netzwerk zukunftsraum land
LE 14-20

Dorfalm Flachau/Generationenbauernhof

THEMENBEREICH | LAND- UND FORSTWIRTSCHAFT INKL. WERTSCHÖPFUNGSKETTE
UNTERGLIEDERUNG | LANDWIRTSCHAFT | KULINARIK | VERMARKTUNG UND VERTRIEB | FRAUEN | JUGEND | NAHVERSORGUNG | LEADER | WISSENSTRANSFER
PROJEKTREGION | SALZBURG
LE-PERIODE | LE 14–20
PROJEKTLAUFZEIT | 13.05.2019-12.05.2022 (GEPLANTES PROJEKTENDE)
PROJEKTKOSTEN GESAMT | 468.612,20€
FÖRDERSUMME AUS LE 14-20 | 117.153,05€
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 | EINZELUNTERNEHMEN SCHIEFER SIMON

KURZBESCHREIBUNG

Durch die vielen Gespräche ist uns aufgefallen, dass immer mehr Menschen und vor allem auch Kinder wenig Ahnung haben, wie Lebensmittel produziert und Tiere gehalten werden. Das Bewusstsein für die Arbeit und den Aufwand, welche/r hinter jedem Produkt steht, ist leider oft sehr gering.

Ziel ist es, dieses Bewusstsein den Menschen wieder näher zu bringen, und sie dazu zu motivieren, wieder vermehrt auf regionale Produkte zurückzugreifen, und um auch nicht so viele Lebensmittel wegzuwerfen, weil sie in den Supermärkten „ja eh fast nichts gekostet haben“.

Weiters ist es uns ein großes Anliegen, auch den heimischen Kindern mit „Schule am Bauernhof“ wieder mehr Bewusstsein über die Wichtigkeit von Lebensmitteln zu verschaffen.

Den Senioren vom Seniorenheim SeneCura in Altenmarkt soll es ermöglicht werden, sich eine Auszeit vom Heim-Alltag zu nehmen und ein paar Stunden am Bauernhof zu verbringen. Viele alte Leute wissen noch ganz viel über die schwere, harte Arbeit von früher am Bauernhof.

AUSGANGSSITUATION

Das Interesse, wo und wie qualitativ hochwertige Lebensmittel produziert werden ist in den letzten Jahren enorm gestiegen, da den Konsumenten immer mehr bewusst wird, dass billigste Lebensmittel nicht nachhaltig produziert werden können!
Billig produzierte bzw. verkaufte Lebensmittel sind schlecht für Mensch, Tier und Umwelt.

Die Bauern müssen Ihre Ställe vollstopfen, um sich mit der Masse notgedrungen über Wasser halten zu können.
Der Handel ist das Schlimmste Instrument in dieser Hinsicht, da diese durch ihre korrupten Listungen so viel Einfluss haben über die Molkereien und Fleischerzeugungsbetriebe etc.
Es wird 1/3 der gesamt produzierten Lebensmittel einfach weggeschmissen während weltweit 815

Millionen Menschen hungern.

Weiteres gibt der durchschnittliche Österreicher nur mehr 11,8% seines Einkommens für Lebensmittel und alkoholfreie Getränke aus, eine bedenkliche Entwicklung.

ZIELE UND ZIELGRUPPEN

Besonders wichtig ist es, schon bei den Kindern anzusetzen und ihnen zu lernen, dass die Lebensmittel nicht nur so einfach im Geschäft gekauft werden können, sondern dass viel Arbeit nötig ist, bis man ein fertiges Produkt zu kaufen bekommt. Und vor allem, dass man diese guten, hochwertigen Produkte nicht nur einfach so in den Müll wirft.

Die Kinder sollen von Anfang an aktiv eingebunden und ihnen damit die Möglichkeit geben werden, dass sie die Informationen an ihre Eltern weitergeben und vielleicht ermahnen, wenn Lebensmittel weggeworfen werden.

Senioren:

- Ausgleich zum Heim-Alltag
- Kontakt zu Tieren
- Steigerung der Lebensqualität
- Erinnerungen an Früher werden geweckt

Kinder/Gäste:

- Praxisbezogene Wissensvermittlung
- Urproduktion und Veredelung von Landwirtschaftlichen Produkten kennenlernen
- Vermittlung der Wertigkeit von Lebensmittel
- Grundwissensvermittlung und Hausverstandsbildung
- Kontakt zu Tieren
- Sicheren Umgang mit Nutztieren lernen

Einheimische/Gäste:

- Möglichkeit regionale Produkte zu erwerben
- Durch den Milch- und Warenautomaten unabhängig von Öffnungszeiten zu sein
- Wertschöpfung für den Sommertourismus
- Schaffung von Arbeitsplätzen
- Klimaschutz

Landwirte:

- Erzielen höherer Preise durch Direktvermarktung und eventuell der Sprung zum Vollerwerb
- Durch die Hofführungen wird wieder mehr Verständnis für die Landwirtschaft erreicht

PROJEKTUMSETZUNG UND MASSNAHMEN

Es wurde ein Gebäude errichtet, in dem sich ein Hofladen, ein Restaurant mit regionaler Küche sowie ein Seminar-/ Schulungsraum befinden, um Filme über den enormen Arbeitsaufwand verschiedenster Produktionsverfahren wie z.B.: Butter oder Käseherstellung zeigen zu können.

Bei einem Milch- bzw. Warenautomat sind die regionalen Produkte 24h erhältlich.

Im Außenbereich wird ein großer Streichelzoo errichtet, ein Spielplatz sowie ein Wissensparcour, wo man auf verschiedenen Stationen Fragen beantworten soll bzw. Wissen vermittelt bekommt.

Informationen werden vor Ort anhand von Schildern vermittelt z.B.: bei den Kühen auf der Weide, dem Hühnerauslauf, vor dem Maisfeld, dem Kräutergarten,….

ERGEBNISSE UND WIRKUNGEN

Die Dorfalm Flachau erfreut sich seit ihrer Eröffnung im Spätherbst großer Beliebtheit. Vor allem merkt man, dass die Menschen wieder mehr Wert auf Regionalität legen und auch wissen wollen, wie ihre Lebensmittel produziert wurden.



Simon Schiefer



Simon Schiefer

LINKS

www.dorfalm-flachau.at (https://www.dorfalm-flachau.at/)