

Vulkanlandweizen

Regional aus Leidenschaft.

THEMENBEREICH | LAND- UND FORSTWIRTSCHAFT INKL. WERTSCHÖPFUNGSKETTE
UNTERGLIEDERUNG | LANDWIRTSCHAFT | BODEN | WERTSCHÖPFUNG | KURZE
VERSORGUNGSKETTEN | DIVERSIFIZIERUNG |
DIREKTVERMARKTUNG | BIODIVERSITÄT | NAHVERSORGUNG | LEADER
PROJEKTREGION | STEIERMARK
LE-PERIODE | LE 14-20
PROJEKTLAUFZEIT | 2013
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
PROJEKTTRÄGER | VEREIN ZUR FÖRDERUNG DES STEIRISCHEN VULKANLANDES

KURZBESCHREIBUNG

Die Gemeinschaft Vulkanlandweizen umfasst rund 80 Bauern aus dem Vulkanland, die jährlich rund 2.500 Tonnen Weizen liefern und unter der Marke „Vulkanlandweizen“ vermarkten. Die Menge entspricht ungefähr einem Drittel des regionalen Weizenbedarfs. Übernommen wird die Ware von regionalen Partnern (Lagerhaus, Niederl-Mühle, Farina-Mühle), wo auch die Qualität bestimmt wird. Die Farina Mühle verarbeitet den Weizen zu Vulkanland-Weizenmehl, das einerseits im regionalen Handel verfügbar ist und andererseits von fünf regionalen Bäckereien verarbeitet wird, wodurch auch ein fairer Preis für alle ermöglicht wird. Drei Bäckereien haben sich als „Vulkanlandbäcker“ zusammengeschlossen und gemeinsam ein eigenes Vulkanlandbrot kreiert. Somit ist es gelungen, die gesamte Wertschöpfungskette – Acker bis zum Brot – zu schließen - und Kunden können mit dem Kauf des konsequent regionalen Produktes die Regionalwirtschaft stützen sowie auch selbst zu mehr Vielfalt auf den Äckern im Vulkanland beitragen.

AUSGANGSSITUATION

Vision Zukunftsfähigkeit

Das Steirische Vulkanland hat sich der Vision „Zukunftsfähigkeit – menschlich, ökologisch, wirtschaftlich“ verschrieben. Es geht darum, die drei Bereiche Lebenskultur, Lebensraum und Regionalwirtschaft so zu gestalten, dass sie auch in Zukunft eine stabile Grundlage für eine hohe Lebensqualität in der Region bilden. Ein zentraler Ansatz zur Verwirklichung der Vision ist die Regionalisierung von Wirtschaftskreisläufen, d.h., die regionalen Ressourcen sollen möglichst in der Region weiterverarbeitet und veredelt werden, um die Wertschöpfung in der Region zu halten. Und das funktioniert gerade angesichts der kleinen Betriebsgrößen – sowohl gewerblich als auch in der Landwirtschaft – am Besten im Rahmen von Kooperationen. Genau diesen Ansatz verfolgt das Projekt Vulkanlandweizen.

ZIELE UND ZIELGRUPPEN

Ziele Vulkanlandweizen

- Regionale Eigenversorgung mit Weizen und Mehl sichern – wir wissen, woher unser Brot kommt!
- Wissen um den Anbau von Qualitätsweizen sichern und verbessern.
- Voneinander lernen.
- Landschaftliche Vielfalt durch mehr Fruchtfolge.
- Bessere Bodenfruchtbarkeit.
- Erosionsschutz.
- Regionale Landwirtschaft erhalten – stabiles Einkommen und Lebensqualität sichern, Geld bleibt in der Region.
- Geringes Risiko und keine Spekulation durch gute, tragfähige Partnerschaften, Bauern und Müller kennen sich persönlich.

Partner Vulkanlandweizen

Ein gutes Projekt bedarf starker und verlässlicher Partner mit Handschlagqualität. Für den Vulkanlandweizen sind das:

- Die Farina Mühle – ein verlässlicher Abnehmer, der auch mit großen Mengen umgehen kann.
- Die Agrarunion Südost, die Niederl-Mühle und Reinhold Voller als dezentrale Übernahmestellen.
- 5 Bäcker, die ausschließlich mit Vulkanlandmehl backen.
- Zahlreiche Handelsmärkte, die Agrarunion Südost sowie Direktvermarkter und Bauernläden bringen das Mehl in die Haushalte.
- Die Landwirtschaftskammer unterstützt die Bauern mit Beratung.

PROJEKTUMSETZUNG UND MASSNAHMEN

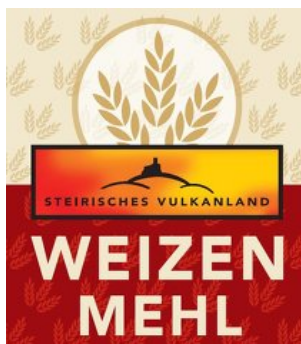
Bei Feldtagen tauschen sich Bauern mit Fachleuten zum Anbau und Qualitätssteigerung aus, Bauern besuchen regelmäßig die Mühle, bei der jährlichen Mitgliederversammlung wird mit allen Partnern (Bauern, Landwirtschaftskammer, Lagerhaus, Müller, Bäcker) gemeinsam Rückschau gehalten und neue Wege diskutiert. Schlüssel für die Weiterentwicklung ist, dass sich die Partner untereinander kennen und Vertrauen aufbauen - es wird nicht für den anonymen Markt produziert, sondern Bauern, Müller und Bäcker kennen sich persönlich. Durch das aufgebaute Vertrauen entsteht auch gegenseitiges Verständnis, es geht nicht nur um den eigenen Vorteil, sondern darum, dass jeder für seine wertvolle Arbeit zum Ganzen beiträgt - und dafür auch einen fairen Anteil am Gewinn bekommen muss. Im Herbst 2017 wurden in gemeinsamen Visionsworkshops die nächsten Schritte hin zu einer weiteren Schärfung des gemeinsamen Produktes erarbeitet, unter anderem Maßnahmen zur Bodenverbesserung, Humusaufbau, Erosionsverminderung und zur Stärkung der Identifikation mit dem Vulkanlandweizenmehl.

ERGEBNISSE UND WIRKUNGEN

Durch den Vulkanlandweizen wurde innerhalb von 5 Jahren eine Region, „in der höchstens Futterweizen gedeiht“, zu einem erfolgreichen Weizenanbaugebiet. Auf fruchtbaren Böden gewachsen, schonend gepflegt und verarbeitet und schließlich von regionalen Bäckern veredelt ist Vulkanlandweizen ein echtes LEBENSmittel der kulinarischen Region Steirisches Vulkanland geworden.

ERFAHRUNG

Das Projekt befindet sich in der Umsetzungsphase.



Steirisches Vulkanland



Steirisches Vulkanland



Steirisches Vulkanland



Steirisches Vulkanland

LINKS

www.vulkanland.at (<https://www.vulkanland.at/>)

Film: [Vulkanlandweizen - Weizen aus der Region für die Region](https://youtu.be/-DwS50xrQ58) (<https://youtu.be/-DwS50xrQ58>)