

Konzept für ein transnationales Leader-Projekt (M 421)

CULTLANDS - Erhaltung europäischer Kulturlandschaften durch Entwicklung und Vermarktung von gesunden und umweltfreundlichen Produkten

CULTLANDS - Development of European cultural landscapes through marketing of healthy and green products

Ein Wissenstransfer zur ökologisch und ökonomisch optimierten Nutzung europäischer Kulturlandschaften mit einem analytischen Vergleich der Produktentwicklungen und Marktchancen

dargestellt am Beispiel von Streuobstbeständen und artenreichen Grünlandgesellschaften der Oststeiermark/Österreich und Steineichenhainen der Dehesas der Extremadura/España

Projektbereiche: Landwirtschaft, Biodiversität, Wissenschaft, (Tourismus)



MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LAND UND EUROPÄISCHER UNION:



© erstellt im Auftrag der LAG Oststeirisches Kernland von DI Bernhard Ferner und Mag. Wolfgang Berger

Kurzbeschreibung

Maßnahme: Leader (LE 07-13) M 421 - transnationale Zusammenarbeit
Projektbereiche: Landwirtschaft, Biodiversität, Wissenschaft, (Tourismus)
Projektlaufzeit: 1.1.2011 – 31.12.2013

A) Ausgangslage: Rückgang traditionell bewirtschafteter Kulturlandschaften

Extensiv bewirtschaftete Kulturlandschaften sind das Ergebnis jahrtausendealter Landbewirtschaftung und wichtiger Ausdruck des natürlichen und kulturellen Erbes einer Region. Durch den Strukturwandel in der Landwirtschaft, der eine allgemeine Nutzungsintensivierung einerseits und Nutzungsaufgabe andererseits zur Folge hatte, kam es in verstärktem Ausmaß zum Rückgang extensiver Bewirtschaftungsformen. Beispiele von extensiv genutzter Kulturlandschaftstypen sind Streuobstbestände und artenreiche Wiesengesellschaften die sich z.B. in der Oststeiermark finden, oder die beweideten Steineichenhaine der Dehesas, die die Landschaft der Provinz Cáceres in der Extremadura prägen.

B) Ziele: Produkte aus der Kulturlandschaft sollen diese erhalten!

Die ausgewählten Leader-Regionen setzen sich im Rahmen eines transnationalen Projekts das Ziel, wissenschaftlich fundierte Grundlagen für die Vermarktung von Produkten aus extensiv bewirtschafteten Kulturlandschaften und der Entwicklung neuer Produkte zu schaffen. Folgende Informationen zu den pflanzlichen und tierischen Produkten (z.B. Most, Saft, Geselchtes aus Österreich und Kräuter und Eicheln für Essig- und Senfprodukte bzw. Saucen und traditionelle Schinken aus Spanien) sollen bereit gestellt werden:

- Umweltwirkung von Produkten (biologische Vielfalt, Landschaftsbild, Klimawirksamkeit-CO₂-Fußabdruck),
- Auskunft zur Qualität (gesundheitliche, geschmackliche Wirkung, Lebensmittelsicherheit),
- Auskunft zum Herstellungsprozess (z.B. Tierhaltung) und Rückverfolgbarkeit der Produktionskette.

Damit erhalten Produzenten einerseits Informationen über den ökonomischen und ökologischen Wert der Erzeugung der Produkte und andererseits bekommen sie fundierte Auskunft über die gesundheitsfördernden und geschmacklichen Eigenschaften der Lebensmittel. Darüber hinaus erfahren Konsumenten über erarbeitete Vermarktungsinitiativen (Marktforschung) und Produktauszeichnungen, welche Bedeutung der Konsum von gesunden und umweltfreundlichen Produkten hat. Die Produzenten der beiden Regionen erarbeiten gemeinsam mit den wissenschaftlichen Kooperationspartnern Vermarktungsstrategien und kreieren neue Produkte.

Durch transparente Darstellung der Produktionsschritte und Wissen über die Wirkungen auf den Konsumenten und die Umwelt soll es den Produzenten möglich sein, deren Produkte zu höheren Preisen vermarkten zu können. Dadurch soll ein wesentlicher Beitrag zum Erhalt der wertvollen Lebensräume geleistet werden.

C) vorläufige Arbeitspakete:

AP 1: PROJEKTVORBEREITUNG UND PROJEKTMANAGEMENT

AP 2: TRANSNATIONALE METHODENENTWICKLUNG

AP 3: WISSENSCHAFTLICHE ANALYSE DER PRODUKTIONSBEDINGUNGEN

AP 4: WISSENSCHAFTLICHE ANALYSE AUSGEWÄHLTER PRODUKTE der KULTURLANDSCHAFTEN

AP 5: PRODUKTENTWICKLUNG UND PRODUKTKREATION

AP 6: WISSENSTRANSFER UND SYNTHESE

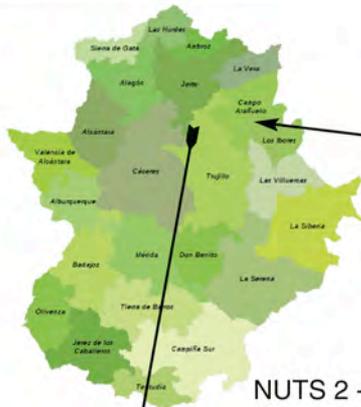
D) Gesamtprojektkosten:

ca. 250.000 - 390.000 Euro, Förderung 70%

48,69% aus EU-Mitteln

30,79% aus Bundesmitteln

20,52% aus Landesmitteln



NUTS 3 - Campo Arañuelo
GAL Arjabor



NUTS 2 - Extremadura



NUTS 2 - Steiermark



NUTS 3 - Oststeiermark
LAG Oststeirisches Kernland

Inhaltsverzeichnis

<u>1</u>	<u>Ausgangssituation und Herausforderung</u>	5
1.1	Beschreibung der Herausforderung – Gefährdung extensiver Nutzungen	5
1.2	Lösungsansatz durch das Projekt	5
<u>2</u>	<u>Hauptfragen</u>	6
<u>3</u>	<u>Projektziele</u>	7
<u>4</u>	<u>Rahmenbedingungen des Projekts</u>	7
4.1	Die Regionen und ihre Kulturlandschaften	7
4.2	Die Produkte der Kulturlandschaften	12
4.3	Lebensmittelsensorik als essentielles Werkzeug in der Qualitäts- und Produktentwicklung	13
4.4	Regionsübergreifende Lösungsansätze	14
4.5	Projektpartner	14
4.6	Bezug zu anderen Projekten der Regionen	15
<u>5</u>	<u>Projektstruktur</u>	16
5.1	Projektakteure und Projektrollen	16
5.2	Projektsteuerungsgruppe	17
<u>6</u>	<u>Arbeitspakete (AP)</u>	17
6.1	AP 1: Projektvorbereitung und Projektmanagement	17
6.2	AP 2: Transnationale Methodenentwicklung	17
6.3	AP 3: Analyse der Produktionsbedingungen	18
6.4	AP 4: Analyse ausgewählter Produkte der beiden Kulturlandschaften	20
<u>7</u>	<u>Produktentwicklung</u>	24
7.1	AP 5: Marktpotenzialanalyse	24
7.2	AP 6: Produktentwicklung durch Wissenstransfer und Synthese	25
<u>8</u>	<u>Projektergebnisse und Zielgruppe</u>	25
<u>9</u>	<u>Projektlaufzeit</u>	26
<u>10</u>	<u>Projektbudget – Österreich</u>	26
<u>11</u>	<u>Literatur</u>	26

1 Ausgangssituation und Herausforderung

1.1 Beschreibung der Herausforderung – Gefährdung extensiver Nutzungen

Ziel des vorliegenden Projekts ist die **Förderung des Wissenstransfers** zu landwirtschaftlichen Produktentwicklungen, die in engem Zusammenhang mit den kulturlandschaftlichen Potenzialen der jeweiligen Region stehen. Die **transnationale Zusammenarbeit** über „Leader“ (M 421) betrifft Vorhaben von lokalen Aktionsgruppen aus mindestens 2 Mitgliedsstaaten, im vorliegenden Fall aus Österreich und Spanien.

Zwei Regionen stehen vor einem ähnlichen Problem, dessen Lösungsansätze auf zahlreiche weitere europäische Regionen übertragbar sind. Sie verfügen über **vielfältige Kulturlandschaftstypen**, die das Ergebnis jahrtausendealter Landbewirtschaftung und wichtiger Ausdruck des natürlichen und kulturellen Erbes der Regionen sind. Die unterschiedlichen naturräumlichen Ressourcen und landschaftlichen Charakteristika sind eng mit den **typischen Landnutzungen** verbunden, die sich über Jahrhunderte an klimatisch-geografische Gegebenheiten angepasst haben und das Bild der Kulturlandschaften prägen.

In der österreichischen **Region Oststeiermark** (NUTS 3) gehören dazu **Streuobstbestände** und artenreiche Wiesengesellschaften und in der spanischen **Region Campo Arañuelo** (NUTS 2 - Extremadura, Provinz Cáceres) sind dies die typischen **Dehesas** mit den Steineichenhainen.

Durch den **Strukturwandel in der Landwirtschaft**, der eine **Nutzungsintensivierung** einerseits und **Nutzungsaufgabe** andererseits zur Folge hatte, kam es innerhalb der letzten Jahre in verstärktem Ausmaß zu einer Monotonisierung von Agrarlandschaften. Extensiv bewirtschaftete landwirtschaftliche Flächen sind durch den Rückgang ihrer wirtschaftlichen Wertigkeit heute oft in ihrem Bestand bedroht und gefährdet. So wurden extensiv bewirtschaftete landwirtschaftliche Flächen in Gunstlagen, durch nutzungsintensivere Kulturen bzw. Anlagen ersetzt oder an sich intensiviert. Die historisch entwickelten extensiven Nutzungen halten sich heute fast ausschließlich auf ertragsarmen oder schwer bewirtschaftbaren Standorten, oder in wenig spezialisierten, meist im Nebenerwerb bewirtschafteten Landwirtschaftsbetrieben. Solche „Bewirtschaftungsrelikte“ sind durch ihre geringe wirtschaftliche Wertigkeit zunehmend durch Nutzungsaufgabe gefährdet. So ist beispielsweise der multifunktionale Flächennutzungstyp Streuobstwiese durch Rodung und **Überalterung der Bestände** stark bedroht. Die Dehesas sind darüber hinaus durch **Intensivierung** (Aufforstung mit Eukalyptusplantagen) und bei Nutzungsaufgabe durch Versteppung in ihrem Bestand gefährdet. Die **Multifunktionalität der extensiven Nutzungen** (Geschmacksvielfalt für Produktentwicklungen, Schaffung wertvoller Ökosysteme, ästhetisch ansprechende Landschaften) geht durch die Intensivierung oder Aufgabe verloren.

