

Modellregion mit Zukunft

Biosphärenpark Großes Walsertal



Biosphärenpark
Großes Walsertal

„Walserstolz, Bio-Walser und Bergtee... - nachhaltige
Produktentwicklung und -Kooperation
im Biosphärenpark Großes Walsertal“

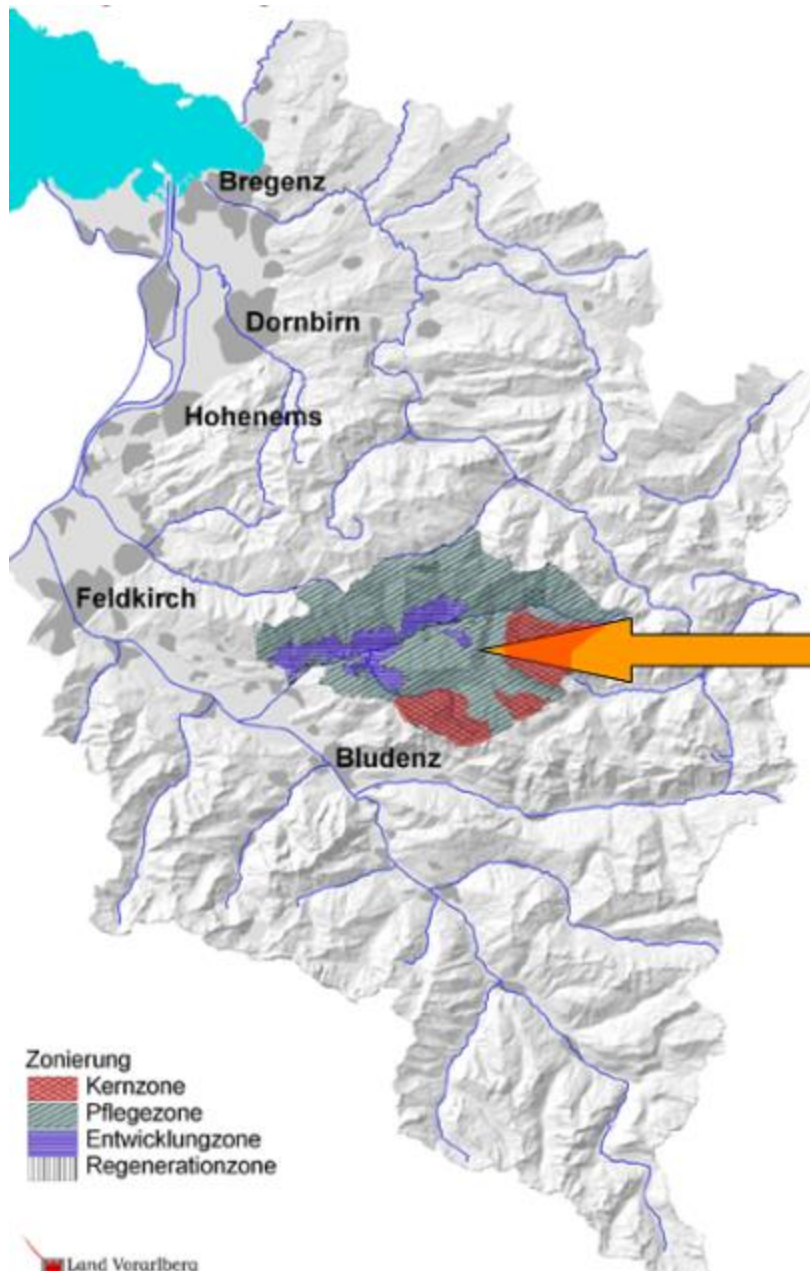
8. Jänner 2019, Kurt Stark, Biosphärenpark Großes Walsertal

Das Große Walsertal

- 6 Gemeinden
- rund 3.420 Einwohner/innen
- Fläche: 192 km² (8% der Fläche Vorarlbergs)
- Walser Besiedelung im 13. Jahrhundert
- Landwirtschaft: 180 Betriebe, ca. 40% Biobetriebe
(50/50% Voll- und Nebenerwerbslandwirte)
- ca. 100 (Klein-)Gewerbebetriebe inkl. Tourismusbetrieben
- ca. 900 Pendler/innen
- 165.000 Übernachtungen / Jahr
- ca. 1800 Betten bei ca. 200 Vermieter/innen

