

# LieblingsSpeis

## biologisch nahversorgt

**THEMENBEREICH** | LAND- UND FORSTWIRTSCHAFT INKL.  
 WERTSCHÖPFUNGSKETTE | UMWELT, BIODIVERSITÄT, NATURSCHUTZ | KLIMASCHUTZ  
 UND KLIMAWANDEL | KULINARIK  
**UNTERGLIEDERUNG** | LANDWIRTSCHAFT | NATURSCHUTZ |  
 BIODIVERSITÄT | KLIMASCHUTZ | JUGEND | GESUNDHEIT |  
 NAHVERSORGUNG | LEADER | BILDUNG & LEBENSLANGES LERNEN | KMUS, GEWERBE &  
 WIRTSCHAFT | DIVERSIFIZIERUNG | KURZE  
 VERSORGUNGSKETTEN | FORSTWIRTSCHAFT | BODEN | TIERWOHL |  
 KULINARIK | VERMARKTUNG UND  
 VERTRIEB | LEBENSMITTELVERARBEITUNG | HANDEL |  
 WERTSCHÖPFUNG | WISSENSTRANSFER  
**PROJEKTREGION** | OBERÖSTERREICH  
**LE-PERIODE** | LE 14-20  
**PROJEKTLAUFZEIT** | 03/2021  
**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** | ARMIN STEINWANDTER

### KURZBESCHREIBUNG

Die LieblingsSpeis, Rohrbach-Bergs persönlicher Bioladen, bietet qualitativ hochwertige Bio-Produkte aus der Region an. Die LieblingsSpeis versteht sich dabei nicht bloß als Lebensmitteleinzelhandel (mit Bio-Produkten von derzeit rund 50 regionalen Erzeugerinnen und Erzeugern). Sie erzählt darüber hinaus die Geschichten ihrer Bio-Produkte und der Menschen, die dahinter stehen.

Als Schnittstelle und Kommunikations-Hub zwischen den regionalen Bio-Produzentinnen und Produzenten und den Konsumentinnen und Konsumenten möchte die LieblingsSpeis ergänzend zum Einzelhandel 4 Mal jährlich LieblingsSpeisereisen anbieten und so ihren Kundinnen und Kunden den direkten Dialog mit Bio-Landwirtinnen und -Landwirten ermöglichen. Weiters sind Workshops / Spiele / Bildungsangebote für Kindergärten und Schulen geplant.

### AUSGANGSSITUATION

Bis zur Eröffnung der LieblingsSpeis im März 2021 konnten in Rohrbach-Berg einkaufende Menschen nur mit hohem Zeitaufwand (zum Beispiel Abholungen in Hofläden) regionales Bio-Gemüse, -Obst, -Fleisch, -Wurst erwerben; auch die Auswahl an regionalen Bio-Milchprodukten und Trockenware war sehr eingeschränkt.

Über die Bio-Erzeugerinnen und -Erzeuger, die dahinter stehen, wurde kaum gesprochen. Dies hatte zur Folge, dass die Konsumentinnen und Konsumenten wenig bis nichts über die Lebensmittel, deren Produktionsbedingungen und Herkunft wussten und keinen persönlichen

Bezug zu Produkten und den Menschen dahinter aufbauen konnten.

## ZIELE UND ZIELGRUPPEN

Ziele:

- Qualitativ hochwertige, regionale Bio-Produkte und deren Produzentinnen und Produzenten sollen sichtbar werden
- Konsumentinnen und Konsumenten sollen einen engeren Bezug zu den Produkten und den Erzeugerinnen und Erzeugern aufbauen und ein realistischeres Bild von der landwirtschaftlichen Produktion bekommen
- Die Erzeugerinnen und Erzeuger sollen einen von ihnen festgelegten, angemessenen Preis für ihre Arbeit bekommen
- Eine klare Botschaft soll kommuniziert werden: Regionale Bio-Lebensmittel tun der Natur und der Gesundheit der Menschen gut, sie machen die Landwirtschaft Enkel-fit, sie bringen einen ökonomischen Mehrwert!

Erwarteter Impact:

- Gesteigerte Wertschöpfung für die Bio-Landwirtinnen und Landwirte in der Region, gekoppelt mit erhöhter Sichtbarkeit und Vernetzung
- Sensibilisierung der Konsumentinnen und Konsumenten sowie der Kinder und Jugendlichen, die an den LieblingsSpeisereisen / Workshops etc. teilnehmen
- Beitrag zum Diskurs über regionale Bio-Lebensmittel und deren Wert für die Umwelt, Gesundheit der Menschen und die regionale Wertschöpfung

## PROJEKTUMSETZUNG UND MASSNAHMEN

- Vorbestelloption mittels Webshop: Dadurch wird ermöglicht, dass sich die Konsumentinnen und Konsumenten ein Bild von den Produkten und den Bio-Betrieben, die dahinter stehen, machen können. Weiters ermöglicht die Vorbestelloption, dass im Interesse der Nachhaltigkeit die benötigten Mengen an Frischware besser abgeschätzt werden können
- Less Waste: Teile des Sortiments werden in Großgebinden angekauft und unverpackt angeboten, damit Verpackungsmüll reduziert werden kann
- LieblingsSpeisereisen: Noch diesen Sommer möchte die LieblingsSpeis die Stammkundinnen und Stammkunden der LieblingsSpeis mit den Bio-Landwirtinnen und -Landwirten zusammenbringen. Zu diesem Zweck werden Ausflüge zu den Bauernhöfen und Produktionsstätten organisiert, um den Austausch und das Verständnis für die bio-bäuerliche Lebens- und Arbeitswelt zu erhöhen. Solche LieblingsSpeisereisen sollen zukünftig etwa 4 Mal pro Jahr stattfinden.
- Workshops/Spiele/Ausflüge mit den im Bezirk Rohrbach ansässigen Kindergärten und Schulen, auch in Kooperation mit Dritten; Thematische Schwerpunktsetzungen: "Die bäuerliche Lebens- und Arbeitswelt", "Regionale Wirtschaftskreisläufe / Wertschöpfung in der Region", "Nachhaltiges Einkaufen im Einklang mit dem Jahreskreislauf", "Nachhaltiges Einkaufen: kurze Transportwege, wenig Verpackung". Durch die Workshops möchte die LieblingsSpeis zur Bewusstseinsbildung in Bezug auf die genannten Themen beitragen



Dominik Gumpenberger



LieblingsSpeis

## LINKS

Website der LieblingsSpeis (<http://www.lieblingsspeis.at>)

Zum Sortiment & den Betrieben dahinter (<https://shop.lieblingsspeis.at>)

## DOWNLOADS

Flyer der LieblingsSpeis - Vorderseite

(<https://le14-20.zukunftsraumland.at//index.php?inc=download&id=2598>)

Flyer der LieblingsSpeis - Rückseite

(<https://le14-20.zukunftsraumland.at//index.php?inc=download&id=2599>)