

Bio-Bergrestaurant LUMBERJACK

Bio Bergrestaurant - Nutzgärten und Ställe

THEMENBEREICH | UMWELT, BIODIVERSITÄT, NATURSCHUTZ | KULINARIK
UNTERGLIEDERUNG | LANDWIRTSCHAFT | BILDUNG & LEBENSLANGES
LERNEN | STANDORTENTWICKLUNG | NAHVERSORGUNG |
ENERGIEEFFIZIENZ | KLIMAWANDELANPASSUNG | BIODIVERSITÄT |
TOURISMUS | DIVERSIFIZIERUNG | KURZE VERSORGUNGSKETTEN | NACHHALTIGE
LANDSCHAFTSPFLEGE | GASTRONOMIE |
LEBENSMITTELVERARBEITUNG | KULINARIK | ALM- &
BERGLANDWIRTSCHAFT | WISSENSTRANSFER
PROJEKTREGION | SALZBURG
LE-PERIODE | LE 14–20
PROJEKTLAUFZEIT | 2020-2023
PROJEKTKOSTEN GESAMT | 383.857,93€
FÖRDERSUMME AUS LE 14-20 | 174.651,31€
MASSNAHME | BASISDIENSTLEISTUNGEN UND DORFERNEUERUNG IN LÄNDLICHEN
GEBIETEN
TEILMASSNAHME | 7.5 FÖRDERUNG FÜR INVESTITIONEN ZUR ÖFFENTLICHEN
VERWENDUNG IN FREIZEITINFRASTRUKTUR, FREMDENVERKEHRSINFORMATION UND
KLEINEN TOURISTISCHEN INFRASTRUKTUREN
VORHABENSART | 7.5.1. A) INVESTITIONEN IN KLEINE TOURISTISCHE INFRASTRUKTUR -
BMWFV
PROJEKTTRÄGER | ALPIN CHALET GMBH

KURZBESCHREIBUNG

„Good food for good People“: Bestes Essen für Menschen, die auf den Footprint ihres Essens achten. Das gastrosophische Konzept des Projektes richtet sich vor allem am Flexitarierinnen und Flexitariar, Vegetarierinnen und Vegetariar und Veganerinnen und Veganer.

Alle Stationen und Partnerinnen und Partner sind, wie die gesamte Food Hall, bio-zertifiziert und Mitglied von Bio-Austria und haben als Goldpartnerin und Goldpartner den höchsten Standard.

Sämtliche Zutaten für Speisen und Getränke sind in Bio-Qualität – so nah wie möglich eingekauft, saisonal und es wird alles frisch und selbst gekocht.

Das Bio-Bergrestaurant LUMBERJACK, die Organic Food Hall, gelegen an der Skipiste in Kleinarl, war ursprünglich für den Winterbetrieb geplant und errichtet. Um das Konzept noch zu vertiefen, möglichst viel selbst zu produzieren, zeigen zu können wie Gemüse- und Kräuteranbau für den Gastroeigenbedarf und für privat in einem relevanten Umfang umgesetzt werden kann und ein inspirierendes Ausflugsziel im Sommer zu werden, wurde dieses Leuchtturmprojekt umgesetzt.

AUSGANGSSITUATION

Das Bio-Bergrestaurant liegt auf fast 1.300 Metern, in sonnseitiger Hanglage. Bis Anfang der 1960iger Jahre war an diesem Standort ein Bergbauernhof. Dieser wurde aufgelassen und die

Liegenschaft von den Österreichischen Bundesforsten (ÖBF) erworben. In Folge hat die ÖBF das Gelände mit einer Fichtenmonokultur aufgeforstet und einen Schälplatz errichtet. Es war die große Herausforderung diese Liegenschaft wieder urbar zu machen – wieder für die Landwirtschaft, für Gemüse- und Obstbau und die Tierhaltung, vor allem für Geflügelhaltung, nutzbar zu machen – und das so, dass es für den interessierten Gast begehbar und erlebbar ist.