1.2 Lösungsansatz durch das Projekt

Da der fortschreitende Verlust wertvoller Kulturlandschaftstypen bereits von zahlreichen Seiten als Problem identifiziert wurde, wird versucht diesem negativen Trend unter anderem durch Leistungsabgeltungen entgegenzuwirken. In Österreich gibt es dazu im Förderprogramm ÖPUL eine spezielle Maßnahme zum Erhalt und Entwicklung von Streuobstwiesen bzw. existieren Fördermöglichkeiten im Rahmen der ÖPUL-Naturschutzmaßnahme.

In dem vorliegenden Projekt wird ein **Lösungsansatz** verfolgt, dieser negativen Entwicklung entgegenzusteuern, indem bei den **Produzenten** Bewusstsein geschaffen wird, dass die Erzeugung von gesunden und umweltfreundlichen Produkten aus **ökologischen und ökonomischen Gründen** sinnvoll und notwendig ist, um

nicht zuletzt damit eine **Erhöhung der Wertschöpfung** der traditionellen Kulturlandschaften zu erreichen. Dabei spielt neben der Entwicklung von neuen Produkten und der Qualitätsverbesserung natürlich deren Vermarktung eine wichtige Rolle. Durch die „**Rentabilität der Kulturlandschaft**“ wird Ihre Erhaltung gesichert, da sie - wie auch im historischen Kontext - die Grundlage für erfolgreiches Wirtschaften darstellt.

Dies erscheint auch deshalb möglich, weil sich zunehmend mehr Konsumenten darauf besinnen, ihre **Konsumgewohnheiten** nach ethischen und umweltgerechten Gesichtspunkten auszurichten. Sie wollen wissen, wo und wie die Produkte hergestellt wurden und welche Wirkung die Produkte auf die Umwelt haben. In einer Umfrage zum Lebensmittelbericht 2008 stehen Qualität und Herkunft von Lebensmitteln als wichtigste Kaufentscheidungsfaktoren an vorderster Stelle (www.lebensministerium.at). Die gestiegene Anzahl von Konsumenten, die **verantwortungsbewusst konsumieren** wollen und der damit einher gehende wachsende **Markt für ökologisch und ethisch erzeugte Produkte mit regionalem Ursprungsbezug** ist daher die **Zukunftschance** der Produzenten in einer Kulturlandschaft, die abseits der sehr gut bewirtschaftbaren Anbaugelände liegen. Dadurch gewinnt die Region, aber auch die Arbeit der Produzenten an sinnstiftenden Wert.

Das vorliegende Projekt soll **Grundlagen und Vorschläge für eine höhere Wertschöpfung** von Produkten aus ausgewählten europäischen Kulturlandschaftstypen schaffen.

2 Hauptfragen

Das transnationale Projekt zielt auf den Erhalt und die Entwicklung wertvoller Streuobstbestände und artenreicher Grünlandgesellschaften (Blumenwiesen und -weiden) der Oststeiermark, sowie von beweideten Steineichenhainen der Dehesas der Extremadura ab.

In einer **wissenschaftlichen Analyse** sollen **Produkte bzw. Produktionsbereiche** der artenreichen Agrarökosysteme entlang der **Produktionsketten** deren Lebenszyklen, sowie ihre **Geschmacksvariabilität** und **gesundheitsfördernden Inhaltsstoffe** transparent dargestellt werden.

In einem ersten Schritt werden folgende Fragen beantwortet, die umfassend die Produkte beschreiben:

- *Wo kommen die Produkte her? (Region, Ökosystem)*
- *Wie und von wem wurden die Produkte hergestellt? (Umweltwirkung, Ethik)*
- *Was beinhalten die Produkte? (Gesundheitsförderung, Schadstoffe)*
- *Wie schmecken die Produkte? (Geschmackskriterien)*

Aus dem vorliegenden transnationalen Projekt ergeben sich folgende **Anhaltspunkte**:

- *Kann durch die Bereitstellung von ökologischer, ethischer, gesundheitsrelevanter Produktinformation ein höherer **Produktpreis** erzielt werden und wird dies in beiden untersuchten Regionen gleich angenommen?*
- *Können die erhöhten Einkünfte die **Erhaltung** (Nutzung) der extensiven Kulturlandschaften in den untersuchten Regionen ermöglichen bzw. verbessern?*
- *Führt der Erfahrungsaustausch in der Produktvermarktung der beiden Regionen zu Produkt- bzw. Vermarktungsinnovationen?*
- *In welcher Weise sind diese Informationen für Marketingpläne bzw. Produktauszeichnungen verwendbar?*

3 Projektziele

Produkte aus der Kulturlandschaft sollen diese erhalten!

Ziel des transnationalen Leader-Projekts ist die Schaffung von Grundlagen für die Vermarktung und die Entwicklung neuer Produkte aus Teilen extensiv bewirtschafteter Kulturlandschaftstypen.

Produzenten sollen Informationen über die

- **Umweltwirkung von Produkten** (biologische Vielfalt, Landschaftsbild, Schadstoffemission und Klimawirksamkeit),
- **deren Qualität** (gesundheitliche, geschmackliche Wirkung, Lebensmittelsicherheit) und deren
- **Herstellungsprozess** (Ethik) erhalten, die Konsumenten überzeugen können.

Mit den erarbeiteten Informationen sind **Grundlagen für Vermarktungsinitiativen** oder Produktauszeichnungen bereitgestellt, um den Konsumenten einerseits die Bedeutung der Produkte für biologische Vielfalt, Umwelt und Landschaftsbild näher zu bringen und andererseits auf deren Qualität (gesundheitliche, geschmackliche Wirkung) hinzuweisen. Durch transparente Darstellung der Produktionsschritte und dem Wissen über die Wirkungen auf den Konsumenten und die Umwelt soll es den Produzenten möglich sein, deren Produkte zu höheren Preisen vermarkten zu können.

Anhand der Ergebnisse, v.a. der **Rohprodukt und Produktanalyse** sollen gemeinsam mit den transnationalen Partnern **neue Produkte kreiert und Vermarktungsstrategien erarbeitet** werden.

In weiterer Folge sollen die Produkte die **wirtschaftliche Wertigkeit der traditionellen Kulturlandschaftselemente** erhöhen und so zum Erhalt der wertvollen Lebensräume beitragen. Auf diese Weise wird die Wertschöpfung der traditionellen Kulturlandschaftselemente gesteigert, was einen wichtigen Beitrag für den Erhalt dieser wertvollen Lebensräume darstellt.

4 Rahmenbedingungen des Projekts

4.1 Die ausgewählten Regionen und ihre Kulturlandschaften

Für den vorliegenden Projektansatz wurden Kulturlandschaftstypen ausgewählt, die **landwirtschaftlich extensiv genutzt** werden und sich zudem durch **geobotanische Besonderheiten** auszeichnen, die **für regionale Produktentwicklungen unverzichtbar** sind. Als repräsentative Kulturlandschaftselemente der Region Oststeiermark wurden traditionelle **Streuobstbestände und artenreiche Grünlandgesellschaften**, die zu den Besonderheiten der Region zählen, herangezogen. Die Biotoptypen werden traditionell gemäht bzw. beweidet und/oder als Obst- oder Weinanbauflächen genutzt. Als Kulturlandschaftselement der spanischen Extremadura werden die charakteristischen beweideten **Steineichenhaine der Dehesas** herangezogen, die entweder als Hutweide oder als Ackerfläche genutzt werden.

Der Konnex zur Produktentwicklung kann beispielsweise über die „**Pöllauer Hirschbirne**“, die zur Produktion regionaltypischer Edelbrände und Moste verwendet wird und über die **Eicheln** der Steineichen, die für die Mast des iberischen Schweins zur Produktion des „Jamón de pata negra“ genutzt werden, dargestellt werden.

Durch den **Strukturwandel in der Landwirtschaft** der letzten Jahre haben die traditionellen Streuobstbestände, und artenreichen Grünlandflächen der Oststeiermark, wie auch die Weidewälder Spaniens ihre unmittelbare wirtschaftliche Wertigkeit verloren. Die Kulturlandschaftstypen sind aber von der Weiterführung einer extensiven traditionellen Bewirtschaftung abhängig, deren Aufrechterhaltung eine große Herausforderung darstellt. Mit dem Wegfall der traditionellen landwirtschaftlichen Nutzung könnte sich ein landschaftlicher Wandel fortsetzen, der in Spanien letztlich zu einer **radikalen Versteppung**, in Österreich vermehrt zu einer **monotonen Kulturlandschaft** führen würde.

Die Vergleichbarkeit der ausgewählten Kulturlandschaften ergibt sich vor allem aus dem Charakteristikum, dass es sich um **extensiv bewirtschaftetes Grünland** mit einem typischen Gehölzanteil (Obstbäume, Steineichen) handelt, die auch in Form von **Agrarforstwirtschaft** und für **landwirtschaftlich-regionaltypische Produkte** bedeutsam sind. Beide Kulturlandschaftstypen sind aktuell in ihrem Bestand bedroht und es sind **ähnliche Lösungsansätze** erforderlich, um dem Verlust der wertvollen Ökosysteme entgegen zu wirken. Der laufende transnationale **Wissens- und Erfahrungsaustausch** zwischen den Projektpartnern in den Regionen würde wichtige Vorteile mit sich bringen. Durch die forcierte Vernetzung zwischen Spanien und Österreich kommt es neben lokalen Informationsaustausch auch zum Transfer von wichtigem Know-how, was sich positiv auf den Erfolg des Projekts auswirken würde.

Im Rahmen des Europäischen Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raum (ELER) wird Einrichtung von Agrarforstsystemen auf landwirtschaftlichen Flächen gefördert (siehe ebenda Artikel 44), da Agrarforstsysteme in Form von Streuobstwiesen oder Steineichenhainen einen hohen ökologischen und gesellschaftlichen Wert haben und weil sie extensive land- und forstwirtschaftliche Verfahren kombinieren.

