

Kräuter-Kompetenz-Zentrum Lobmingtal

THEMENBEREICH | BASISDIENSTLEISTUNGEN, LEADER, GEMEINDEN | UMWELT, BIODIVERSITÄT, NATURSCHUTZ

UNTERGLIEDERUNG | KURZE VERSORGUNGSKETTEN | LANDWIRTSCHAFTLICHE DIENSTLEISTUNGEN | BIODIVERSITÄT | JUGEND | GESUNDHEIT | NAHVERSORGUNG | LEADER | BILDUNG & LEBENSLANGES LERNEN

PROJEKTREGION | STEIERMARK

LE-PERIODE | LE 14-20

PROJEKTLAUFZEIT | 11.04.2016-31.12.2017 (GEPLANTES PROJEKTENDE)

PROJEKTKOSTEN GESAMT | 133.000 €

FÖRDERSUMME AUS LE 14-20 | 79.800 €

MASSNAHME | FÖRDERUNG ZUR LOKALEN ENTWICKLUNG (CLLD)

TEILMASSNAHME | 19.2. FÖRDERUNG FÜR DIE DURCHFÜHRUNG DER VORHABEN IM RAHMEN DER VON DER ÖRTLICHEN BEVÖLKERUNG BETRIEBENEN STRATEGIE FÜR LOKALE ENTWICKLUNG

VORHABENSART | 19.2.1. UMSETZUNG DER LOKALEN ENTWICKLUNGSSTRATEGIE

PROJEKTRÄGER | ARGE WÜRZE DES LEBENS

KURZBESCHREIBUNG

Die Fachschule für Land- und Ernährungswirtschaft Großlobming baut gemeinsam mit Partnern ein österreichweit einzigartiges Kräuter-Kompetenzzentrum auf. Wissen zu heimischen Kräutern und deren Verwendungsmöglichkeiten wird an Schüler/innen weitergegeben werden.

Für Natur- und Gesundheitsinteressierte wird es Angebote zum Thema "Lernen & Arbeit mit Kräutern" geben. Im geplanten Erlebnis- & Lehr-Kräutergarten werden heimische Kräuter und Betriebe vorgestellt.

Das Angebot wird gemeinsam mit Kräuterpädagog/innen, land- und forstwirtschaftlichen, touristischen und gewerblichen Betrieben aufgebaut und bereitgestellt.

Das Kompetenzzentrum dient der Schulentwicklung, stärkt das Bewusstsein für regionale Ressourcen, schafft Angebote für natur- und gesundheitsbewusste Menschen, stärkt die Tourismusregion und trägt durch Vernetzung und Innovationsförderung (u.a. im landwirtschaftlichen Sektor) zur nachhaltigen Stärkung des Wirtschaftsstandortes bei.

AUSGANGSSITUATION

Die Fachschule für Land- und Ernährungswirtschaft Großlobming (kurz: FSLE) stellt für rd. 120 junge Menschen ein wichtiges Bildungsangebot bereit und trägt durch zahlreiche Veranstaltungen zur Belebung der Region bei. Auch die Internatschüler/innen beleben den Ort und zählen u.a. zu Kund/innen des örtlichen Nahversorgers. Um den erfolgreichen Schulstandort zukunftsorientiert zu stärken, wird die FSLE ein Alleinstellungsmerkmal erarbeitet, mit dem effektiv zur Attraktivität des Schul- und Wirtschaftsstandortes beigetragen wird.

Dies scheint nicht zuletzt im Kontext demografisch bedingter Herausforderungen relevant:

- Der Anteil an jungen Menschen an der Gesamtbevölkerung wird absehbar sinken.
- Die Wirtschaftlichkeit von Bildungsstandorten, die zu wenig Schüler/innen anziehen, wird ggf. hinterfragt werden.
- Der Wettbewerb unter Schulen um Schüler/innen wird sich daher absehbar verstärken. Gleichzeitig sind land- und forstwirtschaftliche Betriebe gefordert, sich im preisbasierten Wettbewerb durch neue Angebote abzuheben. Der Anbau und die Verarbeitung von Kräutern bietet eine Möglichkeit zur Diversifizierung. Derzeit jedoch weitgehend fehlend sind eine gezielte Vernetzung der Betriebe und ein kräuterbezogenes Aus- und Weiterbildungsangebot für interessierte Menschen. Davon ausgehend hat die FSLE gemeinsam mit regionalen Leitbetrieben die Idee zum Aufbau eines Kräuter-Kompetenzzentrums entwickelt und in einer Machbarkeitsstudie ausgearbeitet. Im Rahmen dieses Projektes soll diese Idee realisiert werden.

ZIELE UND ZIELGRUPPEN

Übergeordnetes Ziel ist der Aufbau eines in Österreich einzigartigen Kräuter-Kompetenzzentrums zur Stärkung des Wirtschafts- und Bildungsstandortes Steigerung der Attraktivität des heimischen Lebensraumes.