Das Große Walsertal

- kleine, traditionelle Strukturen
- bergbäuerlich geprägt
- eigenständige Milchverarbeitung auf 22 Alpen sowie in drei Talsennereien
- typische Walser-Streusiedlungen
- große Schutzgebiete, Artenvielfalt, Bergblumenwiesen
- UNESCO Biosphärenpark seit November 2000
- Mitglied bei den österreichischen Bergsteigerdörfern
- Genussregion Großwalsertaler Bergkäse Walserstolz
- Klima- und Energiemodellregion



Organisation
der Vereinten Nationen
für Bildung, Wissenschaft
und Kultur



Großes Walsertal

- Biosphärenpark des Programms
- Der Mensch und die Biosphäre
- seit 2000

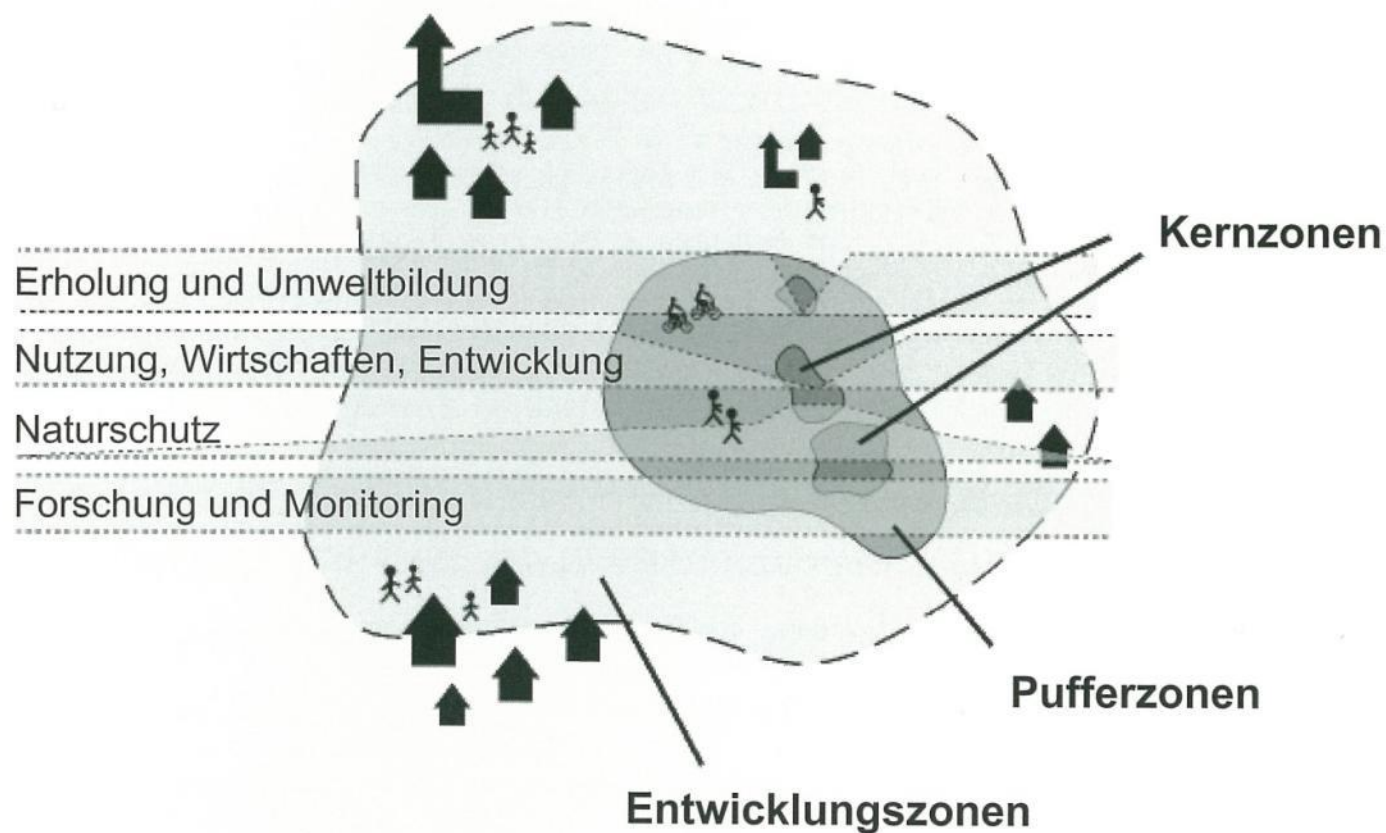


Biosphärenpark
Großes Walsertal

Zonierung

- Kernzonen (17%)
- Pflegezone (69%)
- Entwicklungszone (13%)
- Regenerationszone (1%)

Funktionen











Modellregion mit Zukunft: UNESCO-Biosphärenpark Großes Walsertal

„Walserstolz, Bio-Walser und Bergtee -
nachhaltige Produktentwicklung im
Biosphärenpark Großes Walsertal“

Walserstolz-Bergkäse



**GENUSS
REGION
ÖSTERREICH**



- Gründung der Marke 1997
- Endprodukt eines regionalen Produktionskreislaufes (Milch-Käse-Kreislauf)
- Ziele: Regionale Wertschöpfung
Eigenständigkeit
höherer Milchpreis für die Bauern
Sicherung von Arbeitsplätzen
kulinarischer Botschafter
- Vermarktungspartner EMMI-Österreich für Qualitätssicherung und Vermarktung
- ca. 150 Milchlieferanten in 3 Tal-Sennereien und auf 8 Alpen

BIO-Walser



- Hochwertige Wurstspezialitäten aus dem Biosphärenpark Großes Walsertal mit breiter Produktpalette
- Wurstwaren von Biorind, Biokalb und Bio-Alpschwein
- Kooperation zwischen Landwirten, Biosphärenpark und Biometzgerei Walser, Meiningen
- Ziel: langfristige Kundenbindung durch hohe Produktqualität sowie gesicherte Preise für die Bauern