4.1.1 Streuobstbestände und Grünlandgesellschaften der Oststeiermark/Österreich

Die Situation des Streuobstbaus

Streuobstwiesen haben besonders im Verlauf der letzten Jahrzehnte stark an wirtschaftlicher Bedeutung verloren. Ursprünglich wurden die Bestände zur Obstproduktion für unterschiedliche Verwertungsbereiche (Frisch- und Dörrobst, Most, etc.) angelegt und der Unterwuchs zur Frischfutter- und Heugewinnung genutzt. Die **Kombination der Nutzungen** ergab zusätzlich eine Sicherheit gegen totalen Ertragsausfall. Heute bieten diese Nutzungsaspekte kaum finanzielle Anreize mehr, weshalb die Bestände stark zurückgegangen sind und die Produktion in intensive Obstplantagen bzw. reines Grünland verlagert wurde. Erst in letzter Zeit kam es durch ein **gesteigertes Gesundheitsbewusstsein der Konsumenten** (gegenüber gesunden Naturprodukten) einerseits und durch ihre hohe landschaftsästhetische Bedeutung andererseits zu einer **Aufwertung der Bestände**. In diesem Zusammenhang muss aber auch die positive Auswirkung der Streuobstbestände auf die **Biodiversität** und ihre Bedeutung als Teil eines wichtigen **Erholungsraums** (Kulturlandschaft und Tourismus) erwähnt werden. Die vermehrte Aufgabe der Nutzung von Streuobstbeständen führt zu einer Monotonisierung und dem Rückgang der Biodiversität heimischer Agrarlandschaften, die nur mehr eine geringe Wohlfahrtswirkung auf den Menschen ausüben.

Zahlreiche **lokale und regionale Initiativen** haben gezeigt, dass Streuobstprodukte wie Säfte und Dörrobst gut zu vermarkten sind und für Tourismus und Regionalentwicklung einen sehr hohen Stellenwert haben. Ein gutes Beispiel aus der Leader-Region Oststeirisches Kernland ist die **Bedeutung der Pöllauer Hirschbirne**. Dennoch ist der Bestand vieler Streuobstflächen gefährdet.

Während das Obst aus dem Erwerbsobstbau vor allem über Vermarktungsgemeinschaften vertrieben und zu einem hohen Anteil exportiert wird, stützt sich der Streuobstbau auf eine Vielzahl kleiner lokaler bzw. regionaler Initiativen und Betriebe. Im Intensivobstbaubereich erreichen die etwa 1.000 steirischen

Apfelproduzenten einen Anteil von etwa 75 Prozent am österreichischen Markt. Das sind rund 14.000 Tonnen, die bereits zu mehr als 50 Prozent exportiert werden.

Das Streuobst aus dem Extensivanbau wird hingegen großteils gepresst und zu Säften oder Mosten verarbeitet, wobei in diesem Zusammenhang die **Bedeutung der regionaltypischen Verarbeitung** und des regionalen Vertriebes über Bauernläden besonders hoch ist.

Die Situation der Streuobstwiesen und -weiden und anderer artenreicher Grünlandgesellschaften

Aus aktuell vorliegenden Untersuchungsergebnissen der Biotopkartierung Steiermark kann geschlossen werden, dass die früher weit verbreiteten ein- und zweischürigen Wiesen der Tieflagen, d.h. die ein oder zwei Mal pro Jahr gemäht und nicht bzw. nur mäßig gedüngt wurden, nahezu verschwunden sind. Das bedeutet auch eine starke flächenmäßige Reduktion artenreicher Fett- und Magerwiesen der Tieflagen, die zu den artenreichsten Biotoptypen der heimischen Kulturlandschaft gehören.

Der Eiweißbedarf von Milchkühen hat sich mit der zunehmenden Leistungssteigerung in der Milchwirtschaft deutlich erhöht. Wiesenflächen in Tallagen werden daher oft drei- bis mehrmals pro Jahr gemäht und dementsprechend häufiger gedüngt. Diese Nutzungsform führt zu einer Abnahme des Artenreichtums der Flächen und schließlich zum Verlust dieser wertvollen Kulturlandschaftselemente. Aus diesem Grund wäre es wünschenswert, einen Nutzungsmodus zu entwickeln, der die Verwendung weniger energiereichen Futters aus den zweischürigen Wiesen ermöglicht. Zur Diskussion steht die traditionelle Haltung von Fleischrindern bzw. kleineren Rinderrassen, die eine Kombination von sommerlicher Weidehaltung mit winterlicher Stallhaltung und Fütterung mit Heu aus den zweischürigen Wiesen bedeutet. Darüber hinaus könnte der Aufwuchs der Grünlandflächen für die Produktion von **hochwertigem Schweinefleisch** (Wiesenschwein) verwendet werden.

Neben der Pflege der Obstbäume muss in Streuobstbeständen auch der Unterwuchs möglichst kostendeckend bewirtschaftet werden. Aufgrund des geringen Arbeitsaufwandes bietet sich hier besonders die Nutzung der Bestände mit Hühnern oder Schafen an („Streuobsthuhn“, „Streuobstschaf“). Die Produkte aus dieser artgerechten Tierhaltung sollen gemeinsam mit den Erzeugnissen aus den alten Obstsorten durch die traditionelle Kulturlandschaftsform vermarktet werden.

4.1.2 Die Steineichenhaine der Dehesas der Extremadura/España

Die **Dehesas** oder Weidewälder im Grenzgebiet zwischen Spanien und Portugal bezeichnen jahrhundertealte Kulturlandschaften, die durch traditionelle Beweidung mit Rindern, Schafen, Ziegen und Schweinen entstanden sind. Diese **Parklandschaften** der spanischen Extremadura mit ihren ausgedehnten **Steineichenhainen** gelten als Musterbeispiel für **Agroforstsysteme**, in denen sowohl forstliche als auch landwirtschaftliche Nutzung stattfindet. Die Eichen spenden Schatten, **verbessern das Mikroklima** für die Bodenbewirtschaftung und liefern zudem Brennholz, sowie Futter (Laub und Eicheln) für Weidetiere. Die traditionelle Nutzung schafft Betätigungsfelder für eine Reihe spezialisierter Arbeitskräfte und ist durch eine multifunktionale Nutzung und deren Anpassung an die Besonderheiten des mediterranen Klimas gekennzeichnet.

Der traditionell wichtigste Wirtschaftsbereich einer Dehesa ist die Haltung von Schafen, Schweinen, Rindern und Ziegen. Oft wurde die extensive Tierhaltung mit dem Anbau der für den Menschen benötigten Grundnahrungsmittel kombiniert. Zahlreiche Viehrassen haben ihren entwicklungsgeschichtlichen Ursprung in der Extremadura. Sie zeichnen sich durch Anpassung an die hier herrschenden klimatischen Faktoren und an regionale Nutzungssysteme aus. Unter den Weidetieren kam und kommt dem iberischen Schwein (Cerdo ibérico), eine besondere Bedeutung zu. Die regionale Haustierrasse ist heute mit zahlreichen Varietäten in den Dehesas Spaniens verbreitet. Die robusten Tiere werden im Herbst und Winter mit Eicheln ausgemästet und

liefern das Fleisch mit dem nussigen Geschmack für den weltberühmten Eichelmastrschinken „**Jamón Ibérico**“ oder „**Jamón de Pata Negra**“.

Weiters stellen die halboffenen Landschaften der Dehesas, die aus extensiver Beweidung hervorgehen, naturschutzfachlich hochwertige Flächen dar. Ihnen kommt beachtliche Bedeutung als großräumiges Brut- und Nahrungsgebiet für Europa- und weltweit gefährdete Tierarten zu. Durch ein Mosaik aus Waldgesellschaften, unterschiedlichen Sukzessionsstadien und offenen Bereichen entsteht eine hohe Strukturvielfalt mit einer Vielzahl von Kleinstlebensräumen. Besonders wichtig für die Strukturvielfalt sind knorrige, alte Eichenindividuen (*Quercus ilex*), die Lebensräume für zahlreiche Arten darstellen. Die besondere Schutzwürdigkeit der Dehesas wird auch durch deren Aufnahme in den Anhang I der Flora-Fauna-Habitat-Richtlinie als Lebensraum von gemeinschaftlichem Interesse unterstrichen. Neben ihrer naturschutzfachlichen Bedeutung haben die traditionellen Kulturlandschaften der Extremadura außerdem einen hohen **landschaftsästhetischen Wert mit Erholungsfunktion**. Das Zusammenspiel von Weidebäumen, Trockenwäldern, extensiv beweideten, offenen Triften, starken Aromen, südlicher, mediterraner Vegetation, fruchtbaren Ebenen und nackten Felsen birgt großes Potenzial für **sanften und ökologisch vertretbaren Tourismus**.

Durch die zunehmende Intensivierung der Landwirtschaft und die damit verbundene Abnahme an traditionellen Bewirtschaftungsformen ist der Fortbestand der Dehesas gefährdet. Immer öfter werden die Weidewälder in Eukalyptusanpflanzungen umgewandelt, was sich auch massiv auf die Bestände des iberischen Schweins auswirkt. Diese Entwicklung führt zu einer stetigen Zunahme leistungsstarker Viehbestände und zur Verdrängung autochthoner, robuster Haustierrassen durch Hochleistungsrassen. In weiterer Folge kommt es zur Abhängigkeit vom Einsatz zugekauften Kraftfutters verbunden mit gesteigertem Einsatz von Mineraldünger zur Verringerung der Brachezeit und zum Einsatz von Pestiziden.

Ein effizienter Schutz und Weiterbestand der alten Kulturlandschaft ist nur durch ein **klares Sichtbarmachen der ökonomischen Umwegrentabilität** möglich. Das bedeutet vor allem eine Förderung landwirtschaftlicher Produktinnovationen und touristischer Angebotsinnovationen, die in kausalem Zusammenhang mit dieser einzigartigen Kulturlandschaft stehen. Jedenfalls müssen der Erhalt und die nachhaltige Nutzung des Ökosystems Dehesa gleichrangig neben ökonomische Zielsetzungen gestellt werden.

