

# Kochlandschaft Mostlandl Hausruck

## Ein audiovisuelles Kommunikationsprojekt

**THEMENBEREICH** | LAND- UND FORSTWIRTSCHAFT INKL.  
WERTSCHÖPFUNGSKETTE | BASISDIENSTLEISTUNGEN, LEADER,  
GEMEINDEN | KULINARIK  
**UNTERGLIEDERUNG** | LANDWIRTSCHAFT | BILDUNG & LEBENSLANGES  
LERNEN | NAHVERSORGUNG | DIVERSIFIZIERUNG | KURZE  
VERSORGUNGSKETTEN |  
GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG | GASTRONOMIE |  
LEBENSMITTELVERARBEITUNG | KULINARIK | INNOVATION  
**PROJEKTREGION** | OBERÖSTERREICH  
**LE-PERIODE** | LE 14–20  
**PROJEKTLAUFZEIT** | 2018-2019  
**PROJEKTKOSTEN GESAMT** | 99.990.00€  
**FÖRDERSUMME AUS LE 14-20** | 59.994.00€  
**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** | LAG MOSTLANDL HAUSRUCK

### KURZBESCHREIBUNG

Kochlandschaft Österreich - Mostlandl Hausruck ist ein audiovisuelles Kommunikationsprojekt, welches regionale Lebensmittel - zubereitet von regionstypischen Gastronomieküchen und einer Gemeinschaftsverpflegung zu regionaltypischen Gerichten - als identitätsstiftendes Element in den Focus rückt.

In 14 Kurzfilmen wird bewusst dargestellt, was die Region kulinarisch zu bieten hat und welche Menschen dahinterstehen. Sowohl in der Produktion der Lebensmittel als auch in der Verarbeitung der Produkte. Ansprechende Landschaftsbilder, eine authentische Form der Zubereitung der traditionellen Gerichte aus regionalen Zutaten ausschließlich durch lokale Köche und eine breite Streuung in der Art der Küchen zeigen die Vielfalt des Mostlandl Hausruck. Kommuniziert wird in einem speziellen Medienpaket via Facebook, Instagram und Youtube. Diese 3 Hauptkanäle versprechen eine breite Community, die auch auf die Seite des Regionalentwicklungsvereines hingewiesen werden.

### AUSGANGSSITUATION

Die Region Mostlandl Hausruck setzt sich seit geraumer Zeit sehr intensiv mit dem Thema regionale Produkte auseinander und hat dazu auch schon mehrere LEADER-Projekte abgewickelt. Der gegenwärtige Trend nach mehr Regionalität stellt eine große Chance für die Direktvermarkter der Region dar. Ein gemeinsamer Nenner der Identität, mit dem sich alle Gemeinden identifizieren und auf den sie stolz sind, sind die Kulturlandschaft, die hier produzierten Lebensmittel und die

Kulinarik. Kochlandschaft verbindet diese Elemente perfekt zu einem Filmprojekt, welches einen symbiotischen, audiovisuellen Content mit kulinarischem Inhalt schafft.

## ZIELE UND ZIELGRUPPEN

Die LAG setzt mit diesem Projekt eine Maßnahme zur Bewusstseinsbildung für regionale Kulinarik sowie zur Stärkung der Identität nach Innen. Durch die Darstellung der Kulturlandschaft, was diese kulinarisch zu bieten hat und welche Menschen dahinter stehen, soll in erster Linie die Wirkung nach Innen - also die Stärkung der Identität Mostlandl Hausruck das oberste Ziel sein.

Durch den gezielten Einsatz der 14 Filme als Marketing-, Image- aber auch Unterrichtsfilm wollen wir möglichst viele Menschen und Zielgruppen erreichen.

- Die Lebensmittel aus der Region, ihre Entstehung und ihre Verarbeitung bekommen einen Mehrwert
- Das Bewusstsein für die Qualität und die Vielfalt der heimischen Lebensmittel steigt
- Die Vielfalt der Küchen, die im Mostlandl Hausruck bereits auf regionale Lebensmittel setzen wird dargestellt
- Macht Lust auf Kochen mit regionalen Produkten und liefert das entsprechende Know how
- Einheitliche Kommunikation in der Region über unsere Identität. Nutzung der Filme für repräsentationszwecke (Gemeinden, Betriebe, Tourismusverbände,..)
- Breite Streuung durch Kommunikation auf verschiedenen Ebenen
- Bewusstseinsbildung für regionale Lebensmittel und deren Verarbeitung
- Erhöhung der Zugriffe auf die Homepage des Regionalvereins (dient als landing page)
- Bewusstsein für LEADER-Projekte und Regionalentwicklungsarbeit steigt in der Bevölkerung
- Gastronomen der Region sensibilisieren für weitere Kooperationsmaßnahmen

