

### **Protokoll:**

# Workshop "Kulmland is(s)t regional"

Ort: Pfarrsaal Pischelsdorf

Zeit: 11. November 2013, Beginn: 18:00

### Tagesordnung:

- 1. Begrüßung Bgm. Erwin Marterer
- 2. Einleitung und Überleitung zum Thema landwirtschaftliche Produktion und Ernährung durch Friedrich Hofer vom Klimabündnis Stmk
- 3. Einleitung Projekt "Kulmland is(s)t regional" durch Heidrun Kögler
- 4. Open Space Teil 1: Sammeln der Anliegen moderiert von Beate Vyplel
- 5. Open Space Teil 2: Arbeit an Thementischen moderiert von Beate Vyplel
- 6. Präsentation der Ergebnisse und Marktplatz
- 7. Schlussworte
- 8. Buffet

Gesamte Moderation: Friedrich Hofer





## Ad 1 Begrüßung



Abbildung 1: Begrüßung durch Bgm. Erwin Marterer

## 2 und 3. Einleitung

Siehe Präsentation anbei.



Abbildung 2: Einleitung durch Friedrich Hofer vom Klimabündnis Steiermark



### Ad 4. Open Space - Teil 1: Sammeln der Anliegen

15 - 20 Minuten hatten die Teilnehmer des Workshops Zeit um die für sie wichtigsten Anliegen zum Thema regionale Ernährungssicherheit auf DIN A3 Blätter zu schreiben, die in der Mitte des Sesselkreises dafür vorbereitet wurden.

Danach wurden die Anliegen von den Menschen präsentiert, die sie eingebracht haben.

Alois Kemmer	Gemeinnützige Nahversorgung:  - Solidarische Ökonomie - Selbstversorgungs- Gemeinschaften bilden - Hofgemeinschaften bilden - Vertrauensverhältnisse zwischen Erzeugern und Konsumenten aufbauen - Jeder beginnt bei sich selbst  Vorhanden Nahversorger unterstützen und einbinden.
August Melchart  Christa Bauer	Erhalten der kleinen und kleinsten Bauernhöfe:  - Kulturraum - Lebensraum – Selbstversorgung - Arbeitsplatz - Wissensvermittlung - Ein guter Ort für Kinder - Bewusstsein - Es gehört viel Liebe dazu dranzubleiben - Konzepte unterstützen
Christian Strassegger	
Erna Strempfl	Erfahrungsaustausch für Heimgärtner:  - Saatgut - Kompost - Dünger - Pflanzenschutz - Richtige Zeitpunkte für Anbau und Ernte - Schlachten



Gerhard Kurz	<ul> <li>Verarbeiten</li> <li>Öffentliche Flächen mit Obstbäumen zum Ernten für alle (Kirschen – Äpfel – Zwetschken)</li> <li>Kennzeichnung von Lebensmitteln bezüglich         <ul> <li>A) Herstellung:</li> <li>Bio vs. traditionell</li> <li>B) Herkunft</li> </ul> </li> <li>Lebensmittel von regionalen Betrieben ohne Umweg über den Handel         <ul> <li>Wo?</li> <li>Info_: Wer erzeugt was?</li> <li>Z.B.: Gemüse ohne Gift, Fleisch ohne</li> </ul> </li> </ul>
Josef Schafler	Medikamente/ Hormone usw.  Produktion: Ver- und Bearbeitung
Marianne Hofer	Ernährung = Gesundheit  Wildkräuter-Smoothies in Verbindung mit den 5 Säulen von Kneipp.
Josef Rath	Zentrale Vertriebsstelle für das Kulmland
	"Lernen wir kochen!"
Hannes Grollegger	Regional, saisonal, ökologisch, gemeinschaftlich.
	Stärken von bestehenden Nahversorgern – Sind bereit regionale Produkte zu verkaufen  Lebensmittel, keine Nahrungsmittel  Mehr Bewusstsein über die gesamte Ernährung



Erich Gerencser	Biobetrieb mit Gemüseanbau auch im Winter
	Saatgut Tauschkreis – speziell alte Sorten
	Milchviehwirtschaften mit Auslauf für Kühe
	Gerencser Pflanzentauschmarkt
	Wöchentlicher Bauernmarkt in Pischelsdorf in öffentlichen und zentralen Räumlichkeiten
	Möglichkeit bieten / Strukturen schaffen für Kleinproduzenten, damit diese ihre Produkte anbieten können.

