

Vorarlberg setzt auf regionale

Mit mehr als 4,5 Millionen Mahlzeiten aus regionalen Zutaten setzen 46 Gemeinschaftsküchen in Vorarlberg ein starkes Zeichen für heimische Lebensmittel und regionale Wertschöpfung.

Immer mehr Gemeinschaftsküchen in Vorarlberg setzen konsequent auf regionale Lebensmittel. Bei der Initiative „Vorarlberg am Teller“ sind nun 46 Küchenbetriebe in Götzis für ihren Einsatz ausgezeichnet worden. Insgesamt wurden im vergangenen Jahr mehr als 4,5 Millionen Mahlzeiten mit regionalen Zutaten zubereitet. Dahinter stehen rund 500 Mitarbeitende in Schulen, Kindergärten, Sozialzentren, Krankenhäusern und Betriebsrestaurants.

Regionale Wertschöpfung. Landesrat Christian Gantner sprach bei der Verleihung von einem „starken Zukunftsmodell“ für Vorarlberg. Regionale Kreisläufe würden Versorgungssicherheit, Qualität und Wertschöpfung stärken. Rund neun Millionen Euro regionale Wertschöpfung seien durch die Initiative erzielt worden, davon sechs Millionen

Euro mit Lebensmitteln aus hundertprozentiger Vorarlberger Herkunft.

Besonders hoch ist der Regionalanteil bei tierischen Produkten. 80 Prozent der Milch- und Milchprodukte sowie 90 Prozent der Eier stammen aus Vorarlberg. Auch bei Obst und

Gemüse gab es einen deutlichen Anstieg. Der Anteil regionaler Produkte stieg innerhalb eines Jahres von 13 auf 40 Prozent.

Landwirtschaftskammerpräsident Josef Moosbrugger betonte die Bedeutung verlässlicher Partnerschaften für bäuerliche Familienbetriebe. Projektkoordinatorin Vera Kasperek hob die enge Zusammenarbeit zwischen Landwirtschaft, Verarbeitern und Küchen hervor. Landesbäuerin Esther Bitschnau verwies zudem auf die zentrale Rolle der Frauen ent-

lang der gesamten Wertschöpfungskette.

Ausweitung des Modells. Die Initiative wächst seit Jahren kontinuierlich. Für 2027 ist bereits das zehnjährige Jubiläum geplant. Dann soll auch geprüft werden, ob das Modell künftig ausgeweitet werden kann. Ziel ist es, noch mehr heimische Lebensmittel in Küchen und Gastronomie zu bringen sowie regionale Kreisläufe und die Zusammenarbeit mit bäuerlichen Betrieben weiter auszubauen.



Lebensmittel

46 Betriebe wurden ausgezeichnet

Platin:

BSBZ – Landwirtschaftsschulen
Vorarlberg, Fairkocht macht Schule,
Ländle Gastronomie GmbH – Hohe
Brücke, Straßenmeisterei Arlberg/
Montafon – Stützpunkt Rauz

Sozialzentrum Altach, Sozialzen-
trum Josefsheim Betriebs-GmbH
Hörbranz, Sozialzentrum Nenzing,
Sozialzentrum Rankweil Haus
Klosterreben, Sozialzentrum Vor-
derlandhus

Gold:

3 L Gastronomie GmbH – Landhaus-
restaurant, Benevit Sozialzentrum
Alberschwende, Bildungscampus
Vandans, Häuser der Generationen
Götzis & Koblach, Illwerke vkw
AG Betriebsrestaurant Bregenz,
Illwerke vkw AG Betriebsrestaurant
Rodund, Kindercampus Höchst,
Landesbauhof Felsenau, Landes-
bauhof Lauterach, Landesberufs-
schule Lochau, Ländle Gastronomie
FH Mensa, Lebenshilfe Kantine
L – Gastronomie Batschuns, Le-
benshilfe Kantine L – HTL Dorn-
birn, Lebenshilfe Kantine L – PH
Feldkirch, Lebenshilfe Kantine
L – Schule am See Hard, Pflegeheim
St. Josef Schruns, Pflegewohnheim
Sulzberg, SeneCura Sozialzentrum
Dornbirn, SeneCura Sozialzentrum
Hohenems, SeneCura Sozialzen-
trum Laurentius-Park Bludenz, Se-
niorenbetreuung Feldkirch GmbH,
Sozialdienste Wolfurt gGmbH,

Silber:

Antoniushaus der Kreuzschwes-
tern, Aqua Mühle Vorarlberg gG-
mbH, Krankenhaus der Stadt Dorn-
birn, Lebenshilfe Kantine L – HTL
Rankweil, SeneCura Sozialzentrum
Hard, SeneCura Sozialzentrum Lau-
terach, Sozialzentrum Bürs, Sozial-
zentrum St. Josef Au, Vorarlberger
Schulsport-Zentrum Tschagguns

Bronze:

Schloss Hofen – Wissenschafts- und
Weiterbildungs-GmbH, Sozialzen-
trum Egg, Sozialzentrum Frastanz,
Sozialzentrum Satteins-Jagdberg,
Vorarlberger KHBG

Sonderauszeichnungen:

Aufsteiger des Jahres – Kranken-
haus der Stadt Dornbirn, Einsteiger
des Jahres – Seniorenbetreuung
Nenzing, Regionalitätsthroughstarter
– Bildungscampus Vandans und
Pflegeheim St. Josef Schruns