Die Besonderheit der Wasserflächen der Finca „Valdepajares de Tajo“

Die Finca „Valdepajares de Tajo“ ist mit einer Größe von etwa 300 Hektar ein typisches landwirtschaftliches Grundstück der Region Extremadura. Die kulturlandschaftlichen Areale dieser Finca sollen für das vorliegende Projekt als Analyseflächen genutzt werden. Die Dehesa unterscheidet sich hier allerdings durch ein besonderes Landschaft prägendes Element von den benachbarten. In mehreren Ausbaustufen wurden großzügige **Retentionsbereiche** angelegt. Dafür wurden periodisch überflutete Bereiche genutzt, sowie jene Bereiche, die durch Trockenlegungen bzw. Wasserableitungen ihre Eigenschaften als periodische Speicher des Niederschlagswassers eingebüßt haben. Die Wetterextreme, gekennzeichnet durch trockene Hitze und hohe Niederschläge in kurzen Zeiträumen, werden durch diese Wasserspeicher ausgeglichen. Dadurch wird das lokale Mikroklima günstig beeinflusst und ein Teil des Niederschlagswasser auf der Fläche gehalten, wodurch für die landwirtschaftliche Nutzung nicht auf das wertvolle Grundwasser zurückgegriffen werden muss (Ressourcenschonung). Die Retentionsbecken sind wirtschaftlich und **ökologisch multifunktional**: einerseits ergeben sie reizvolle Seenlandschaften, andererseits stellen sie vielfältige Lebensräume für unterschiedliche Pflanzen und Tiere dar, wie z.B. für Wasservögel, Amphibien, Reptilien oder Fische. Im Rahmen des FEDER/ELER-Projekts „Vivencia Dehesa (Erlebnswelt Dehesa)“, werden diese Retentionsbecken zudem hinsichtlich ihrer landwirtschaftlichen Nutzungsmöglichkeiten (alternative Bewässerungssysteme, alternative Tierhaltung, alternativer Pflanzenbau) getestet.



4.2 Die ausgewählten Produkte der Kulturlandschaften

Im vorliegenden Projekt werden sowohl **tierische als auch pflanzliche Produkte** der traditionellen Kulturlandschaften entwickelt und wichtige Grundlagen für deren weitere Vermarktung aufbereitet. Die Untersuchung der Produkte erfolgt auf **2 verschiedenen Ebenen**. Einerseits erfolgt eine **chemisch sensorische Analyse des Aromas** und der **gesundheitlichen Wirkung** der Produkte, andererseits wird der **Konnex zu den Agrarökosystemen**, in denen die Nahrungsmittel ihren Ursprung haben, hergestellt. Die Lebensmittel werden also hinsichtlich ihres **Geschmacks**, ihrer **Gesundheitswirkung** und ihrer **Lebensmittelsicherheit** untersucht und bewertet. Darüber hinaus wird der **Produktionsprozess** (artgerechte Tierhaltung, extensive Nutzungsformen) beleuchtet. Gleichzeitig erfolgt eine Analyse ihrer Herkunftslebensräume im Hinblick auf deren ökologische Wertigkeit und ihrer Bedeutung für das Landschaftsbild und das kulturelle Erbe. Die Informationen werden für Produzenten zur Produktentwicklung und Vermarktung aufbereitet.

Die Leitprodukte und zukünftig zu entwickelnde Produkte der Kulturlandschaftstypen:

	Streuobstwiesen und Grünlandgesellschaften	Steineichenhaine der Dehesas
Tierhaltung und Fleischproduktion	<p>In Österreich soll die Haltung von Rindern, Hühnern, Schafen und Schweinen den Erhalt der Kulturlandschaft gewährleisten.</p> <p>Besonderer Wert wird dabei darauf gelegt, dass die Haltung und Fütterung der Tiere den Erhalt artenreicher Wiesengesellschaften gewährleisten.</p>	<p>In Spanien soll die traditionelle Tierhaltung (Merino-Schafe, iberische Eichelmast-Schweine (Cerdo ibérico), spanische Rinder (Aveleña-Negra ibérica)) in einer, dem Erhalt der Kulturlandschaft fördernden Form erfolgen.</p> <p>Wert wird dabei auf die Haltung von regionaltypischen Haustierrassen gelegt. Angelegte Wasserlandschaften ermöglichen die Haltung von Geflügel und Wassergeflügel. Zudem spielen Bienen eine bedeutende Rolle.</p> <p>Grundlage für die Tierhaltung ist eine artgerechte, ganzjährige Freilandhaltung, sowie die traditionell handwerkliche Fleischverarbeitung.</p>
Produkte	<ul style="list-style-type: none"> • Almochsen, Rinder ("Mostbratl") • "Streuobsthuhn" • "Streuobstschaf", Weizer Berglamm • Weideschweine („Mulbratl“, Geselchtes) 	<ul style="list-style-type: none"> • Produkte von Tieren aus „Dehesa-Freilandhaltung (Jamón de pata negra vom „Freiland-Eichelmastschwein“)" • Wassergeflügel • Imkereiprodukte aus der vielfältigen Flora
Vegetation und Pflanzenproduktion	<p>In Österreich steht die Analyse und Entwicklung von Apfel- und Birnenprodukten aus Streuobstbeständen im Vordergrund.</p> <p>Daneben werden auch Trockenprodukte aus Streuobst (Dörrbirnen) hergestellt und Weintrauben verarbeitet.</p>	<p>In Spanien steht die Analyse und Entwicklung von Produkten aus Kräutern, Gewürzen, Früchten und Steineicheln im Vordergrund. Ziel ist es, Produktinnovationen und moderne Produktionsweisen mit „altem“ handwerklichem Wissen zu vereinen. Es sollen möglichst regional geschlossene Produktionsketten entstehen, z.B. Wildkräuterhonig, Kräutermet, Metessig, Kräuter-Honigsenf</p>
Produkte	<ul style="list-style-type: none"> • Most • Apfelsaft, Birnensaft • Wein • Traubensaft 	<ul style="list-style-type: none"> • Kräuterprodukte (Tee, ätherische Öle) • Eichelprodukte (Liköre, Essig) • Früchte (Essige, Feigenessig) • Senfprodukte und Kräuter-Saucen

4.3 Lebensmittelsensorik als essentielles Werkzeug in der Qualitäts- und Produktentwicklung

Die Leitprodukte der Regionen werden hinsichtlich ihres **Genusswerts** bewertet. Der Genusswert – also die Eigenschaften eines Lebensmittels, die mit allen Sinnen zu bewerten sind – stellt ein ganz wesentliches **Qualitätskriterium** dar, da diese vom Konsumenten im Gegensatz zu anderen qualitätsbestimmenden Parametern wie beispielsweise ernährungsphysiologische Eigenschaften beim Konsum der Produkte unmittelbar wahrgenommen werden. **Ob ein Produkt schmeckt oder nicht**, ist bei neuen Produkten ein wesentlicher Faktor, der mitverantwortlich ist, ob das Produkt vom Konsumenten akzeptiert wird oder ob es in kurzer Zeit wieder aus den Regalen verschwindet.

Die Sensorikwissenschaft befasst sich mit der menschlichen Sinneswahrnehmung und der emotionalen Reaktion des Konsumenten auf die entsprechenden Lebensmittel. Sie ist interdisziplinär zu betrachten, beginnend bei Fragestellungen aus den Fachbereichen der Lebensmittelwissenschaften über Ernährungs- und Gesundheitswissenschaften bis hin zu Psychologie und Verhaltensforschung. Bei der Lebensmittelsensorik werden Reaktionen der menschlichen Sinne durch ein Produkt hervorgerufen, gemessen, analysiert und in weiterer Folge interpretiert. Als exakte und quantitative Wissenschaft geht sie über das klassische Verkosten unter nicht definierten Bedingungen hinaus. Der Einsatz von **Prüfgruppen** und entsprechender statistischer Auswertung der Ergebnisse führt zu entsprechend **abgesicherten Ergebnissen**, die eine sachliche Diskussion der Resultate ermöglichen.

Die Tatsache, dass der Konsument dem **Produkt** Lebensmittel mit steigenden Qualitätsanforderungen gegenübersteht, zeigt dass die Implementierung der modernen Lebensmittelsensorik als Prüfmethode einen immer größeren Stellenwert einnimmt. Direkte Auswirkungen von **Prozess- oder Rezepturänderungen** oder Veränderungen des Produktes während der **Lagerung** können in einer weiteren Dimension erfasst werden, und zwar in einer Form, die der Wahrnehmung des Konsumenten näher kommt als Messwerte anderer Methoden. Wechselnde **Lebensstile**, neue **Essgewohnheiten** und ein enormer Konkurrenzkampf unter den Lebensmittel erzeugenden Betrieben bringen die laufende Entwicklung neuer Lebensmittel mit sich. Eine „Floprate“ von 65% bis 90% – das neue Produkt findet sich nach spätestens einem Jahr nicht mehr in den Regalen – zeigt wie außerordentlich schwierig es ist, mit einem neuen Lebensmittel beim Konsumenten zu reüssieren. Die Methoden der Sensorikwissenschaften unter Anwendung der affektiven-sensorischen Techniken können bei entsprechendem Einsatz einen wesentlichen Beitrag dazu liefern, den „Konsumentengeschmack“ zu treffen.

Im Rahmen des österreichischen Teilprojekts sollen **Apfel- und Birnensorten** für die Mostproduktion, **Traubensorten** für die Saftproduktion und **tierische Produkte** wie geräuchertes oder luftgetrocknetes Rind-, Schweine- oder Schaffleisch sensorisch untersucht werden. Im spanischen Teilprojekt sollen entsprechend pflanzliche Produkte wie etwa Kräuter oder Eicheln auf ihre sensorische Eignung zur Produktion von Essig oder Senf bzw. Saucen untersucht werden. Bei tierischen Produkten bietet sich vor allem die Analyse der traditionellen luftgetrockneten Schinken an. Auf Basis dieser Ergebnisse sollen gemeinsam mit Produzenten **neue Produkte bzw. Produktvariationen** entwickelt werden.

