

Naturpark Vollmilchkalb

THEMENBEREICH | LAND- UND FORSTWIRTSCHAFT INKL.

WERTSCHÖPFUNGSKETTE | KULINARIK

UNTERGLIEDERUNG | TIERWOHL | ALM- & BERGLANDWIRTSCHAFT | KURZE

VERSORGUNGSKETTEN | DIVERSIFIZIERUNG | LANDWIRTSCHAFTLICHE
 DIENSTLEISTUNGEN | SCHUTZGEBIETE | KULINARIK | VERMARKTUNG UND
 VERTRIEB | HANDEL

PROJEKTREGION | VORARLBERG

LE-PERIODE | LE 14-20

PROJEKTLAUFZEIT | 01.01.2019-31.12.2021 (GEPLANTES PROJEKTENDE)

PROJEKTKOSTEN GESAMT | 47.543,00 €

FÖRDERSUMME AUS LE 14-20 | 18.921,82 €

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 | METZGEREI NATURPARK NAGELFLUHKETTE EGEN

KURZBESCHREIBUNG

Der Naturpark Nagelfluhkette ist bekannt für seine hochwertigen Milchprodukte. Um die besondere Kulturlandschaft zu erhalten und dem Anspruch als Modellregion für Nachhaltigkeit gerecht zu werden, ist es unerlässlich, auch den Absatz des Fleisches zu stärken. Daher sollen Fleisch- und Wurstwaren als Naturpark-Spezialität vermarktet werden.

Die Tiere erfüllen Qualitätskriterien, die zum Erhalt der Kulturlandschaft beitragen. Sie sind im Naturpark geboren, gemästet und geschlachtet. Zur Schlachtung, Veredelung und Vermarktung wurde die Genossenschaft Metzgerei Naturpark Nagelfluhkette eGen gegründet.

Für den Aufbau der Vermarktungsschiene startet die Genossenschaft mit dem Vertrieb von Naturpark Vollmilchkalb und baut langsam die Produktpalette aus. Die Lieferanten sind Genossenschaftsmitglieder. Die Genossenschaft kauft den Lieferanten das Fleisch ab und vermarktet es. Es gibt keine Abnahmegarantie. Faire Entlohnung der Landwirte und Abgeltung landschaftspflegerischer Aufwände sind zentral.

AUSGANGSSITUATION

Im Zuge des Interreg-Projekts „Bewegende Natur – Geschützte Lebensvielfalt“ mit dem sich der Naturpark Nagelfluhkette als Modellregion für Naturerlebnistourismus positionieren möchte, soll das Naturpark-Partnerprogramm aufgebaut werden. Es beinhaltet auch Produkte - Naturpark-Spezialitäten. Die Produktionsweise dieser Produkte trägt zur biologischen Vielfalt im Naturpark bei, mit deren Konsum wird der Erhalt der Kulturlandschaft ermöglicht. Grünland bzw. Alpwirtschaft hat im Naturpark einen hohen Stellenwert. Für die gefragten Milch- und Käseprodukte bestehen hervorragende Vermarktungsschienen. Im Fleischbereich gibt es dahingehend großes Potential. Als Produkt für das Partnerprogramm fokussiert der Naturpark sich daher auf die Vermarktung von regionalem Fleisch.

Im November 2017 wurde die Genossenschaft Metzgerei Naturpark Nagelfluhkette eGen

gegründet, die ehemalige Metzgerei Schmuck in Doren erwarb und an Metzgermeister und Vorstandsmitglied Rainer Moosmann verpachtete. Vom Vorstand der Genossenschaft wurden Qualitätskriterien für Naturpark-Fleisch und im speziellen für Vollmilchkalb festgelegt. Grafisches Erscheinungsbild und Flyer werden ebenfalls über das Interreg Projekt erstellt. Über das Interreg – Projekt wurde Hermann Hagspiel für die Prozessbegleitung mit Konzeptentwicklung, Kostenrechnung und Marketingkonzept beauftragt.

Aufbauend auf diesen Vorarbeiten soll die Umsetzung im Rahmen des LEADER-Projekts erfolgen. Dazu soll eine Personalstelle geschaffen werden, die die Vermarktung übernimmt. Aufgabe ist die Vernetzung mit regionalen Abnehmern: Beherbergern und Gastronomen aus dem Naturparkpartnerprogramm und darüber hinaus, Sennereien, Feinkostläden, Gemeinschaftsverpflegung, Tourismus etc. Da derzeit kein eigener Laden für den Verkauf vorhanden ist soll in der vom Naturpark-Partner Moosmann Fleischveredelung gepachteten Metzgerei eine Verkaufsmöglichkeit geschaffen werden und der Verkaufsraum aufgewertet werden.