Die eingebrachten Anliegen wurden zu fünf Themen zusammengefasst, alle Teilnehmer haben sich auf diese fünf Tische verteilt und haben so an den Themen ihres Intereses mitgearbeitet.



### Ad 5. Open Space - Teil 2: Arbeit an Thementischen

#### Tisch 1: Konsumenten – Bauernmarkt / Information und Transparenz



#### Kulmlandgemeinden:

Informations- und Kommunikationszentralen? (Chefs der einzelnen Gemeinden)

► Broschüre, Webseite, ...

#### **Bauernmarkt:**

- Ortskernbelebung
- Bestehende Geschäfte stärken und Sortiment ausbauen
- Neue gemeinsame Verkaufsstelle von mehreren Bauern im Ortskern (ohne Zwischenhandel)
- Erweitert um Handwerks- und Gebrauchsartikel (Körbe, Seifen, Holz, ...)

#### **Information und Transparenz:**

- Wer erzeugt was?
  - Informationsplattform (Liste, Webseite, ...)
  - Bei konservierten Lebensmitteln: Konservierungsmethode(n)

#### Was wird wie erzeugt?

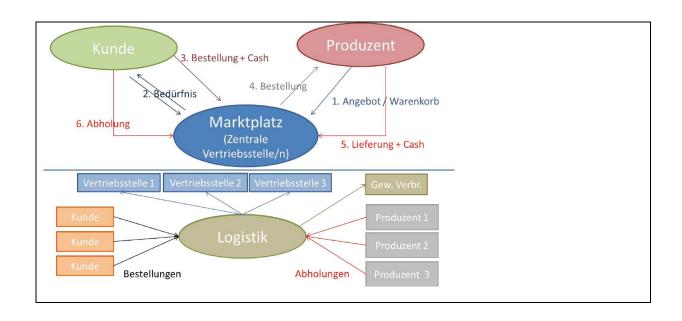
- Bio oder konventionell
- Freiland / Weide / Stall
- Präzise und gut lesbare Kennzeichnung
- Woher? (Transparenz)

Tisch 2: Zusammenspiel Produktion – Verkauf



- Vorteile für alle Beteiligten
- IST-Analyse (Angebot – Nachfrage)
- Webportal
- Logistik





Tisch 3: Innovative Lösungen: Gemeinnützige Nahversorgung

#### ► Erhaltung der kleinstrukturierten Landwirtschaft



- 1. Startkapital: Privatgeld
- 2. Hofgemeinschaften Gründer
- 3. Selbstvermarktung
- 4. Kundenbindung
- 5. Solidarische Ökonomie



#### Tisch 4: Bewusstseinsbildung für Gesunde Ernährung



- In Kindergärten und Schulen und für Erwachsene – mit praktischer Erfahrung und Verkostung
- Info-Abende mit Verkostung
- · Aufzeigen von Alternativen
- Zusammenarbeit von Produzenten (Gemüse – Obst)
- Starthilfe für "bewusste" Betriebe
- Bonus-Malus-System für Gesundheitsbewusstsein

Tisch 5: Erfahrungsaustausch für Heimgärtner – Nutzung des eigenen Gartens und Kleintierhaltung (ERfA)



#### Tierhaltung - Infos:

- Hühner, Hasen; Ziegen, Schafe, Schweine
- Jagerwirt Weststmk:
  - Weststmk
  - Freilaufende Schweine

#### Ergebnisse:

#### Der private Gemüsegarten:

- Stammtisch: 1x pro Monat
- Erfahrungsaustausch: erfahrene Menschen als Vortragende einladen
- Jahresplanung: grobe Übersicht
- Pflanzen- und Saatguttauschbörse
- Ausflug zu
  - Painer
  - Gussmagg Gerhard
  - Kulmer
  - Scharler Walter
- Sträucher- und Baumschnitt
- Verarbeitung der Ernte Mike Rohrer
- Lagerung
- Kräuter-Wagner (Riegersburg)
- Hügelbeete
- Düngen und Schädlingsbekämpfung



### Ad 6. Präsentation der Ergebnisse / Marktplatz



Am Ende des Open Space wurden in aller Kürze die Ergebnisse der 5 Arbeitsgruppen präsentiert.

Im Anschluss fand ein Marktplatz statt, bei dem man von einem Tisch zum anderen wandern konnte um sich die Ergebnisse erklären zu lassen.

### Ad 7. Abschluss und Buffet

