

**LEADER-REGION**

# So viel Genuss steckt in der Region

**GRIESKIRCHEN.** Es sind die lokalen Köstlichkeiten und die heimischen Produkte, über die sich eine ganze Region identifizieren kann. Wie man den Bezirk Grieskirchen kulinarisch entdecken kann und wie wichtig der Kauf regionaler Produkte für die Wirtschaft, die Gesundheit aber auch für den Erhalt des Landschaftsbildes ist, zeigen die Projekte des EU-Förderprogrammes LEADER. Die Ideen „Kochlandschaft“ und „Gesunde Jause“ sind nur zwei davon. In den kommenden Wochen werden in Kooperation mit Tips noch weitere Projekte aus verschiedenen Bereichen vorgestellt.

Regionalität liegt im Trend. Wo kommen die Lebensmittel her, die schlussendlich auf den Teller landen? Wie wurden sie produziert? Das Vertrauen in die Direktvermarkter um's Eck wächst. Um den Kauf regionaler Produkte noch selbstverständlicher zu machen, unterstützt die LEADER-Region Mostlandl-Hausruck das



Das Projekt „Kochlandschaft“ hält die regionalen Genüsse in Filmen fest.

Kochrezepte aus der Region auf: [www.kochlandschaft.at](http://www.kochlandschaft.at)  
[www.mostlandl-hausruck.at](http://www.mostlandl-hausruck.at)



Foto: Christoph Koch

Heimische Produzenten schaffen aus den Streuobstwiesen köstliche Genüsse.

Projekt „Kochlandschaft“. Denn: Die Identität einer Region wird durch ihre Kulturlandschaft und ihre Produkte geprägt.

**Regionale Lebensmittel im Fokus**

Kochlandschaft Österreich – Mostlandl Hausruck ist ein audiovisuelles Kommunikationsprojekt, das regionale Lebensmittel als identitätsstiftendes Element in den Fokus rückt. In 14 Kurzfilmen wird bewusst dargestellt, was die Region kulinarisch zu bieten hat und welche Menschen dahinterstehen. Ansprechende Landschaftsbilder, eine authentische Form der Zubereitung der traditionellen Gerichte aus regionalen Zutaten ausschließlich durch lokale Köche und eine breite Streuung in der Art der Küchen zeigt die Vielfalt des Mostlandl Hausruck. Kommuniziert werden die Filme in einem speziellen Medienpaket. Facebook, Instagram und Youtube sind die drei Hauptkanäle.

**Regional selber kochen**

Regionale Produkte sollen noch selbstverständlicher werden –

nicht nur in den privaten Haushalten beim Selberkochen sondern auch in der Gastronomie, in den Gemeinschaftsverpflegungen wie Schulküchen, in Alten- und Krankenhausküchen und Betriebsküchen. Im Rahmen eines LEADER-Projektes und der Vöcklabrucker Initiative „Regional ist genial“ wurde im Alten- und Pflegeheim Gaspoltshofen eine Veranstaltung organisiert, wo sich bäuerliche Produzenten mit Großküchen-Köchen (z.B. Altenheime, Sozialeinrichtungen, Klinikum) trafen, um sich zu vernetzen und Produkt- und Bedarfslisten auszutauschen.

**Gesunde Jause für Betriebe**

Hannes Zauner und Birgit Lang vom einfach Bioladen in Peuerbach bieten schon geraume Zeit gesunde Jause in den Schulen an und wollen nun verstärkt ihre gesunde Jause auch in Betrieben anbieten. Sie sind überzeugt, dass hochwertiges Essen mit saisonalen und regionalen Zutaten nicht nur gesünder ist, sondern die Menschen auch leistungsfähiger macht. Die LEADER-Region unterstützt sie bei dieser kulinari-

schen Initiative, indem sie nötige betriebliche Investitionen, EDV- und Marketingausgaben fördert.

**Mit Streuobst das Landschaftsbild erhalten**

Wer Produkte aus der Streuobstwiese konsumiert, der fördert auch indirekt den Erhalt dieser und somit das geliebte Landschaftsbild. Daher macht auch die Genussregion Hausruck Birn-Apfelmilch mit Unterstützung von LEADER ein Projekt mit dem Titel Initiative Streuobst. Eine sehr intensive und enge Zusammenarbeit mit Netzwerk Kulinarik und Genussland OÖ ist auch der LEADER-Region sehr wichtig, um Synergien zu nutzen. Auslagenkampagnen in Grieskirchen (Bericht auf Seite 2) von Frau Holle werden ebenfalls unterstützt. ■

**Tipp:**

Gerade durch die Corona-Krise ist es wichtig geworden, das Angebot heimischer Betriebe nachzufragen, kennen zu lernen und dauerhaft zu konsumieren. Es sollte immer kritisch nachgefragt werden woher die Produkte kommen. Beim Wirt sollte konkret Most und Saft aus der Region verlangt werden und im Privatbereich regionale und saisonale Lebensmittel eingekauft werden.

**Über LEADER:**

Ein hoher Kooperationsgrad wird auch bei kulinarischen Leader-Projekten immer vorausgesetzt. Die regionale Wirkung, die Innovationskraft und die ökologische Komponente werden bei den eingereichten Projekten besonders berücksichtigt. Die Förderungen betragen 40 Prozent auf investive Maßnahmen und 60 bis 80 Prozent auf Bewusstseinsbildungsprojekte.

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