- Garantiert separate Einlagerung und rückverfolgbare Produktion entsprechend den BSP Kriterien

Alchemilla Kräuterprojekt & Bergtee



- Kooperationen von Kräuterfrauen
- aufspüren und -zeigen von altem Heilwissen & Vielfalt der Kräuter
- hochwertige Kräuter-Naturprodukte, Kurse, Gartentage,
- preisgekröntes Buch
alchemilla - Die Kräuterfrauen und ihre Frauenheilkräuter aus dem Großen Walsertal
- Bergtee aus dem Großen Walsertal
- Bergtee-Buch

Tourismusstrategie

Urlaub im UNESCO-Biosphärenpark

seit 2014 Marketingkooperation mit der Alpenregion Bludenz
Tourismus GmbH

Strategieprozess mit Beteiligung von ca. 40 Personen in 4 AGs
2014 – was heißt Urlaub im Biosphärenpark?

Sanft mobile Angebote – Alpbusse etc.

Gemeinsam stark – Kooperation mit BERGaktiv, Bergführern,
Alchemilla Kräuterfrauen etc.

Verstärkte Einbindung regionaler Produkte:

BSP Kochbuch, wohl.genuss (Beschriftung und Sichtbar
machen regionaler Produkte, Workshop zur Stärkung
Kooperation Landwirtschaft und Gastronomie...)

Biosphärenpark Partnerbetriebe – Basis und Premium

wohl.raum / wohl.platz / Erlebnisraumkarte



Ravioli mit Pilzfüllung

Rezept von: Conny Bickel, Blons

Zutaten

Für den Teig

300 g Weizenmehl oder Dinkelmehl
2 Eier
2 TL Öl
4 EL Wasser

Für die Füllung

2 EL Olivenöl
70 g Steinpilze
70 g Pfifferlinge
3 Knoblauchzehen, gepresst
2 EL Petersilie, fein gehackt
1 EL Wildthymianblättchen
1 Becher Sauerrahm
Salz und Pfeffer

Salbeibutter

Butter | Salbeiblätter

Zubereitung

Teig

Mehl in eine Schüssel geben, Ei, Öl und Wasser gut verklopfen, beigegeben, mischen, zu einem glatten, geschmeidigen, elasti-

schen Teig kneten. Zu einer Kugel formen, unter einer heiß ausgespülten Schüssel bei Raumtemperatur ca. 30 Min. ruhen lassen.