ZIELE UND ZIELGRUPPEN

Mit der Vermarktung der Naturpark-Spezialität Naturpark Fleisch – Vollmilchkalb durch die Genossenschaft Metzgerei Naturpark Nagelfluhkette soll die hohe Landschaftsqualität des Naturparks Nagelfluhkette erhalten werden. Ziel ist, dass eine zukunftsfähige, enkeltaugliche und kleinstrukturierte Landwirtschaft im Naturpark die Region mit Fleischspezialitäten versorgt. Den Landwirten im Naturpark soll die Möglichkeit geboten werden, die artenreichen Wiesen und Weiden zu erhalten, bei gerechter Entlohnung, neuen Ertragsmöglichkeiten und zukunftsfruchtiger Bewirtschaftungsform. Unkomplizierte, kontinuierliche Versorgung der Gastgeber mit regionalem, fairem und qualitativ hochwertigen Fleisch- und Wurstwaren. Gesunden Fleischgenuss ohne schlechtes Gewissen für den Konsumenten mit transparenten Qualitätskriterien, die zum Erhalt des Naturparks beitragen.

Mit der Vermarktung von regionalem Vollmilch-Kalb soll ein Beitrag zur Diversifizierung der Landwirtschaft, zur Erhöhung der regionalen Eigenversorgung und zur Verringerung von Kälbertransporten geleistet werden. Die Genossenschaft ermöglicht allen Direktvermarktern die Lohnschlachtungen und übernimmt für ihre Mitglieder die Vermarktung. Sie setzt sich für eine höhere Wertschöpfung für die Landwirte im Naturpark beim Fleisch und generell für Fleischspezialitäten ein wie das die Sennereien im Bereich Milchprodukte leisten. Der Vorstand der Genossenschaft ist breit aufgestellt mit einem Landwirt, Gastronom, Metzger, zwei Händlern und einem Vertreter des Naturparks. Dies spiegelt sich auch bei den Mitgliedern der Genossenschaft wider. Um die Vermarktung aufzubauen und diese Ziele zu erreichen braucht es eine Personalstelle die die Genossenschaft beim Aufbau unterstützt.

PROJEKTUMSETZUNG UND MASSNAHMEN

Die Vermarktung des Naturpark-Vollmilchkalbs erfolgt klein und exklusiv und soll nachhaltig wachsen. Begonnen wird mit wenigen Landwirten. Der Vernetzungsgrad in der Region ist durch den Naturpark Nagelfluhkette und die Vorstandschaft gut, soll aber durch die beantragte Personalstelle gepflegt, intensiviert und in der Region und darüber hinaus ausgebaut werden. Das Marketingkonzept wird umgesetzt. Die noch zu findende Person übernimmt die Akquise, betreut Kunden und Lieferanten und sorgt für den Verkauf.

In der Metzgerei Fleischveredelung Moosmann in Doren soll eine Verkaufsmöglichkeit für Naturpark-Fleisch geschaffen werden. Derzeit liegt der Schwerpunkt der Metzgerei (noch) auf der

Lohnschlachtungen mit Metzgereiverkauf an einem Tag. Die Gestaltung des Verkaufsraums ist aufgrund der Ausrichtung auf die Lohnschlachtungen noch hintangestellt worden. Über das Projekt soll der Verkaufsraum ansprechend gestaltet werden. Ein Kühlregal, welches nur Naturpark-Fleisch enthält, wird angeschafft. Das dient dem Verkauf und bietet eine klare Trennung zwischen den Produkten von Moosmann Fleischveredelung und der Marke Naturpark-Fleisch. Auch eine Außenwerbung wird angebracht.



Naturpark Metzgerei Nagelfluhkette
e.Gen.

LINKS

[Projektbeschreibung auf der Website der Regio-V \(https://www.regio-v.at/projects/382/naturpark-vollmilchkalb\)](https://www.regio-v.at/projects/382/naturpark-vollmilchkalb)

[Website der Naturpark Metzgerei Nagelfluhkette e.Gen. \(https://naturparkmetzgerei.at/\)](https://naturparkmetzgerei.at/)