

Gemeinde Warth

BeimSenn

Sichtbarmachung von regional-authentischem Handeln über einen Regionalladen, Ausstellung und Gastronomie in der alten Sennerei

THEMENBEREICH | LAND- UND FORSTWIRTSCHAFT INKL.
WERTSCHÖPFUNGSKETTE | KULINARIK | BASISDIENSTLEISTUNGEN, LEADER,
GEMEINDEN
UNTERGLIEDERUNG | LANDWIRTSCHAFT | LEADER | KURZE
VERSORGUNGSKETTEN | HANDEL | LEERSTAND | NAHVERSORGUNG |
TOURISMUS | GASTRONOMIE | VERMARKTUNG UND VERTRIEB | KULINARIK | ALM- &
BERGLANDWIRTSCHAFT | WERTSCHÖPFUNG
PROJEKTREGION | VORARLBERG
LE-PERIODE | LE 14-20
PROJEKTLAUFZEIT | 24.03.2020-31.12.2021
PROJEKTKOSTEN GESAMT | 354.800,00 EURO
FÖRDERSUMME AUS LE 14-20 | 141.920,00 EURO
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 | GEMEINDE WARTH

KURZBESCHREIBUNG

Mit dem Projekt „Beim Senn“ ist im ehemaligen Sennereigebäude, von der Gemeinde Warth für 20 Jahre gepachtet, ein Laden für regionale Produkte entstanden. Der Laden soll durch eine Ausstellung zur Skigeschichte der Region in Verbindung mit der kulturlandschaftlichen Entwicklung anhand der erhalten gebliebenen Elemente in der Sennerei bereichert werden. Ein kleiner Gastronomiebereich ergänzt den Laden, der ebenfalls regionale Produkte anbietet.

Die Produktpalette reicht von Milch- und Fleischprodukten, saisonalem Obst und Gemüse über Kräuter, Gewürze, Tees, Bienenprodukten, Eingemachtem, Likören, Destillaten bis hin zu Handarbeits- und Handwerksprodukten.

Zur Erhaltung der Authentizität spiegeln auch die Infrastruktur und der Service die lokale Kultur wieder. Nach der Sanierung des alten Sennerei-Gebäudes ist die ursprüngliche Verwendung weiterhin sicht- und spürbar und dieses Kulturgut bleibt für längere Zeit erhalten. So wurde etwa der alte Sennkessel im neuen Verkaufsraum erhalten.

AUSGANGSSITUATION

Die Sennerei Genossenschaft Warth hat ihr altes Gebäude im Jahr 2007 aufgelassen, als der

langjährige Pächter ein eigenes multifunktionales Gebäude mit Sennerei, Metzgerei, Imbiss und Appartements in der Nähe errichtet hat. Ab Mai 2020 wird auch der Sennereibetrieb in der Wälder Metzge in Warth beendet. Zukünftig wird die Milch der ansässigen Bäuerinnen und Bauern in der Lechtaler Naturkäserei in der benachbarten Gemeinde Steeg verarbeitet. Im Gegenzug werden alle Milchprodukte im neu geplanten Regionalladen angeboten.

Bis dato hat sich eine nachhaltige authentische Nutzung für die alte Sennerei noch nicht ergeben. Das Gebäude ist sanierungsbedürftig und muss bei einer Weiternutzung komplett saniert werden. Dazu soll die Grundstruktur außen wie innen möglichst erhalten bleiben. Etwaige andere Nutzungen wie ein weiteres Sportgeschäft oder auch reine Wohnmöglichkeiten für Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter tragen nicht zu mehr Regionalität im Ortszentrum bei. Mit dieser Nutzung wäre überdies nur die starke Wintersaison abgedeckt.

Aus diesem Grund hat sich die Gemeinde Warth im Jahr 2019 dafür entschieden, das alte Sennereigebäude langfristig für zwanzig Jahre zu pachten. Entsprechende Verträge sind bereits unterzeichnet und erste Gespräche mit regionalen Anbietern wie Holzschuh Devich, Bentele Genuss und der Lechtaler Naturkäserei wurden bereits geführt. Die Suche nach einer Pächterin bzw. einem Pächter ergab bisher, dass fünf einheimische Personen bzw. Betriebe ihr Interesse bekundeten. Mit der zukünftigen Pächterin oder dem Pächter wird der Verkauf der heimischen Produkte vertraglich vereinbart. Sollte sich im Projektverlauf mit den Interessierten keine Einigung finden, wird die Gemeinde den Regionalladen betreiben.

Viele Gäste besuchen die Region auch, um regionstypisches zu erleben. Der erste Kontakt führt hierbei meistens über regionale Produkte. In Richtung Konsumentin und Konsument, ob Gast oder Einheimische, richtet sich die Frage, wie regionale Lebensmittel und Produkte noch stärker zu einem Bestandteil regional-authentischen Handelns werden können. Hier gilt es Bewusstsein zu schaffen. Ein Regionalladen als zentraler Anlaufpunkt, der mit seinen Produkten die Region abbildet, könnte einen Beitrag leisten.