Füllung

Olivenöl erwärmen, Zutaten außer dem Sauerrahm dämpfen. Aus der Pfanne nehmen, abkühlen lassen und den Sauerrahm darunter mischen und würzen. Eine Hälfte des Teigs ausrollen. Die Füllung darauf verteilen, die Ränder mit verquirltem Ei bestreichen. Die zweite Hälfte des Teigs ausrollen, darüber legen und Ravioli ausschneiden.

Die fertigen Ravioli in heißem Wasser circa 5 Min. kochen, bis sie al dente sind.

Achtung: Das Wasser soll nicht sprudeln, sonst platzen die Ravioli.

Salbeibutter

2–3 Stiele Salbei, 3–4 EL Butter, evtl. Salbeiblättchen zum Garnieren. Die Butter bei mittlerer Hitze in der Pfanne erhitzen und die Salbeiblätter knusprig braten und über die Ravioli geben.



Rindsgulasch mit Pilzen, Honig und Preiselbeeren

Rezept von: Aloisia Türtscher, Sonntag

Zutaten

500 g Rindsgulaschfleisch
Olivenöl oder Öl nach Vorrat
2 große Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
1 EL Mehl
250–500 ml Suppe nach Bedarf
500 g Mischpilze
2 EL Butter
125 ml Rotwein
2 EL Sherry
2 EL Preiselbeeren
2 EL Honig
1 EL Petersilie
Salz, Pfeffer, Paprikapulver

Zubereitung

Das Fleisch in heißem Öl auf allen Seiten gut anbraten, gehackte Zwiebeln und die zerdrückte Knoblauchzehe dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Mit Mehl bestäuben und mit der Suppe ablöschen. Die geputzten Pilze blättrig schneiden, in Butter andämpfen und zum Gulasch geben. Mit Rotwein aufgießen und ca. 50 Minuten schmoren lassen. Den Sherry und die Preiselbeeren untermischen. Mit Honig abschmecken und beim Servieren mit gehackter Petersilie bestreuen.

TIPP

Sehr gut schmecken Petersilienkartoffeln dazu – Petersilie in heißer Butter schwenken und die Salzkartoffeln dazu mischen.

Sichtweise von außen – Nachfrage nach regionalen kulinarischen Produkten



Gäste- und Besucherbefragung 2005 im Auftrag der REGIO Großes Walsertal:

- **90 %** der befragten Gäste **erwarten** auf den Speisekarten der Gastronomiebetriebe im Tal regionale kulinarische Produkte.
- **80 %** der befragten Gäste **bevorzugen** auch explizit jene Speisen, die aus regionalen Produkten aus dem Tal zubereitet werden.

Sichtweise von innen – das „Haus Walserstolz“ und seine Bedeutung



Befragung der lokalen Bevölkerung 2014 im Rahmen des MAB-Forschungsprojektes „REPA next“:

Wie wichtig?

46%

16% sehr wichtig
30% wichtig

52%

33% weniger wichtig
18% unwichtig

Wünsche
für die Zukunft

74% Fortführung, Krise überwinden, Erfolg
weilers: Gastronomie, regionale Produkte,
Zusammenarbeit

Biosphärenparkprodukte sichtbar machen – biosphärenpark.haus, Walser Kostbarkeiten etc.



Dreh- und Angelpunkt für
Information, Kommunikation
und Bewusstseinsbildung

Regionalladen mit Produkten aus
dem BSP Großes Walsertal
und anderen BSPs Österreichs

Bistro mit hausgemachten
und regionalen Angeboten
für ein kulinarisches Erlebnis

Infoplattform Walser Kostbar-
keiten (Marktplatz für regio-
nale Schätze)

www.kostbarkeit.org











Was macht den Biosphärenpark eigentlich so besonders?