4.4 Regionsübergreifende Lösungsansätze

Für die Entwicklung neuer und effizienter Initiativen und Strategien, die auch in die Praxis umsetzbar sein sollen, ist ein **transnationaler Wissenstransfer** nötig, der die nationalen „**Good-Practice-Beispiele**“ aufgreift und miteinander vergleicht. Folgende Themen sollen regionsübergreifend behandelt und bearbeitet werden:

- Förderung der extensiven Landwirtschaft (traditionelle Acker- und Weidewirtschaft mit Nutzung der Stoppelfelder durch Vieh und Avifauna),
- Förderung vom Aussterben bedrohter, regionaltypischer Haustierrassen, Reduktion der Viehbesatzstärken,
- Förderung des ökologischen Landbaus,
- Förderung der Fortbildung im Bereich umweltverträglicher Produktionsverfahren

4.5 Projektpartner

siehe dazu auch 5.1

Projekträger:

- Lokale Aktionsgruppe (LAG) Oststeirisches Kernland in der NUTS3-Region Oststeiermark, Steiermark, Österreich in Zusammenarbeit mit
- Grupo de acción local (GAL) Adismonta in der NUTS3-Region Cáceres, Extremadura, España

Mögliche Kooperationspartner Wissenschaft:

- Umweltbundesamt GmbH Wien, Abteilung Landnutzung und biologische Sicherheit in Zusammenarbeit mit
- Österreichisches Kuratorium für Landtechnik und Landentwicklung (ÖKL)
- ARGE Streuobst
- Technische Universität Graz, Institut für Analytische Chemie und Lebensmittelchemie und
- Universidad de Extremadura, Tecnología de Alimentos, Cáceres
- Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos, Valencia

Mögliche Kooperationspartner Steiermark:

- Interessensgemeinschaft Streuobst, Naturpark Pöllauer Tal
- Dörrobstland Vertriebs GmbH, Pöllau
- Verein Steirische Erwerbsobstbauern
- Fischerauer - Alles um den Essig, Pischelsdorf
- Feinkost Schirmhofer GmbH, Kaindorf

Mögliche Kooperationspartner Extremadura:

- Jara 10 „Finca Valdepajares de Tajo“, Peraleda de la Mata in Zusammenarbeit mit
- Schweisfurth-Stiftung
- Jelanisol & Montebello Organic products, Dehesa del Duque
- Holzer permaculture

4.6 Bezug zu anderen Projekten der Regionen

Österreich:

1. Leader-Projekt (M 421) „CULTrips (soziokultureller und nachhaltiger Tourismus)“, LAG Oststeirisches Kernland, Österreich in Kooperation mit LAG Redange-Wiltz, Luxemburg
2. Leader-Projekt (M 413.300.2.1) „Schau-Essigmanufaktur mit Senfproduktion“, Fischerauer, Österreich
3. Leader-Projekt (M 411.123a) „Gläserne Fabrik“, Schirnhofen GmbH, Österreich
4. Leader-Projekt (M 413.300.2.5) „Information und Bewusstseinsbildung cittáslow Hartberg (Wanderausstellung zur Zeit- und Esskultur)“, Stadtmarketing Hartberg, Österreich
5. Leader-Projekt (M 413.300.2.5) „Symposium zur Sozialen Ökologie“, LAG Oststeirisches Kernland, Österreich
6. Leader-Projekt (M 413.323c) „Eva & Adam, Streuobstpflanzung“, IG Streuobst Pöllauer Tal, Österreich
7. ELER-Projekt (M 323a) „Biotop-Kartierung der Steiermark“, Land Steiermark, Österreich

Spanien:

1. FEDER/ELER-Projekt „Vivencia Dehesa (Erlebnisswelt Dehesa)“, Finca Valdepajares de Tajo, España
2. weitere Projekte werden von der GAL Arjabor angeführt

5 Projektstruktur

5.1 Projektakteure und Projektrollen

Für die Bearbeitung des österreichischen Teilprojekts, einschließlich des transnationalen Projektmanagements werden folgende Institutionen vorgeschlagen. Eine Konkretisierung erfolgt nach Projektgenehmigung.

Projekt-träger	LAG Oststeirisches Kernland	GAL Arjabor
Kooperations-partner	<ul style="list-style-type: none"> • IG Streuobst, Naturpark Pöllauer Tal • Verein Oststeirische Römerweinstraße • Fischerauer - Alles um den Essig, Pischelsdorf • Città Slow Hartberg 	<ul style="list-style-type: none"> • Jara 10 „Finca Valdepajares de Tajo“, Peraleda de la Mata • Schweisfurth-Stiftung, • Jelanisol & Montebello Organic products, Dehesa del Duque • Holzer permaculture
Projektvorbereitung und -management	<ul style="list-style-type: none"> • LAG Oststeirisches Kernland (nationale) • Umweltbundesamt GmbH (wissenschaftliche u. transnationale) 	Nationale Koordination ist von der GAL Arjabor festzulegen
transnationale Methodenentwicklung	wissenschaftlichen Partner der beiden Länder	
Analyse Produktionsbedingungen (Ökosysteme, Tierhaltung, zukünftige Hausforderungen)	<ul style="list-style-type: none"> • Umweltbundesamt GmbH • ARGE STREUOBST • Österreichische Kuratorium für Landtechnik und Landentwicklung (ÖKL) • FIBL Österreich 	Bearbeitung ist von der GAL Arjabor festzulegen
Produktanalyse (Geschmack, Gesundheit, Sicherheit, Wirkung auf Klima & Umwelt)	<ul style="list-style-type: none"> • Technische Universität Graz, Institut für Analytische Chemie und Lebensmittelchemie • Umweltbundesamt GmbH 	von der GAL Arjabor festzulegen <i>Empfehlung der TU Graz -</i> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Universidad de Extremadura, Tecnologia de Alimentos, Cáceres</i> • <i>Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos, Valencia</i>
Produktentwicklung & Produktkreation	<ul style="list-style-type: none"> • Technische Universität Graz, Institut für Analytische Chemie und Lebensmittelchemie • Marktforschungsinstitut • ARGE Streuobst 	Marktforschungsinstitut ist von der GAL Arjabor festzulegen
Wissenstransfer & transnationale Projektsynthese	wissenschaftlichen Partner der beiden Länder & Umweltbundesamt GmbH	

Projektsteuerungsgruppe

5.2 Projektsteuerungsgruppe

Auf der strategisch-steuernden Ebene erfolgt die Einrichtung einer Steuerungsgruppe, die Ziel- und Arbeitsvereinbarung beschließt und die **inhaltliche Ausrichtung des Projekts** lenkt. Die Zusammensetzung und Konstituierung der regionalen Steuerungsgruppe erfolgt zu Projektbeginn. Jedenfalls vertreten sein sollen:

- LAG-Management Ö/ESP
- Vertreter der Kooperationspartner Ö/ESP

Es ist dafür zu sorgen, dass sich die Mitglieder der Steuerungsgruppe für die gesamte Projektlaufzeit zur Mitwirkung verpflichten und ihr Agieren sowohl den kontinuierlichen inhaltlichen als auch den prozessualen Fortschritt des Vorhabens gewährleistet.

6 Arbeitspakete (AP)

6.1 AP 1: Projektvorbereitung und Projektmanagement

Das Arbeitspaket umfasst die gesamten für den erfolgreichen Projektverlauf erforderlichen regionalen, nationalen, sowie transnationalen **Koordinationsleistungen**:

- Budgetcontrolling und Kostenabrechnung
- Terminplanung
- Koordination der Teilleistungen mit Projektpartnern
- Einrichtung und Betreuung der Steuerungsgruppe

Zu Beginn des Projektes sind die Ziel- und Arbeitsvereinbarung mit der Steuerungsgruppe zu vereinbaren und die Projektbearbeitung, insbesondere die transnationale Zusammenarbeit zu planen.

6.2 AP 2: Transnationale Methodenentwicklung

Auf Basis des vorliegenden Projektkonzepts und der vorgeschlagenen wissenschaftlichen Analysemethoden werden die tatsächlich durchzuführenden Methoden mit den beauftragten Institutionen (Vorschläge siehe Abbildung Projektakteure) diskutiert und festgelegt.

Dabei soll ein **Raster für die Produktanalyse** (jeweils anhand der Leitprodukte der Kulturlandschaften) erstellt werden. Produkte der beiden Regionen sollten **anhand weitgehend gleicher Kriterien** bewertet werden, um einen **transnationalen Vergleich** herstellen zu können. Anhand der Kriterien soll eine Annäherung erfolgen, in wie weit die Herkunft und die Herstellungsweisen die Qualität des Produkts beeinflusst.

Bei einem Projekttreffen in einem der Kooperationsländer sollen die beteiligten Institutionen einen **Versuchsablauf** und einen **Zeitplan** vereinbaren, um die Analysen weitgehend zeitgleich durchführen und Ergebnisse laufend vergleichen zu können.

6.3 AP 3: Analyse der Produktionsbedingungen

In einer wissenschaftlichen Analyse werden Produktionsbereiche, die unmittelbar mit den traditionellen Kulturlandschaften verknüpft sind, untersucht. Im Rahmen des Projekts sollen Produkte der artenreichen Agrarökosysteme weiterentwickelt und ihr **Produktlebenszyklus** transparent dargestellt werden. Die gesammelte Information über die **Produktionsbedingungen** (Ökosysteme, landwirtschaftliche Produktion und Produktionsethik, zukünftige Herausforderungen) werden zielgruppenspezifisch aufbereitet. Folgende Teilarbeitspakete sind vorgesehen:

AP 3.1: Beschreibung der naturräumlichen Gegebenheiten insbesondere der agrarischen Ökosysteme

Analyse und Bewertung der Ökosysteme extensiver Streuobstbestände und artenreicher Grünlandgesellschaften bzw. extensiver Steineichenhaine

- Darstellung der historischen Entwicklung und der **Ist-Situation** von Streuobstbeständen und artenreichen Grünlandökosystemen (Ausmaß des Rückgangs, Gefährdungsursachen) und jener der spanischen Dehasas.
- Beschreibung des **ökologischen und landschaftlichen Werts** von Streuobstwiesen und Dehasas sowie eine Analyse der dafür erforderlichen Nutzung. Bearbeitet werden dabei:
 - Gefäßpflanzen
 - Vögel
 - Ausgewählte Insektengruppen

Beschreibung der Ökosystemleistungen der Streuobstbestände und jener der Dehasas, wie z.B. der Wert für Tourismus, Landschaftsbild und Erholungswirkung.