## PROJEKTUMSETZUNG UND MASSNAHMEN

Das Projekt beinhaltet im wesentlichen 2 Kernelemente:

### 1. Erstellung von 14 Kochvideos

Die einzelnen Filme zeigen die Landschaft der Region in den verschiedenen Jahreszeiten, die Gastgeber der Region, ihre Betriebe. Beim zubereiten der Spezialitäten schaut ihnen die Kamera über die Schulter. Die Zubereitung der regionaltypischen Gerichte wird visuell in Zusammenhang mit ihrem regionalen Ursprung gebracht. Die verarbeiteten Lebensmittel sind großteils aus der Region und werden entsprechend dargestellt mit Porträts ihrer ProduzentInnen.

### 2. Kommunikation

Die Filme sind keine Werbefilme und transportieren keinerlei Werbung für Marken oder Betriebe! Sie dienen ausschließlich der übergeordneten Bewusstseinsbildung als IMAGEFILM, der geteilt und verwendet werden soll!

Die Kommunikation ist aufgebaut auf Cross media - Social media und eine regionale Print Ausgabe als Medienpartner.

## ERGEBNISSE UND WIRKUNGEN

Das Projekt hat Wirkung im Aktionsfeld 1 und Aktionsfeld 3 auf verschiedenen Interventionsebenen. Die Zielerreichung im Bereich Bewusstseinsbildung insbesondere zu den Themen regionale Identität und Wissensvermittlung (Kochen, regionale Produkte,...) ist gewährleistet. Indirekt kann das Projekt einen Beitrag zur Sicherung der Wertschöpfung sein. Regionale Produkte rücken in den Fokus und ihre Wertigkeit für das Thema „Essen und Ernährung“ wird bewusst gemacht. Die Gemeinden der Region wurden in ein gemeinsames,identitätsstiftendes Projekt eingebunden.

Die LAG stellt eine Möglichkeit für eine sympathische Bewerbung der Region Mostlandl Hausruck und der eigenen Gemeinde zur Verfügung, die jeder frei für seine Zwecke nutzen kann und auch die Bevölkerung zum Teilen in den sozialen Medien animiert. Auch für weggezogene Bürgerinnen und Bürger wird regionale Identität über die Filme in den sozialen Medien erlebbar.

In der Region Mostlandl Hausruck wurden 14 Kochfolgen „Kochlandschaft Österreich in der Region Mostlandl Hausruck“ produziert. Örtlichen Kochprofis, die die Zubereitung der Gerichte kurz und prägnant, aber doch detailliert erklären, um einerseits zum Nachkochen anzuregen, und andererseits die Zuseher zu unterhalten. Der Effekt ist, dass die Zuseher dabei die Region kennen lernen und Lust bekommen, diese selbst zu besuchen! Aus Sicht des Zusehers nicht als Werbung, sondern als Insidertipp.

Die teilnehmenden Betriebe:

Hotel Kocher, St. Agatha  
Gasthaus Zweimüller, Grieskirchen  
Schranks Gastwirtschaft, Eschenau  
Am Hochfeld, Mostheuriger Bad Schallerbach  
Einfach Mittagstisch und Laden, Peuerbach  
Restaurant Gasthaus Klinger, Gaspoltshofen  
Landwirtschaftliche Fachschule - Schulküche (Gemeinschaftsverpflegung)  
Waizenkirchen  
Wirt in Stefansdorf, Michaelnbach  
Zum Wastlbauer, Mostheuriger Peuerbach  
Emmas Laden – Mittagstisch und Laden, Kallham  
Wirt z'Gries, Pram  
Gasthof Pichler, Geboltskirchen  
Restaurant Waldschänke, Grieskirchen  
Landgasthaus Bruckwirt, Pichl bei Wels

Die Zahlen (Stand 31.12.2019):

Aufrufe youtube 205.709  
Reichweite Facebook 2.574.400  
Interaktionen: 13.870  
Zugriffe Homepage Mostlandl-Hausruck 20%



Mostlandl Hausruck

## LINKS

[Mostbratlbürger](https://youtu.be/O-6b_W-howQ) ([https://youtu.be/O-6b\\_W-howQ](https://youtu.be/O-6b_W-howQ))  
[gebackener Schafkäse](https://youtu.be/UXCR3epZ-z8) (<https://youtu.be/UXCR3epZ-z8>)  
[Schweinsbackerl](https://youtu.be/r6y8Vux9BIQ) (<https://youtu.be/r6y8Vux9BIQ>)

## DOWNLOADS

[Gericht](https://le14-20.zukunftsraumland.at//index.php?inc=download&id=2160) (<https://le14-20.zukunftsraumland.at//index.php?inc=download&id=2160>)