

# Lungauer Kochwerk

THEMENBEREICH | BASISDIENSTLEISTUNGEN, LEADER, GEMEINDEN | KULINARIK  
UNTERGLIEDERUNG | LEADER | DIREKTVERMARKTUNG | WERTSCHÖPFUNG | KULINARIK  
PROJEKTREGION | SALZBURG  
LE-PERIODE | LE 14-20  
PROJEKTLAUFZEIT | 01.01.2017-31.12.2019 (GEPLANTES PROJEKTENDE)  
PROJEKTKOSTEN GESAMT | 110.000,00 €  
FÖRDERSUMME AUS LE 14-20 | 55.000,00 €  
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 | VEREIN KOCHWERK

## KURZBESCHREIBUNG

Anhand von Kochkursen in der ganzen Region soll der Lungauer Bevölkerung der Wert des Kochens und regional erzeugter Nahrungsmittel nähergebracht werden. Das Kursangebot wird auf unterschiedliche Zielgruppen abgestimmt wobei stets die regional erzeugten Lebensmittel und deren Qualität im Mittelpunkt stehen. Das Kochwerk ist küchenungebunden und sucht auch den Weg in die Bildungseinrichtungen. Eine dadurch angeheizte Nachfragesituation animiert die Landwirte zur Nischenproduktion, stärkt die regionalen Kreisläufe und die regionale Wertschöpfung, nimmt einen Bildungsauftrag wahr und sorgt für mehr bäuerliche Direktvermarktung in der Region. Das Kochwerk ist die Drehscheibe zwischen KonsumentInnen, ProduzentInnen und VerarbeiterInnen. In ihm vereint finden sich Kursangebote mit Onlinebuchungsprogramm, Rezeptnachlesen und eine Produktsuchmaschine "Lungauer Speis", welche die aktuellen Produkte der AnbieterInnen listet. Eine neu angestellte Arbeitskraft betreut und koordiniert das Projekt.

## AUSGANGSSITUATION

Das Wissen um das Kochen mit regional erzeugten Grundnahrungsmitteln geht zunehmend verloren und ein Trend hin zum Kauf von Fertigprodukten ist zu beobachten. Zudem führen schwache landwirtschaftliche Einkommen zu Betriebsaufgaben. Gerade aber die kleinbäuerliche Struktur im Lungau bietet eine gute Ausgangslage für eine Nischenproduktion. Da ein großes Potential zur Erzeugung hochwertiger Lebensmittel vorhanden ist, sollte durch das Projekt dieses Potential besser genutzt werden und eine engere Vernetzung zwischen KonsumentInnen und ProduzentInnen erreicht werden, sowie sollte die Zusammenarbeit von LandwirtInnen mit heimischen Verarbeitungsbetrieben intensiviert werden.

## ZIELE UND ZIELGRUPPEN

Das zentrale Element des Projekts ist eine Website auf welcher einerseits die Produkte der Produzentinnen und Produzenten sowie der Verarbeiterinnen und Verarbeiter beworben werden und andererseits das Kursangebot präsentiert wird. Im Kochwerk vereint finden sich Kursangebote mit Online-Buchungssystem, Rezeptnachlese und eine Produktsuchmaschine. In dieser können die Besucherinnen und Besucher die benötigten Lebensmittel eingeben und finden alle

Produzentinnen und Produzenten, welche dieses gerade auf Lager haben. Alle Anbieterinnen und Anbieter können dabei eine individuelle Seite gestalten und ihre Produkte anbieten.

Im Rahmen der Projektumsetzung wird zur Administration, Organisation und Wartung eine neue Personalressource im Ausmaß von 15h/Woche angestellt.

Durch Fortbildungsveranstaltungen für Produzentinnen und Produzenten wird der Wert regionaler Lebensmittel zusätzlich betont. Zudem werden sie zu zusätzlicher Nischenproduktion bzw. Direktvermarktung animiert.

#### PROJEKTUMSETZUNG UND MASSNAHMEN

Die Personalressource wurde bereits angestellt.

- Erstellung der Website ist zurzeit in Umsetzung.
- Das Projekt befindet sich noch in der Umsetzungsphase: weitere Maßnahmen und Aktivitäten folgen.

#### ERGEBNISSE UND WIRKUNGEN

Da sich das Projekt erst seit Jänner 2017 in der Umsetzungsphase befindet, wurden bisher noch keine Ergebnisse erzielt.