

Genusswelt Pongau

Kompetenzzentrum für alpine Wildkulinarik

THEMENBEREICH | KULINARIK

UNTERGLIEDERUNG | LANDWIRTSCHAFT | KULINARIK | VERMARKTUNG UND

VERTRIEB | LEBENSMITTELVERARBEITUNG | GASTRONOMIE |

WERTSCHÖPFUNG | TOURISMUS | NAHVERSORGUNG | LEADER

PROJEKTREGION | SALZBURG

LE-PERIODE | LE 14-20

PROJEKTLAUFZEIT | 01.12.2020-30.11.2023 (GEPLANTES PROJEKTENDE)

PROJEKTKOSTEN GESAMT | € 177.124,66

FÖRDERSUMME AUS LE 14-20 | € 123.987,26

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 | GENUSSREGION PONGAUER WILD

KURZBESCHREIBUNG

Das Projekt beschäftigt sich mit Leitprodukt „Wild“.

Im Rahmen des Projektes sollen Räumlichkeiten angemietet werden, welche als Produktionsraum, Verkaufsort, Warenlager, zur Bewirtung und als Kompetenzzentrum für Wildkulinarik dienen werden. Es gibt aber nicht nur die Möglichkeit Wildprodukte zu erwerben, sondern Direktvermarkter können ihre Produkte im Rahmen eines Genusskistl's anbieten. Damit wird die Wertschöpfung der regionalen Produzenten gesteigert und das Bewusstsein für regional produzierte (Wild)produkte gesteigert. Zusätzlich wird es auch die Möglichkeit geben, diese Produkte über einen Online-Handel zu erwerben. Ergänzt wird das Angebot durch „Wildkurse“, im Zuge derer sich alle Interessierten Wissen über die Zubereitung von Wildprodukten aneignen können.

AUSGANGSSITUATION

Jedes Leitprodukt einer Genussregion zeichnet sich durch besondere Eigenschaften, seine Stärken und seine hohe Qualität aus. Neben diesen gibt es aber auch Bereiche, die verbessert oder intensiviert werden können. Für den Pongau bedeutet dies, dass rund um das Leitprodukt „Wild“ ein Verein gegründet wurde, der diese Qualitätsstrategie umsetzt und überwacht.

Der Verein Genussregion Pongauer Wild wurde offiziell im Dezember 2010 gegründet, er dient als Kommunikations- und Vermarktungsplattform, verfügt über weidmännische und gastrosophische Kompetenzen auf regionaler Ebene und ist für die hohe Qualität der Produkte aus Pongauer Wildfleisch verantwortlich. Aufgabe des Vereins ist unter anderem die Förderung und Weiterentwicklung der Kulinarik, des Tourismus, der Gastronomie, der Lebensmittelverarbeitung und der Volkskultur, sowie die Verbindung dieser Bereiche mit der Land-, Forst- und Jagdwirtschaft und der ländlichen Entwicklung. Mitglieder des Vereins sind Jägerinnen und Jäger, landwirtschaftliche Direktvermarkter, Gastronomie und Hotellerie, der (Lebensmittel-) Handel, die Gemeinden und Tourismusorganisationen sowie Schulen und Privatpersonen.

ZIELE UND ZIELGRUPPEN

Ziele:

Mit dem geplanten Projekt steigern wir die Bewusstseinsbildung für regional produzierte Genussspezialitäten auf Basis von Wildbret und anderen Begleitprodukten.

Wir erhöhen die Wertschöpfung bei regionalen (bäuerlichen) Produzenten und gewerblichen Anbietern wie Handelsbetriebe und Lebensmittelproduzenten (Metzger, Fleischhauereien, Schlachtbetriebe).

Wir nutzen neue Vertriebswege für regionale Lebensmittel und unterstützen dadurch bessere Verkaufschancen für landwirtschaftliche Genussprodukte.