AP 3.2: Beschreibung der landwirtschaftlichen Gegebenheiten und der Produktionsethik

Analyse der landwirtschaftlichen Produktion:

- Untersuchung der notwendigen Voraussetzungen für die Aufrechterhaltung bzw. Wiederherstellung der Wertigkeit von extensiven Grünland und Streuobstbeständen als traditionelle Kulturlandschaftstypen: Hier stellt sich die Frage wie **extensive Nutzungsformen** mit modernen landwirtschaftlichen Konzepten zusammenpassen. Dazu wird eine betriebswirtschaftliche Analyse durchgeführt und gleichzeitig erfolgt eine Untersuchung der verschiedenen Nutzungsmöglichkeiten, die die Agrarökosysteme bieten. Neben einer Grünlandnutzung bieten die landwirtschaftlichen Flächen auch die Möglichkeit zur Obst-, Fleisch- oder Wertholzproduktion. Dafür sind entsprechende Informationen von der Region zur Verfügung zu stellen.
- Herausarbeitung welche Rahmenbedingungen und welche **Vermarktungsstrategien** erforderlich sind, damit die traditionellen Kulturlandschaftstypen für Konsumenten und Landwirte gleichermaßen attraktiv werden bzw. bleiben.

Die derzeit in Österreich angebotene ÖPUL Maßnahme zur Erhaltung der Streuobstbestände hat eine relativ geringe Akzeptanz in Österreich (ca. 11.000 ha) auch unter der Berücksichtigung, dass einige Flächen durch die ÖPUL-Naturschutzmaßnahme abgedeckt werden. Es besteht der Wunsch, diese Flächen zu erhalten und auszuweiten, da sie einen hohen Beitrag zur Erhaltung von regionalen Kulturlandschaften leisten und eine hohe biologische Vielfalt aufweisen. Durch die Vermarktung von Produkten ist eine zusätzliche Inwertsetzung diesen Flächen möglich. Insbesondere wenn sich diese Lebensmittel durch eine **höhere Umweltfreundlichkeit in der Produktion** und durch **höhere Qualitätsstandards** auszeichnen. Die Landwirte könnten in weiterer Folge Erzeugergemeinschaften gründen, in der diese Produkte beworben und vermarktet werden. Durch die Erhaltung dieser extensiven Bewirtschaftungsformen kann somit zusätzliches landwirtschaftliches Einkommen lukriert werden.

- Es soll der derzeitige **Beschäftigungseffekt**, die erwirtschafteten Erträge und die für die Kulturlandschaftstypen ausgezahlten Förderungen ermittelt werden.
- Darstellung der **ökonomischen Implikation** der Nutzung extensiver Kulturlandschaftstypen. Damit wird offen gelegt, welche Kosten und Erträge durch die extensiven Nutzungsformen entstehen. Die im Projekt vorgeschlagene Produktentwicklung soll auf Basis der Kalkulationen auf eine kostendeckende Bewirtschaftung abzielen.

Produktionsethik - Sicherung ethischer Standards durch Rückverfolgbarkeit der Produktionskette

Das Wissen um die **Verbindung zwischen Umwelt, Ernährung, Gesundheit, Landwirtschaft und ethischen Aspekten** stellt eine wichtige Voraussetzung für eine **bewusste Ernährungskultur** dar. Produktionsethik umfasst neben der Herkunft und den **Produktionsbedingungen** (Tierhaltung, Bewirtschaftungsweise) von Lebensmitteln auch **Umweltauswirkungen** (Betriebsmitteleinsatz, Transportwege, Ressourcenschonung), **Lebensmittelsicherheit** und die **soziale Rahmenbedingungen** der Produktion. Aber auch Aspekte, wie beispielsweise die Saisonalität von Produkten, fließen in die Produktionsethik ein. Das Bewusstsein um diese Zusammenhänge, also um den „**ökologischen und sozialen Fußabdruck**“ wird auf Konsumentenseite immer stärker ausgeprägt.

Extensive Bewirtschaftungsformen, die in Europa eine jahrtausendealte Tradition haben, sollen künftig auch hohe ethische Standards aufweisen. Die Entwicklung der angeführten Kulturlandschaften war vor allem durch **langsames Wachstum** und ein „**low input management**“ möglich, wodurch sich Fauna und Flora auf die geänderten Verhältnisse einstellen und der „Kultur“ folgen konnten. Durch die zunehmende Intensivierung der landwirtschaftlichen Produktion kam es in der Vergangenheit aber neben einer Monotonisierung der Landschaft auch zu ethisch bedenklichen Massentierhaltungen, Anstellungsverhältnissen und Umweltbelastungen. Die lückenlose **Rückverfolgbarkeit der Produktion** stellt daher einen wichtigen Aspekt dieses Projekts dar.

Bei der Entwicklung innovativer, d.h. am Markt erfolgreicher neuer Produkte sind zunehmend ethische Grundsätze zu berücksichtigen, die im Zuge des Projekts noch näher zu definieren sind. In extensiven Produktionssystemen, die mit artgerechter Tierhaltung, sowie fairen Arbeits- und Handelsbedingungen verknüpft sind, werden hochwertige Produkte produziert. Eine ökologisch und **sozial verträgliche Agrar- und Ernährungskultur** kann mannigfaltige Lebens- und Wirtschaftsbereiche beeinflussen. Zukunftsfähig sind demnach kulturell begründete, ökonomisch erfolgreiche, standortangepasste und regionale Entwicklungen des agrarischen Ernährungssystems – die **Zukunftschance** für Produzenten in einer extensiv genutzten Kulturlandschaft.

AP 3.3: Beschreibung zukünftiger Herausforderungen

Analyse zukünftiger Herausforderungen:

- Analyse zukünftiger Herausforderungen für die Nutzung von Streuobstbeständen und extensiven Grünlandgesellschaften (weiterer Rückgang von Streuobstwiesen und vielfältiger Grünlandflächen durch die geringe wirtschaftliche Rentabilität; starke Abhängigkeit von Fördersystemen)
- Analyse künftiger **Chancen der extensiven Kulturlandschaftstypen**. Ist z.B. der Streuobstanbau im Zuge eines sich verändernden Klimas eine ökonomisch und ökologisch sinnvolle Alternative zu wasserzehrenden Intensivplantagen (Vergleich zu der wassersparenden Bewirtschaftung in den Dehesas)? Wie können ökosystemare Leistungen der extensiven Kulturlandschaftstypen abgegolten werden? Bspw. droht durch Intensivierung ein zunehmender Funktionsverlust der gesamten Kulturlandschaft wenn keine Bienen mehr zur Bestäubung vorhanden sind (Wirkung auch auf Intensivplantagen).

- Analyse **künftiger Chancen** für die Nutzung artenreicher Grünlandgesellschaften: Durch das Hervorheben der gesundheitsfördernden Wirkung von Wiesenkräutern in der Tierfütterung kann die Fleisch- und Milchproduktion auf Heubasis forciert werden. Weitere wichtige Aspekte möglicher Chancen des Extensivgrünlands sind seine positiven Wirkungen auf das Landschaftsbild und seine Funktion als Kohlenstoffspeicher. Durch letztere Eigenschaft leisten artenreiche Grünlandgesellschaften einen wichtigen **Beitrag zum Klimaschutz**.

6.4 AP 4: Analyse ausgewählter Produkte der beiden Kulturlandschaften

Für die Produktanalyse in Österreich sind vorerst etwa 5 **Apfel- und Birnensorten** für die Most- und Edelbrandproduktion, **Traubensorten** für die Saftproduktion und Produkte aus **Rind-, Schweine- und Schaffleisch** vorgesehen. Darüber hinaus ist die Entwicklung von Essigprodukten (z.B. Balsamessig) sowie von Honigprodukten geplant.

Der Umfang der spanischen Analysen ist noch näher zu definieren, sollte sich aber im Rahmen der österreichischen Probenanzahl bewegen. Zur Produktentwicklung in den spanischen Dehesas sind neben Schweinefleischprodukten auch die Entwicklung und Analyse von pflanzlichen Produkten aus **Kräutern und Eicheln** vorgesehen. Die wissenschaftliche Untersuchung spezieller Essigsorten, die ihren Ursprung in den spanischen Dehesas haben, wird ebenfalls im Zuge des geplanten Projekts angedacht.

6.4.1 AP 4.1: Geschmack (Lebensmittelsensorik)

Ein wesentliches **Qualitätskriterium** von Lebensmitteln und gleichzeitig einer der wichtigsten Kaufentscheidungsgründe stellt der **Genusswert** dar, da dieser vom Konsumenten unmittelbar beim Verzehr der Produkte wahrgenommen wird.

Die Charakterisierung der sensorischen, geschmacksrelevanten Eigenschaften von Naturprodukten erfolgt auf zwei unterschiedlichen, sich im Informationsgehalt ergänzenden Wegen:

1. **Instrumentell-analytische Methoden** (Gaschromatographie): Analyse des komplexen Aromas der Produkte, das sich aus mehreren hundert verschiedenen Verbindungen zusammensetzt. Auf diese Weise können die sorten- bzw. produktionswegbedingten Unterschiede von Produkten herausgearbeitet werden.

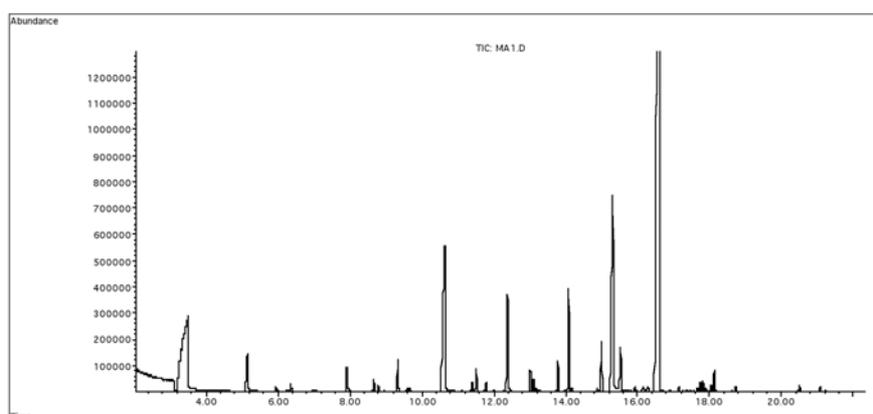


Abbildung: Auftrennung der Aromastoffe von sortenreinem Maschanzker-Apfelsaft in die Einzelkomponenten; jeder Peak stellt (mindestens) eine Verbindung dar.