Projektziele sind:

- Das Kompetenzzentrum bietet neue kräuterbasierte Angebote in den Bereichen Aus- und Weiterbildung, Produktentwicklung und Tourismus an arbeitet hierzu in einem sektorenübergreifenden, betrieblichen Netzwerk.
- Das Kompetenzzentrum betreibt eine Informationsstätte für regionale Kräuter und Kräuterprodukte.
- Sektorenübergreifende Kooperationen zur Förderung von kräuterbasierten Innovationen sind aufgebaut
- Kräuterbasierte Neuprodukte werden gemeinsam mit Schüler/innen entwickelt.
- Kräuterprodukte werden unter der Marke "Made im Murtal" vermarktet. Zielgruppen sind: derzeitige und zukünftige Schüler/innen der FSLE, gesundheits- und naturbewusste Menschen, Betriebe, die gesundheitsfördernde Produkte erzeugen und/oder vermarkten, land- und forstwirtschaftliche Betriebe, direktvermarktende Betriebe.

PROJEKTUMSETZUNG UND MASSNAHMEN

Zum Aufbau des Kräuter-Kompetenzzentrums werden folgende Arbeitspakete realisiert:

1. Themen- & erlebnisorientierte Gartengestaltung
2. Lern- & Netzwerkveranstaltungen
3. Neuproduktentwicklung
4. Regionale Verankerung „Kräuter-Kompetenzzentrum Lobmingtal“
5. Projektmanagement (Ifd.) Ad 1: Themen- & Erlebnisorientierte Gartengestaltung:
Am Areal der Fachschule wird ein österreichweit einzigartiger, themen- und erlebnisorientierter Kräutergarten aufgebaut. Themenspezifische Gartenanlagen wie bspw. eine Kinderkräuter-Ecke, ein Minz- und Wildkräutergarten werden angelegt. Herzstück bildet eine 40m² große Gartenanlage in Mensch-Form, die man von einem zu erreichenden Kräuter-Aussichtsturm aus betrachten kann. Ein Kräuterweg mit Informationen zu Kräutern und Partner-Unternehmen wird angelegt. Der Kräutergarten soll österreichweit beworben und damit u.a. ein touristischer Anziehungspunkt für natur- und gesundheitsinteressierte Menschen werden.

Ad 2: Lern- & Netzwerkveranstaltungen:

Im Lehrplan der FSLE werden in Unterrichtsgegenständen kräuter-spezifische Themen für

Schüler/innen verankert. Ein Lern- bzw. Kurs-Programm für Erwachsene, welches u.a. Gartenführungen sowie Wissenswertes zum Thema „Lernen und Arbeiten mit Kräutern“ umfasst, wird aufgebaut und österreichweit beworben. Auch werden überregionale Netzwerkveranstaltungen zu kräuterrelevanten Themen durchgeführt.

Ad 3: Neuproduktenwicklung:

Im Rahmen der FSLE-Juniorfirma werden die Themen "Innovation & Kreativitätstechniken" in praxisorientierte Unterrichtsteile aufgenommen. Schüler/innen werden sich gemeinsam mit regionalen Partnern mit der Entwicklung von neuen Kräuterprodukten beschäftigen. Geeignete Neuprodukte sollen gemeinsam mit regionalen Partnern produziert und vermarktet werden. Nach Möglichkeit soll hierbei die regionale Marke „Made im Murtal“ verwendet werden.

Ad 4: Regionale Verankerung:

Die ARGE Würze des Lebens wird in eine geeignete Rechtsform zum langfristigen Betrieb des Kräuter-Kompetenzzentrums überführt.

Ad 5 Projektmanagement:

Aktivitäten des Projektmanagement inkl. umfangreiche Maßnahmen der Öffentlichkeitsarbeit zeigen sich durch die gesamte Projektlaufzeit.

ERGEBNISSE UND WIRKUNGEN

- Eröffnungs-Veranstaltung I & Vermarktungsstart „Weiterbildung“ (24.06.2016)
- Start „Produkt-Innovation mit Kräutern“ als Teil des Unterrichts (10.2016)
- Eröffnungs-Veranstaltung II „Themen-Kräutergarten“ (06.2017)
- formal-rechtliche Gründung des „Kräuter-Kompetenzzentrums Lobmingtal“ (Q3.2017)
- Projekt-Evaluation und Abschlussbericht (12.2017)



ARGE Würze des Lebens

LINKS

[Gemeinde Lobmingtal](http://www.grosslobming.at/9-aktuelles/204-kraeuterkompetenzzentrum-lobmingtal.html) (<http://www.grosslobming.at/9-aktuelles/204-kraeuterkompetenzzentrum-lobmingtal.html>)

[FSLE Großlobming](http://www.fachschulen.steiermark.at/cms/ziel/105329146/DE) (<http://www.fachschulen.steiermark.at/cms/ziel/105329146/DE>)