der Region Sauwald-Pramtal direkte Wertschöpfung bedeuten.

Durch in der Gemeinschaft abgestimmte, interessante und praxisnahe Projekte wird den Kindern und Jugendlichen der Wert regionaler Produkte und Leistungen vermittelt und nähergebracht. Ebenso werden deren Bedeutung für regionale Strukturen aufgezeigt.

REGER ZUWACHS MIT STEIGENDER TENDENZ

Innerhalb eines Jahres erhöhte sich die Anzahl der Mitgliedsbetriebe von 17 auf stolze 47. In diesem Zusammenschluss findet sich eine überwältigende Vielfalt unterschiedlichster Produzenten und Dienstleistungen. Vom feldfrischen Gemüse über Fleisch vom eigenen Hof und aus überwachter, kontrollierter Aufzucht bis hin zu kleinen süßen Gaumenfreuden ist für jeden Geschmack etwas dabei.



Vereinsobmann Alois Selker

„Es geht nicht darum, sich als Verein zu profilieren. Im Fokus stehen für uns die kleinbetrieblichen Kooperationen. Wir korrespondieren betriebsindividuell mit unseren Mitgliedsbetrieben und schaffen so ein positives Umfeld. Im Vordergrund steht jederzeit der Betrieb. Sämtliches Streben richtet sich darauf aus, dass es den Betrieben gut tut. So befinden wir uns im stetigen Austausch mit unseren geschätzten Mitgliedern.“