2. **Sensorische Beurteilung** der Produkte (ergänzende Methode): hierbei handelt es sich um eine anerkannte Prüfmethode, bei der der Mensch als „Prüfinstrument“ eingesetzt wird und das Hauptaugenmerk auf Geruch und Geschmack liegt. Das sensorisch geschulte **Prüfpanel** setzt sich aus ca. 15 ausgebildeten Prüfpersonen zusammen. Im Rahmen dieser quantitativ-deskriptiven Beurteilung werden die sensorischen Eigenschaften, die typisch für die Produkte sind, identifiziert. Die Eigenschaften sortenreiner Produkte können so direkt miteinander verglichen werden.

Daten aus der sensorischen Prüfung und der instrumentell-analytischen Prüfung können anschließend miteinander korreliert werden, um die Verbindungen zu identifizieren, die für die Ausbildung bzw. Verstärkung von sensorischen Noten im Produkt verantwortlich sind. Eine auf diese Weise erfolgte Charakterisierung z.B. von sortenreinen Produkten aus Streuobst liefert wesentliche Informationen über die daraus gewonnenen Produkte. Derartige Kenntnis kann gezielt genutzt werden, **um lokale Spezialitäten höchster Qualität zu produzieren**, die sich v.a. in der sensorischen Qualität signifikant von der Industrieware abhebt.

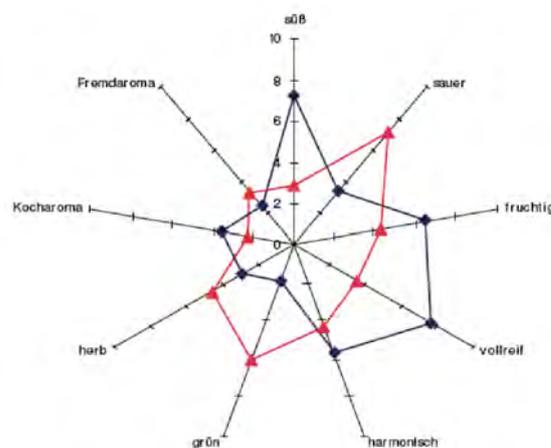


Abbildung: Profile von Apfelsaft aus Braeburn-Äpfeln (rot) und McIntosh (blau); die Beurteilung der Sensorik erfolgte an einer Skala von 0 (nicht wahrnehmbar) bis 10 (stark ausgeprägt)

6.4.2 AP 4.2: Gesundheit (Lebensmittelchemie)

Da die aktuellen Entwicklungen auf dem Lebensmittelsektor ein wachsendes Interesse an „**funktionellen Lebensmitteln**“ mit dem **Aspekt einer präventiven Gesundheitsförderung** erkennen lassen, gewinnt die gesundheitsfördernde Wirkung sekundärer Pflanzeninhaltsstoffe immer mehr an Bedeutung.

Ziel des Forschungsvorhabens ist es einerseits, Inhaltsstoffe aus z.B. Apfeltrester, der bei der Apfelpektingewinnung und der Saftherstellung anfällt, hinsichtlich ihres Wirkpotentials in vitro zu charakterisieren, um Möglichkeiten für die ganzheitliche Verwertung des Apfels und die Gesundheitswirkung der Frucht und der Nebenprodukte aufzuzeigen. Auch polyphenolische Substanzen, insbesondere aus Produkten der Weintraubenverarbeitung werden als gesundheitsfördernde Lebensmittelinhaltsstoffe angesehen und im geplanten Forschungsvorhaben analysiert. Durch ihre potenzielle antioxidative Aktivität und Radikalfänger-Eigenschaften sind diese von funktioneller ernährungsphysiologischer Bedeutung. Außerdem liegt in einer Verwertung von Extrakten aus Weintraubentrester und Weintraubenkernen als funktioneller Lebensmittelbestandteil und auch als antioxidativ wirkendes Nahrungsergänzungsmittel ein interessantes ökonomisches Potenzial.

6.4.3 AP 4.3: Lebensmittelsicherheit (Produktionskettenanalyse)

Die Belastung von Lebensmitteln mit Schadstoffen zu beschreiben, sowie Gefahren durch die Nahrungsaufnahme zu bewerten, gehört zu zentralen Aufgaben der **Risikobewertung**. Eine allfällige Gefährdung von Konsumenten zu reduzieren, ist das Ziel des Risikomanagements. Die Risikobewertung von verzehrfertigen Lebensmitteln bezüglich ihrer Schadstoffbelastung betrachtet vor allem die letzte Stufe der Lebensmittelkette. Insbesondere bei chemischen Gefahren findet der Eintrag ins Lebensmittel aber meist wesentlich früher statt. Eine Analyse mit dem Kettenansatz untersucht die vorangegangenen Stufen der **Lebensmittelkette** von der Erzeugung der Primärprodukte (z.B. Tiere und Pflanzen), ihrer Gewinnung, Lagerung, Transport und Weiterverarbeitung bis hin zum Konsumenten,

Eine **Analyse der Produktionskette** der Naturprodukte im Sinn einer systematischen Untersuchung der einzelnen Produktionsstufen soll **quantitative Aussagen zur Lebensmittelqualität** ermöglichen. Ein besonderes Augenmerk wird auf der möglichen Kontamination mit chemischen Stoffen sowie mit Keimen liegen. Der Nutzen der Produktionskettenanalyse wird am Beispiel der Kontamination eines Primärproduktes (Urproduktion) aufgezeigt.

6.4.4 AP 4.4: Klima – und Umweltwirkung

Das Ziel dieses AP ist es die **Umweltqualität von Produkten** aus traditionellen Kulturlandschaften herauszuarbeiten. Dazu wird eine Analyse der betreffenden Agrarökosysteme hinsichtlich ihrer Bedeutung für die biologische Vielfalt und weiteren Umweltaspekten, wie beispielsweise der **Klimawirkung** durchgeführt.

Dazu werden Indikatoren zur „**umweltfreundlichen Lebensmittelproduktion**“ angewendet um die Umweltauswirkungen der Produkte der ausgewählten Kulturlandschaftstypen darstellen zu können. Anhand eines Indikatorensets werden die Produkte einerseits hinsichtlich ihrer Relevanz für das Klima und für die Ökosystemleistungen bewertet.

Im Österreichischen Programm für die Entwicklung des ländlichen Raums gibt es mit den Maßnahmen 132 und 133 (Teilnahme der Landwirtinnen und Landwirte an Lebensmittelqualitätsregelungen) erstmals auch die Möglichkeit, Lebensmittel zu fördern, die besonders umweltgerecht produziert werden. Im Rahmen eines Evaluierungsprojektes wurden vom Umweltbundesamt verschiedene Indikatoren geprüft, die eine umweltfreundliche Lebensmittelproduktion ausweisen können. Das Ergebnis zeigte, dass eine Kombination von Maßnahmen zielführend ist, da Einzelmaßnahmen die ökologische Ausrichtung eines Betriebes oder eines Produktes nur unzureichend charakterisieren können.

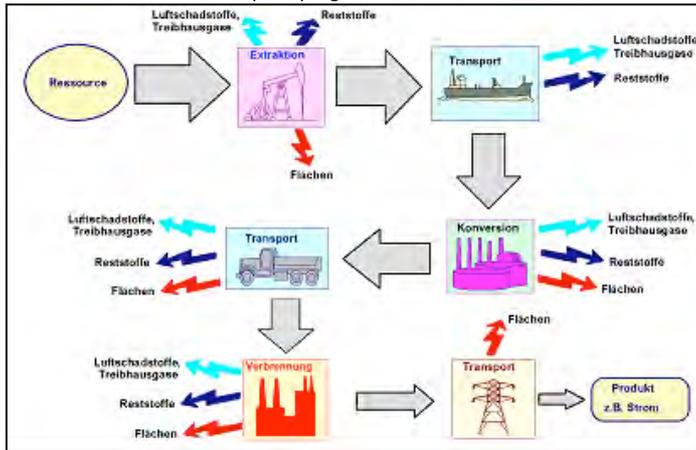
Eine „umweltfreundliche Produktion“ könnte durch eine Kombination der Bereiche Biodiversität und Klimaschutz dargestellt werden – also durch **Lebenswegbilanzen** (z. B. **CO₂-Fußabdruck**, siehe anschließendes Beispiel) von Nahrungsmitteln.

Indikatoren zur Bewertung von Produkten:

- **CO2-Fußabdruck (Carbon-Footprint - CFP) – Erstanwendung nach ISO Norm!**

Die Nutzung bestimmter Produkte bzw. Dienstleistungen (Wärme, Strom, Mobilität, Güter) verbraucht nicht nur direkt eingesetzte Energie, sondern auch jene, die für Herstellung, Anlieferung und Entsorgung benötigt wird. Daher ist oft nicht sofort erkennbar, welches Produkt letztendlich das umweltverträglichste ist. GEMIS-Österreich (Globales Emissionsmodell Integrierter Systeme mit österreichspezifischen Datensätzen) bezieht auch **Hilfsenergie- und Materialaufwand** zur Herstellung von Energieanlagen und Transportsystemen mit ein. Damit können umfassende Energie- und Emissionsbilanzen von Prozessen und Produkten berechnet werden.

Funktionsübersicht des Computerprogramms GEMIS 4.13



Der CO2-Fußabdruck, oder auch CFP eines Produkts umfasst **alle Treibhausgase**, die im gesamten **Produktlebenszyklus** entlang der Wertschöpfungskette anfallen und ist mittlerweile ein etabliertes Maß für die Umweltbelastung. Im Frühjahr 2011 wird die internationale Norm ISO 14067 Carbon Footprints of Products veröffentlicht. Anhand dieser kann das Umweltbundesamt mit dem Modell GEMIS 4.13 den CFP von drei für die landwirtschaftliche

Produktion repräsentativen Produkten (z.B. Obstsaft, Wein, tierisches Produkt der Streuobstwiesen bzw. Schinken, Essig und Saucen für die Dehasas) berechnen und mit herkömmlichen Produkten vergleichen. Der Vergleich muss qualitativ und quantitativ erfolgen, damit die Ergebnisse nachvollziehbar und verständlich sind. Für die Erstellung des CFP werden Energie- und Materialeinsätze für die gesamte Prozesskette (Anbau, Pflege und Ernte von landwirtschaftlichen Produkten, Transport und Weiterverarbeitung zum Nahrungsmittel) der Produkte berechnet. Die erforderlichen Eingangsdaten müssen von den Produzenten zur Verfügung gestellt werden.