Wir machen regionales Wildbret und landwirtschaftliche Produkte der regionalen Produzenten/Produzentinnen für den Tourismus besser nutzbar, da es touristische Genuss-Angebote geben wird. Wir schaffen damit ein Zusatzangebot (und auch einen Zusatznutzen) für einen Genusstourismus.

Wir vernetzen bäuerliche Direktvermarkter/Direktvermarkterinnen und regionale gewerbliche Produzenten/Produzentinnen noch besser als bisher.

Wir suchen die Kooperation mit vorhandenen Partner/Partnerinnen in der Region (Genussregion Grossarltaler Bergbauernkäse, Geopark Erz der Alpen, Bio aus dem Tal sowie weitere) und bauen weitere Genuss-Partnerschaften auf.

Wir nutzen dabei bestehende Strukturen und Organisationen (Genussregionen, AMA, Salzburg schmeckt Herkunftszertifikat) und vermeiden dadurch Doppelgleisigkeiten und Synergieverluste.

Zielgruppen:

Regionale Bevölkerung

- 1.) hat Zugang zu regional produzierten Lebensmitteln in höchster Qualität sowie Wildbret aus der Genussregion
- 2.) kann sich über die Herstellung, Verarbeitung und Haltbarmachung von Lebensmitteln auf Basis regionaler Produkte informieren bzw. lernen

Tourismus/Gastronomie

- 1.) profitiert von neuen kulinarischen Tourismusangeboten (Zubereitungskurse)
- 2.) kann sich über die Herstellung, Verarbeitung und Haltbarmachung von Lebensmitteln auf Basis regionaler Produkte informieren bzw. lernen
- 3.) hat die Möglichkeit, anstelle von im Ausland produzierten Billig-Souvenirs auf regionale Spezialitäten als Geschenke zurückzugreifen.

Landwirtschaft/Produzenten

- 1.) haben eine neue oder zusätzliche Plattform für die Vermarktung ihrer Produkte bzw. Lebensmittel (Webshop, Genusskistl)
- 2.) erhalten neue Absatzmöglichkeiten durch die Anlieferung von regionalen Rohprodukten an die Genussregion (Beispiel: Bio aus dem Tal - Duroc-Schweine)

PROJEKTUMSETZUNG UND MASSNAHMEN

Wildes Genusskistl

Die Genussregion Pongauer Wild benötigt eine Möglichkeit der räumlichen Erweiterung und wird hierfür einen Produktions-, Verkaufs- und Genussraum (Vorbereitung und Verarbeitung von Wildprodukten [Wildbret frisch, zubereitete Wildspezialitäten], Lagerung und Kühlung sowie Direktverzehr von Spezialitäten als „Wild to go“) sowie eine Abstell- und Belademöglichkeit für das Pongauer Wild Genussmobil (Pongauer Wild „food truck“) in Schwarzach anmieten.

Die Räumlichkeiten werden genutzt als: als Produktionsraum (Küche; Produktion der Spezialitäten aus dem Wildbret der Genussregion) als Kulinarisches Labor (Entwicklung neuer Wildspezialitäten) als Verkaufsort für Wildbret, Wildspezialitäten („Finalprodukte“) - unser

Genussshop und „Genusskistl“ für Produzent und Produzenten/Produzentinnen und Direktvermarkter/Direktvermarkterinnen von regionalen Genussprodukten als Warenlager und Vertriebslokal für den zukünftigen Online-Shop (Bestellabwicklung und Versand) für den Straßenverkauf von zubereiteten Spezialitäten, z. B. „Wild to go“. als Kompetenzzentrum für Wildkulinariik (Aus- und Weiterbildungsangebote im Bereich Lebensmittelverarbeitung, -zubereitung und -haltbarmachung)

In das Genusskistl Schwarzach sollen ausgewählte und innovative Produzenten/Produzentinnen bäuerlicher Produkte mittels Genusskistensystem eingebunden werden.