Die Steilheit des Geländes war zum einen eine große Herausforderung aber auch die große Chance die Wege und Stationen sehr interessant anzulegen. Die Möglichkeit, das Flachdach des Nebengebäudes für Gewächshäuser und Hochbeete zu nutzen, war ideal. Damit schließt sich auch der Kreis zum Winter und es kann das ganze Jahr in relevanter Menge produziert werden.

ZIELE UND ZIELGRUPPEN

Es profitiert die Touristin/ der Tourist, die/ der Einheimische, der lokale Tourismus – die regionale Gesellschaft, im systemischen Sinn die übergeordnete Gesellschaft.

Jeder einkehrende Gast, ob Touristin oder Tourist oder Einheimische/r, profitiert direkt physisch und kulinarisch durch die Qualität und Frische. Frische, regionale und saisonale Bio-Qualität schmeckt besser, ist gesünder – macht fit, gibt Kraft und man fühlt sich wohl.

Jeder einkehrende Gast profitiert auch psychisch: Genuss mit Wissen und gutem Gewissen.

Bewusst ein Statement setzen: die Ernährungswende bewusst leben und den Footprint des Essens reduzieren; sich klimabewusst ernähren.

Das Leuchtturmprojekt LUMBERJACK ist der Leitbetrieb der Nachhaltigkeitsbemühungen des Tourismusverbandes Wagrain-Kleinarl. Es war der Initiator der Kooperation der lokalen Bio-Bäuerinnen und Bio-Bauern und „Bio aus dem Tal“. Lokale, bäuerlich handwerkliche Lebensmittelproduktion und Gastronomie sind die große Chance in der österreichischen Gastronomie. Die Initiatorin des LUMBERJACKs ist Mitglied im Nachhaltigkeitsboard und war mit drei Betrieben im ersten Konvoi der Zertifizierung für sogenannte Green Destinations (GSTS).

PROJEKTUMSETZUNG UND MASSNAHMEN

Das Bio-Bergrestaurant LUMBERJACK ist seit Sommer 2021 immer von Pfingsten bis Weihnachten geöffnet. Das Ziel, aus einem Betrieb mit nur einer Saison, einen fast Ganzjahresbetrieb mit zwei langen Saisonen zu machen, wurde erreicht.

Um den Sommerbetrieb aufzubauen und wirtschaftlich darstellen zu können, wird in der Kommunikation auch auf die Organisation von Feiern und Festlichkeiten gesetzt: Unter anderem „Fair heiraten“ am LUMBERJACK, Familien- und Firmenfeste der besonderen Art mit der Kernaussage: 100 Prozent Bio, regional, saisonal und frisch gekocht – Das ist höchstmögliche Wertschätzung für Gäste – ihre Familie, ihre Freunde, ihr Team, ...“. Die Speisenauswahl ist klar und eindeutig auf die Kernzielgruppen ausgerichtet. Es gibt eine Vielzahl an frisch gekochten, schön komponierten, veganen und vegetarischen Gerichten, die auch Fleischesserinnen- und -esser zu diesen nachhaltigen Alternativen hinführen. Dafür ist der LUMBERJACK inzwischen bekannt.

ERGEBNISSE UND WIRKUNGEN

Tatsächlich war der Ertrag der eigenen Gemüse- und Kräuterproduktion von Beginn an in einem größeren Umfang, als angenommen. Der Selbstversorgungsgrad bei Gemüse ist den ganzen Sommer über sehr hoch. Bei Blattsalaten und frischen Kräutern von Mai bis Anfang November bei 100 Prozent. Viele Gemüsesorten wie Gurken und Tomaten, Paprika, Kohlgemüse werden nur saisonal angeboten; aber es wird auch für den Winter in relevanter Menge vorproduziert – wie Sauerkraut, Kräuteröle, getrocknete Tee- und Küchenkräuter, Essiggurken, Ölgemüse, blanchierter Mangold und Kohl.