Die Produzenten können sich durch die Berechnung der Produkte der Kulturlandschaften als Pioniere positionieren und dies für ihr Produktmarketing einsetzen, da ihre Produkte die ersten in Österreich sein könnten, die mit einem ISO-konformen CFP ausgezeichnet werden! Auf dem Label würde der CFP-Wert bzw. (wie beim Hofer) die Einsparung zu einem Vergleichsprodukt stehen.

7 Produktentwicklung

Die extensiven Kulturlandschaftstypen stellen multifunktionale Flächennutzungstypen dar. Um neue Produkte aus diesen Agrarökosystemen zu entwickeln und den Fortbestand der Flächen zu unterstützen, bedarf es neuer Strategien.

7.1 AP 5: Marktpotenzialanalyse

Die Analyse des Marktpotenzials kann in der geplanten Studie grundsätzlich in 3 Phasen erfolgen. Die Auswahl der Erhebungsphase hängt von den definitiven Fragestellungen und dem konkreten Projektvolumen ab.



Phase 1, Basiserhebung Marktumfeld:

In dieser Phase soll – quasi als Grundlagenstudie – das **Marktumfeld** in den jeweiligen Regionen und Ländern genauer betrachtet werden:

a) **Desk Research:** Unter Berücksichtigung bereits vorliegender Untersuchungsergebnisse wird dabei ein Überblick über den gesamten Markt skizziert.

b) **Ad-hoc-Erhebung** in der Bevölkerung: Durch eine Ad-hoc-Erhebung, basierend auf einer Einschaltung verschiedener Themenbereiche in Mehrthemenumfragen in den jeweiligen Ländern soll das Ansehen von landwirtschaftlichen Produkten sowie eine Tendenz zu regionalen Produkten aus extensiven Kulturlandschaftstypen (Streuobstwiesen/Dehesas) eruiert werden. Die Betrachtung dient als Basis, um alle folgenden Erhebungsteile auf die Bedürfnisse in den jeweiligen Ländern abzustimmen.

Phase 2, Detailerhebung Marktpotenzial regionaler Produkte aus extensiven Kulturlandschaftstypen:

In dieser Phase soll unter Einbeziehung von Endkonsumenten, Großabnehmern und Zwischenhändlern festgestellt werden, ob generell Bedarf im zu testenden Produktbereich besteht:

c) **Zielgruppenstudie Großabnehmer und Vertriebskanäle:** Um einen genaueren Überblick über Potenziale im Bereich der Vertriebskanäle und potenziellen Großabnehmer zu erhalten, ist die Durchführung von Experteninterviews (mit Einkäufern des Lebensmittelhandels) empfehlenswert. Es kann auch aufgezeigt werden, wie groß der grundsätzliche Bedarf an regionalen Produkten aus extensiven Kulturlandschaftstypen in den einzelnen Branchen der jeweiligen Länder ist und wie sehr die vorgestellten Produkte aus Sicht der Befragten geeignet sind, diesen Bedarf zu decken.

d) **Zielgruppenstudie Endkonsumenten:** Dieser Studienteil dient vor allem dazu, das grundsätzliche Interesse an regionalen Produkten aus extensiven Kulturlandschaftstypen in der Bevölkerung des jeweiligen Landes zu

testen. Neben einer generellen Potenzialeinschätzung der Produkte soll auch das **Interesse an bestimmten Sorten** abgefragt (Ranking), sowie eine Präferenz und Tendenz inkludiert werden. Ebenso ist in diesem Teil die Möglichkeit gegeben, erste preisspezifische Fragen bezüglich Waren aus herkömmlicher Produktion bzw. regionalen Produkten aus extensiven Kulturlandschaftstypen zu berücksichtigen.

Nach Abschluss beider Teilstudien erfolgt eine zweite Ergebnisanalyse. Die Ergebnisse aus Phase 1 und Phase 2 werden gemeinsam betrachtet, wobei es in einzelnen Bereichen möglich ist, Ergebnisse gegenüberzustellen und anhand definierter Benchmarks zu evaluieren.

7.2 AP 6: Produktentwicklung durch Wissenstransfer und Synthese

Nationale Trainingssessions

Da die extensiv bewirtschafteten Kulturlandschaftstypen in Österreich und Spanien ähnliche Existenz bedrohende Problemlagen zeigen, sind ähnliche Lösungsansätze erforderlich, um den Verlust dieser wertvollen Ökosysteme entgegen zu wirken. **Produzenten** (Kooperationspartner) sollen in Trainingssessions die Ergebnisse der AP4 + AP5 vorgestellt werden. Die gesammelte Information über die biologische Vielfalt und den landschaftsästhetischen Wert der Agrarökosysteme wird speziell für diese Gruppe aufbereitet und liefert ein umfassendes Argumentationsspektrum, vor allem in Richtung Vermarktung.

Transnationaler Stakeholderaustausch

Laufender transnationaler Wissens- und Erfahrungsaustausch zwischen den Projektpartnern und den Stakeholdern der beiden Regionen in Spanien und Österreich soll zu einem regen **Know-how-Transfer** (zu Bewirtschaftungsweisen, Produktentwicklung und Vermarktung) beitragen. Um neue, effiziente und umsetzbare Initiativen und Strategien zu entwickeln, sollen im Rahmen des transnationalen Wissenstransfer nationale „Good-Practice-Beispiele“ aufgegriffen und miteinander verglichen werden. Produzenten der beiden Regionen sollen Ihre Erkenntnisse aus den nationalen Trainingssessions diskutieren und die Ergebnisse erörtern. Auf Basis der Produkt- und Produktionsanalysen und einer Marktpotenzialanalyse werden gemeinsam Vermarktungsstrategien erarbeitet und Empfehlungen für die Schaffung neuer Produkte gegeben.

Synthesebericht

Die Ergebnisse aus den Arbeitspaketen und die Erkenntnisse der Trainingssessions und der transnationalen Zusammenarbeit werden in einem Synthesebericht festgehalten und zielgruppenspezifisch aufbereitet.

Kostenplan nach Arbeitspaketen

NR	Arbeitspaket	Institution	Kosten
AP 1	Projektmanagement	LAG, Umweltbundesamt	070.000
AP 2	Methodenentwicklung	Umweltbundesamt	010.000
AP 3	Produktionsbedingungen	z.B. Umweltbundesamt	020.000
AP 4	Produktanalyse	z.B. TU Graz, Institut für Lebensmittelchemie	180.000
AP 5	Marktanalyse	N.N., z.B. GfK	040.000
AP 6	Produkt-/Markenentwicklung	N.N., z.B. ARGE Streuobst	060.000
	Reiskosten		010.000
	Summen		390.000

8 Projektergebnisse und Zielgruppe

Die Produzenten erhalten ein **Portfolio an Lösungsansätzen und Handlungsempfehlungen**, die den ökonomischen und ökologischen Wert dieser Kulturlandschaften belegen. Darüber hinaus enthält das Portfolio Informationen zu den Produkten – warum diese gut schmecken, gesund und sicher sind und welche Wirkungen diese auf Klima und Umwelt haben, **Argumente für eine erfolgreiche Marketingstrategie**. Die Produktinformationen sollen vor allem im Marktsegment ökologisch und ethisch produzierter Lebensmittel hilfreich sein. Mit den Produkt- und Produktionsanalysen und einer Marktpotenzialanalyse werden gemeinsam Vermarktungsstrategien erarbeitet und Empfehlungen für die Kreation neuer Produkte gegeben.

Meine Produkte sind gut ...	
Geschmack	... weil sie folgende Aromen enthalten und darum gut schmecken!
Gesundheit	... weil sie folgende Inhaltsstoffe enthalten und darum gesund sind!
Lebensmittelsicherheit	... weil sie frei von Schadstoffen sind und darum sicher sind!
Klima, Umwelt & Ethik	... weil sie unter folgenden Bedingungen (faire Arbeitsbedingungen, Tier-, Klima-, Umweltschutz) hergestellt wurden, die folgenden Lebensräume erhalten, folgende Wirkungen auf Klima und Umwelt haben und darum mit gutem Gewissen noch besser schmecken!

9 Projektlaufzeit

3 Vegetationsperioden: 2011, 2012, 2013

10 Projektbudget – Österreich

390.000 Euro, Förderung 273.000 Euro, Fördersatz 70 %

48,69 % aus EU-Mitteln: 132.924

30,79 % aus Bundesmitteln: 84.057

20,52 % aus Landesmitteln: 56.019

Eine detaillierte Aufschlüsselung der Kosten ist im AMA-Antrag zu finden.

11 Literatur

Busch-Stockfisch M (2008) Praxishandbuch Sensorik, Behr's Verlag, ISBN 978-3-86022-958-3

Dietl W. (2004): Ökologischer Wiesenbau: nachhaltige Bewirtschaftung von Wiesen und Weiden / Walter Dietl

Lawless H, Heymann H, (1998) Sensory Evaluation of Food. Principles and Practices, Chapman & Hall.

Moskowitz H, Hartmann J (2008) Consumer research: creating a solid base for innovative strategies, Trends in Food Science and Technology, 19, 581-589.

Prinz M, Renetzeder C, Schmitzberger I, Stocker-Kiss A, Wrbka T (2007): Obstbaumwiesen als Schlüsselemente zur Erhaltung und Förderung der natürlichen Vielfalt in österreichischen Agrikulturlandschaften

Schramayr, Georg, et al.(2002) (LACON) Ökologische Funktionalität von Streuobstbeständen und deren betriebliche Sicherung, <http://www.dafne.at>

Stone H, Sidel JL, (1993) Sensory Evaluation Practices, Academic Press.

Tuorila H, Monteleone E, (2009), Sensory Food Science in the Changing Society: Opportunities, Needs and Challenges, Trends in Food Science and Technology, 20, 54-62.

Umweltbundesamt; Universität für Bodenkultur, Institut für Obst- und Gartenbau Wien; Wieseninitiative Güssing (2001): BEITRÄGE ZUM STREUOBSTBAU IN EUROPA: Stand, Entwicklungen und Probleme. Wien.

Wrbka et al. (2005): Evaluierungsprojekt zur ÖPUL-mid term evaluierung