Direktvermarkter/Direktvermarkterinnen bzw. regionale Produzenten/Produzentinnen können regelmäßig bzw. nach Verfügbarkeit der Produkte liefern, in der Genusswelt werden die Produkte in Verkaufsregalen (Obststeigen bzw. -kisten in Form eines Regalbaus, Verkaufstische bzw. Kühl- oder auch Tiefkühlschränken) präsentiert und zum Verkauf angeboten. Der Verkauf der Produkte erfolgt dabei auf Namen und Rechnung des jeweiligen Anbieters/Produzenten.

Kulinarische Kompetenz

Kompetenzen aufbauen, bündeln und vermitteln. So lässt sich die Idee dahinter einfach zusammenfassen.

Bereits im Jahr 2018 haben wir mit dem Aufbau eines Angebots an Kursen für Wildgenießer/Wildgenießerinnen und -köche/-köchinnen mit dem Hang zum Besonderen begonnen. Vor allem unser Angebot „Smoken und grillen mit Wild“ hat großen Anklang gefunden. Zu mehreren Terminen haben wir Wild- & Grillbegeisterte ein mehrgängiges Wildmenü vom Smoker, vom Grill, aus dem Dutch Oven und vom Monolith zaubern lassen. Begleitet wurden die Kurse von unserem Genussbotschafter Thomas Ellwanger, selber Küchenchef, Kochprofi und BBQ-Europameister.

Darüber hinaus haben wir begonnen, für Jäger/Jägerinnen eigene Zerwirkkurse anzubieten. Thema des Kurses ist auch die richtige Fleischreifung und Arbeitshygiene im Umgang mit Wildfleisch, sowie die küchenfertige Zerlegung Rotwild und Reh.

Die Genussregion Pongauer Wild Kurse werden immer mehr nachgefragt. Um an diesem Erfolg anknüpfen zu können, brauchen wir jedoch einen „fixen Stützpunkt“. Die Räume und das Platzangebot des zukünftigen Standortes in Schwarzach bieten uns diesen Platz.

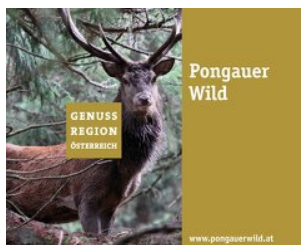
Regionale Genusspezialitäten

Die Genusswelt Pongau ist ein Verkaufsladen mit rund 100 m² Verkaufsfläche, sowie entsprechenden, nach geltenden Hygienevorschriften gestalteten Verarbeitungs- und Produktionsräumen (Zerwirkraum und Küche).

Neben dem Verkauf von frischem Wildbret, Wildspezialitäten, Wildjause und anderen Genusspezialitäten (siehe „Genusskistl“) ist der Laden der Genusswelt auch Basis für die Aktivitäten im Rahmen des geplanten Webshops und Onlinevertriebs.

Große Hoffnung setzen wir auf den neuen Campus Schwarzach und den Studiengang Gesundheits- & Krankenpflege - hier wollen wir uns als „Jausenstation“ auf regionale Produkte und gesunden Jausen konzentrieren.

Unter dem Thema Genusspezialitäten summieren wir unser „Kulinarisches Labor“ der Genussregion. Wir haben in den letzten Jahren intensiv an der Entwicklung von neuen Produkten rund um das Leitprodukt Wild gearbeitet. Dabei haben wir uns überlegt, wie wir unsere Spezialitäten in einem steigenden Ausmaß mit Begleitprodukten bzw. Zutaten aus der Region veredeln können. An dieser Strategie wollen wir weiterhin festhalten und die Kombination von regionalem Wildbret und regionalen Produkten landwirtschaftlicher Produzenten/Produzentinnen festhalten.



Genusregion Pongauer Wild

LINKS

[Genusregion Pongauer Wild \(http://www.pongauerwild.at/\)](http://www.pongauerwild.at/)

[LEADER Lebens.Wert.Pongau \(http://leader.pongau.org/\)](http://leader.pongau.org/)