Tomaten werden im großen Stil für das ganze Winterhalbjahr eingekocht – und der Verbrauch ist hoch. Die Frische und Qualität kommt beim Gast an, hat seine Wirkung, wird kulinarisch wahrgenommen. Viele Gäste sind vom Geschmack und der Vielfalt (zum Beispiel bei Tomaten, Blattsalaten, Salbei, Basilikum) beeindruckt. Tatsächlich kennen viele nur die Früchte, den essbaren Teil der Pflanze, und haben noch nie die ganze Gemüsepflanze gesehen. Zu zeigen, was auf den Tisch kommt und wie das produziert wird, wird gut angenommen und vielfach wertgeschätzt.

ERFAHRUNG

Obwohl viele Informationen über die Problematik der globalen industriellen Lebensmittelproduktion zugänglich sind, ist in der breiten Masse der Konsumentinnen und Konsumenten wenig Wissen und Bewusstsein über die negativen Einflüsse auf das Klima, die sozialen Folgen und ökologischen Schäden vorhanden.

Nachhaltigkeit ist ein Schlagwort, das inzwischen fast jedes Unternehmen, auch viele Gastronominnen und Gastrobomen, für sich reklamieren. Wer mit den Begriffen „bio“, „regional“, „saisonal“, „nachhaltig“ um Gäste wirbt, sollte das unter Beweis stellen müssen – durch geeignete, unbürokratische Nachweise. Unsere Erfahrung ist, dass in der Gastro leider damit oft nachlässig umgegangen wird, was berechtigt Misstrauen schürt. Wir würden, was wir inzwischen machen, die Zertifikate groß ausstellen und die Prozesse dazu ausführlich erklären und transparent machen.

Man kann beim Gast wenig Wissen voraussetzen und muss alle Gäste mit Geduld ganz bei Null abholen – und dazu auch immer das eigene Team intensiv schulen. Man muss auch auf Menschen, die mit „Bio“ wenig anfangen können vorbereitet sein – was uns anfangs nicht bewusst war.

Das Projekt selbst ist eine Herzensangelegenheit und wir könnten ein Gastroprojekt in den 2020ern nicht anders als in dieser nachhaltigen Form und als Bio-Betrieb umsetzen.



Lumberjack



Lumberjack



Lumberjack



Lumberjack



Lumberjack

LINKS

[Lumberjack Bio-Bergrestaurant](https://www.lumberjack.at) (https://www.lumberjack.at)

[Eigenanbau im Sommer](https://www.lumberjack.at/de/bio-lieferanten/eigenanbau/) (https://www.lumberjack.at/de/bio-lieferanten/eigenanbau/)

[Nachhaltigkeit am Lumberjack](https://www.lumberjack.at/de/unser-antrieb/nachhaltigkeit/) (https://www.lumberjack.at/de/unser-antrieb/nachhaltigkeit/)

DOWNLOADS

[Begehbarer Nutzgarten am Lumberjack](https://le14-20.zukunftsraumland.at//index.php?inc=download&id=3139)

(https://le14-20.zukunftsraumland.at//index.php?inc=download&id=3139)

[Gastgewerbe Zertifikat](https://le14-20.zukunftsraumland.at//index.php?inc=download&id=3140) (https://le14-20.zukunftsraumland.at//index.php?inc=download&id=3140)

[Zertifikat Restaurant Lumberjack](https://le14-20.zukunftsraumland.at//index.php?inc=download&id=3141)

(https://le14-20.zukunftsraumland.at//index.php?inc=download&id=3141)

[Zertifikat Bio](https://le14-20.zukunftsraumland.at//index.php?inc=download&id=3142) (https://le14-20.zukunftsraumland.at//index.php?inc=download&id=3142)

[Detailed Report GTS](https://le14-20.zukunftsraumland.at//index.php?inc=download&id=3143) (https://le14-20.zukunftsraumland.at//index.php?inc=download&id=3143)