ZIELE UND ZIELGRUPPEN

Ziele

- Aktivierung des Objektes im Dorfszentrum zur Nutzung als Regionalladen
- Ausbau einer authentischen dörflichen Infrastruktur zur Stärkung des Bewusstseins für regionales Handeln
- Aufbau eines ganzjährigen Regionalladens mit dazu gehöriger Kleingastronomie
- Vernetzung von Produzentinnen und Produzenten zur Vermarktung regionaler Produkte

Wirkung

- Aufbau eines Absatzmarktes für Produkte aus der Region
- Erhalt authentischer Architektur und deren Nutzung
- Zusätzliche ganzjährige Nahversorgung für Einheimische und Gäste
- Vernetzung Landwirtschaft, Handel und Tourismus

PROJEKTUMSETZUNG UND MASSNAHMEN

Ziel der Gemeinde war es, Produzentinnen und Produzenten von regionalen Produkten für eine Zusammenarbeit zu gewinnen und entsprechende Rahmenbedingungen zu bieten. Wichtig war auch, dass die ansässigen Tourismusbetriebe das Vorhaben unterstützen. Hierzu galt es, die relevanten regionalen Anbieterinnen und Anbieter sowie Akteurinnen und Akteure zu kennen und

in Abstimmung zu bringen. Es gab Gespräche und weitere Workshops sind geplant.

Im nächsten Schritt wurde ein gangbares Geschäftsmodell hin zu einem Regionalladen entwickelt. Die zum Verkauf stehenden regionalen Produkte sollen die Region bestmöglich darstellen. Das heißt, eine Konzentration auf langlebige Produkte und nachhaltige Dienstleistungen ist spürbar und soll dem Konsumverhalten einer Wegwerfgesellschaft entgegensprechen. Die Produktpalette reicht von Milch- und Fleischprodukten, saisonalem Obst und Gemüse über Kräuter, Gewürze, Tees, Bienenprodukten, Eingemachtem, Likören, Destillaten bis hin zu regionalen Handarbeits- und Handwerksprodukten.

Die Bewerbung des Regionalladens „Beim Senn“ erfolgt neben der Gemeinde über die Pächterin / den Pächter sowie die Tourismusbetriebe.

Das grobe Raum- und Organisationsprogramm wurde in Zusammenarbeit mit der Gemeinde, Eigentümergenossenschaft, möglichen Pächterinnen und Pächtern und dem beauftragten Architekten detailliert.

Das Erdgeschoss der alten Sennerei wurde umgebaut und saniert. Es entstanden Verkaufsflächen und ein kleiner Gastronomiebetrieb mit maximal 30 Sitzplätzen. Zusätzlich ist eine integrierte Ausstellung zur Skigeschichte der Region geplant. Die Kombination von Ausstellung, Verkauf und Gastronomie ermöglicht einen wirtschaftlichen Betrieb.

ERGEBNISSE UND WIRKUNGEN

- Nutzungs- und Geschäftsmodell für einen Zusammenschluss regionaler Anbieterinnen und Anbieter oder Pächterin beziehungsweise Pächter für den Regionalladen und die kleine Gastronomie
- Eine Kooperation von Produzentinnen und Produzenten sowie Tourismusanbieterinnen und Tourismusanbietern ist entstanden: unter anderem Metzler GmbH Körperpflege, Susanne Feist Nudeln und Gewürze, Fam. Huber Lechtaler Haussegen Spirituosen, Lechtaler Naturwerkstatt Tee, Gewürze und Salben, Bentele GmbH Honig, Salben, Tee, Gewürze, Öle, Sirup Marmelade, Lechtaler Naturkäserei Steeg, Ziegehof Pfefferkorn Steeg, Leovinus Seifen Reutte, Wetter Wild Pettnu, Mair's Beerengarten Rietz, Löwen Gin Au
- Die Präsentation und Verkauf regionaler Produkte wird ermöglicht
- Eröffneter Regionalladen mit Gastronomie und geplanter Ausstellung
- Betrieb des Regionalladens durch einen Pächter: Käserei Sojer

ERFAHRUNG

Die alte Sennerei wird als regionaler Verkaufsladen und als Gastronomiebetrieb genutzt. Schon in den ersten Wochen des Betriebs hat sich die alte Sennerei als Treffpunkt für die einheimische Bevölkerung entwickelt. Jung und Alt treffen sich beim Einkauf, beim Essen oder bei einem Eisbecher.

Vor allem die Mundpropaganda aber auch die günstige Lage direkt an der Bregenzerwaldstraße und die Bewerbung durch die Vermietungsbetriebe sorgen für Bekanntheit der Sennerei.



Gemeinde
Warth



Familie
Sojer

LINKS

Projektbeschreibung auf der Website der Regio-V (<https://www.regio-v.at/projects/392/beimsenn>)