

# Strudengauer LebensPauer

**THEMENBEREICH** | LAND- UND FORSTWIRTSCHAFT INKL.  
 WERTSCHÖPFUNGSKETTE | BASISDIENSTLEISTUNGEN, LEADER, GEMEINDEN | UMWELT,  
 BIODIVERSITÄT, NATURSCHUTZ | KULINARIK  
**UNTERGLIEDERUNG** | LANDWIRTSCHAFT | BIODIVERSITÄT | ÖPUL |  
 KLIMAWANDELANPASSUNG | KLIMASCHUTZ |  
 CHANCENGLEICHHEIT | FRAUEN | GENDER | JUGEND | KULTUR | INTEGRATION & SOZIALE  
 INKLUSION | SOZIALE  
 DIENSTLEISTUNGEN | GESUNDHEIT | NAHVERSORGUNG | LEADER |  
 GEMEINDEENTWICKLUNG | LEERSTAND | NATURSCHUTZ |  
 UMWELTSCHUTZ | LUFTREINHALTUNG | BODEN | TIERWOHL | ALM- &  
 BERGLANDWIRTSCHAFT | KULINARIK | VERMARKTUNG UND  
 VERTRIEB | LEBENSMITTELVERARBEITUNG | GASTRONOMIE | HANDEL | NACHHALTIGE  
 LANDSCHAFTSPFLEGE | WERTSCHÖPFUNG | KURZE  
 VERSORGUNGSKETTEN | DIVERSIFIZIERUNG |  
 DIREKTVERMARKTUNG | TOURISMUS | LANDWIRTSCHAFTLICHE  
 DIENSTLEISTUNGEN | KMUS, GEWERBE & WIRTSCHAFT | BILDUNG & LEBENSLANGES  
 LERNEN  
**PROJEKTREGION** | OBERÖSTERREICH  
**LE-PERIODE** | LE 14–20  
**PROJEKTLAUFZEIT** | 09.08.2016-08.08.2019  
**PROJEKTKOSTEN GESAMT** | 243645,05  
**FÖRDERSUMME AUS LE 14-20** | 97465,21  
**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** | ARGE STRUDENGAUER LEBENSPAUER

## KURZBESCHREIBUNG

Leben und arbeiten im Einklang mit der Natur bringt Lebenskraft, trägt zur Entschleunigung bei und ist nachhaltig. Unser Ziel ist es, Konsumentinnen und Konsumenten auf unsere hochwertigen, regionalen Produkte aufmerksam zu machen, kleine Produzenten zu ermutigen, sich zu vernetzen, gemeinsam Produkte zu veredeln und dadurch die Wertschöpfung zu steigern. Nachhaltigkeit bedeutet für uns, bestmöglich mit der Natur zu leben und jedem, den es interessiert, ehrlich aufzuzeigen, wie unser Produkt entsteht.

Aus dieser Zielsetzung entstanden wir, die Arge Strudengauer LebensPauer, im Jahr 2016. Als engagierte Produzenten fanden wir uns zusammen, um uns für die Region und Nahversorgung einzusetzen. Mit teils jahrelanger Erfahrung stellen wir hochwertige Lebensmittel her. Diese werden nun auch gemeinsam vermarktet, um dir als Konsumentin und Konsument den Bezug zu erleichtern und dich noch besser mit frischen, regionalen Produkten versorgen zu können, deren Herkunft du genau nachvollziehen kannst.

## AUSGANGSSITUATION

Die Idee hinter dem Projekt „Strudengauer LebensPauer“ ist der Aufbau eines Netzwerks ortsansässiger Landwirte und Gastronomen, die Steigerung der Wertschöpfung ihrer Produkte und

die Vermarktung unter einer gemeinsamen Marke. Der sanfte Tourismus mit Fokus auf Entschleunigung wird dabei stark forciert und mit eingebunden.

## ZIELE UND ZIELGRUPPEN

Unser Ziel ist eine starke Bindung zwischen Produzenten, Konsumenten, Handel und Gastronomie zur Stärkung der Region und Nahversorgung. Verantwortungsvolle Landwirte, erfahrene Gastronomen, engagierte Kräuter-Pädagoginnen und interessierte Fachleute bündeln dafür ihre Kompetenzen um hochwertige, regionale Produkte herzustellen, gemeinsam zu vermarkten, den Gästen unseren schützenswerten Lebensraum näher zu bringen und ihr Wissen weiter zu geben.

Die Zielgruppe besteht aus Einheimischen, Schülergruppen, Familien, ernährungsbewussten Personen, Grill- und Kochkursteilnehmern, Firmen (Events und Teambuilding), Urlaubern und Wanderern.

## PROJEKTUMSETZUNG UND MASSNAHMEN

Gemeinsam wurde an einem Marketing-Konzept gefeilt, es entstand die Homepage [www.lebenspauer.at](http://www.lebenspauer.at) und auch eine gemeinsame Facebook-Seite. Hier lernt man die Partner kennen, findet Termine und Infos rund um das Projekt. In kurzen Videosequenzen stellen die Produzenten sich, ihre Philosophie und ihre Produkte vor. Bei den ARGE Mitgliedern stehen Präsentationstafeln, auf denen sie sich und ihre Produkte vorstellen und präsentieren. Neben dem Schweinelehrpfad (Sauweg) auf der Speck-Alm wurde auch ein Steakpfad an der Schurzmühle erarbeitet und beschildert.

In Form eines Schatzbuches werden die Lebensbäume nach keltischem Baumkreis anschaulich dargestellt. Für die Koch- und Grillschule von Leo Gradl, aber auch für Events und Messeauftritte wurden Leder-Leihschürzen angeschafft. In der Schurzmühle wurde ein Beeren- und Kräutergarten angelegt, welcher von einer Steinmauer gestützt wird, die Ernte wird selbst verarbeitet und vermarktet. Zur Gewinnung von ätherischen Ölen wurden 2 Destillen angeschafft.

In der Schurzmühle wurde ein Wirtschaftsgebäude für den Regionshofladen mit Schaufleischreiferaum, Verarbeitungsküche, Lager und öffentlichen Sanitäreinrichtungen errichtet, das mit eigenem Quellenanschluß, Pflanzenkläranlage, wassergeführtem Kaminofen, Solaranlage und Photovoltaik autark arbeitet. Zusätzlich wurde in Hard- & Software und Seminartechnik investiert und ein Messezelt wurde angekauft.

Der ARGE-Fleischreife-Schau-Raum entstand als Herzstück des Projektes. Das Rind- und Schweinefleisch ausgesuchter Rassen und Qualität kommt von Landwirten aus der Region. Für den Sichtverkauf wurden Dry-Aged-Präsentationsschränke angeschafft und bei ARGE Partnern aufgestellt. (Hofladen im Stillen Tal, Hofladen Speck-Alm, Gasthaus Schiefer).

## ERGEBNISSE UND WIRKUNGEN

Das Ziel des Projekts, die Bindung zwischen Produzenten, Konsumenten, Handel, Gastronomie und Tourismus zu stärken, wurde auf alle Fälle erreicht.

Wir setzen uns gemeinsam für die Region und die Nahversorgung ein, leben und arbeiten nachhaltig im Einklang mit der Natur, bewahren altes Wissen und fördern einen sanften

Tourismus. Wir laden gemeinsam zu Ausflügen auf gestalteten Wanderwegen, in unsere Hofläden, Mostschänke, Gasthäuser und Unterkünfte. Mit Respekt vor Natur, Tierwohl & Mensch werden alte Getreidesorten wiederentdeckt und kultiviert, frische Rohmilchprodukte hergestellt, Säfte aus eigenen Früchten gewonnen, Kräuter und Gemüse angebaut oder Fleisch produziert. Unser Wissen geben wir gerne bei Kräuterwanderungen, in Seminaren, Workshops oder anderen Kursen an euch weiter.

Jedes Jahr im Oktober laden wir zu unseren "Genusswandertagen" ein.

### ERFAHRUNG

Bis hierher war eine Menge Überzeugungsarbeit nötig und die wird es auch in Zukunft weiter brauchen. Kritische Momente gab es eigentlich nicht. Was wir unterschätzt haben ist der Zeitfaktor, sowohl für das Einholen von Angeboten bevor die eigentlichen (Bau)Arbeiten starten konnten als auch für die Produktentwicklung. Mit dem Ergebnis sind wir zufrieden: Gemeinsam sind wir stärker!



Manfred Hinterdorfer



Manfred Hinterdorfer



Manfred Hinterdorfer



Manfred Hinterdorfer



Manfred Hinterdorfer



Manfred Hinterdorfer



Manfred Hinterdorfer



Manfred Hinterdorfer

### LINKS

Strudengauer LebensPauer (<http://www.lebenspauer.at>)

## DOWNLOADS

[Logo Strudengauer LebensPauer](#)

(<https://le14-20.zukunftsraumland.at/index.php?inc=download&id=2517>)