Welche Energiequellen werden im Tal ausgenutzt, genutzt?

Was ist die Energie der Landschaft?

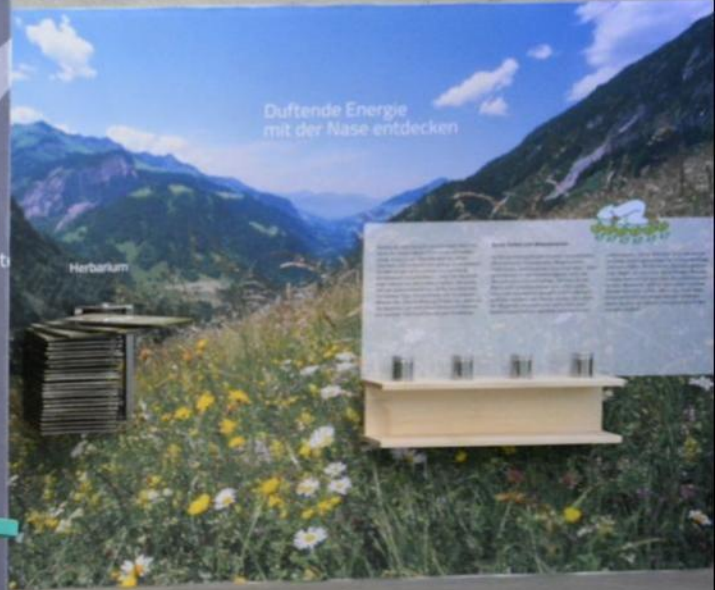
Wodurch ist der höchste Berg im Biosphärenpark?

Mit welcher Pflanzengattung verbindet sich am besten das Wort „Biosphärenpark“?

Geht es mit

Was und über welche Bereiche muss für ein Biosphärenpark?

Wann wurde der Biosphärenpark gegründet?



Duftende Energie mit der Nase entdecken

Herbarium



denken, fühlen & handeln

Leitbild Biosphäre

Unter dem Motto gemeinsam für eine nachhaltige Zukunft
Großen Walsertal haben sich viele Walsler/innen um die Jahrtau-
sendwende zusammengefunden, um für den Biosphärenpark
ein Leitbild zu erstellen. Wie muss das Leben im Tal gestaltet
werden, dass man als Modellregion im Einklang mit der Natur
leben und wirtschaften kann? Es geht darum, Altbewährtes
zu erhalten, Natur zu schützen und Neues, Innovatives zu
entwickeln, damit auch künftige Generationen ein lebenswertes
Umfeld vorfinden.

Leben bedeutet Veränderung,
Leitbild mit seinen unterschiedlichen
Landwirtschaft, Forstwirtschaft,
Bildung etc. immer wieder neu
für dich selbst so etwas wie



Energie tanken

aus dem Altgriechischen (energeia) und
Bewusstheit. Der Mensch braucht in seinem
Leben Energie zu tanken und
Energie zu tanken muss
man trinken und
aber nicht Energie

im Einklang mit der Natur sind
Voraussetzungen für ein gutes
Miteinander und für erfolgreiche
Projekte



Alles ist Energie

Ganz egal, ob wir an die Materie um
denken, an das, was wir täglich essen
an das, was wir brauchen, um zu heizen
uns fortzubewegen oder an Gespräche
lungen, die zwischen den Menschen p
all das ist Energie!

Denke einmal über die vielen untersch
Formen der Energie nach und welche
deinem Alltag eine Rolle spielen!

Die Energiewende von
jedem einzelnen Mensch ist
unser bester Weg in eine noch
bessere Zukunft!

Torben Gösch

Conclusio – regionale Produkte als wichtiger Teil nachhaltiger Regionalentwicklung und kulinarische Botschafter für Schutzgebiete

- Der Bergkäse Walserstolz ist ein regionaltypisches Produkt,
 - ✓ das zur Fortführung der traditionellen Bewirtschaftung
 - ✓ und zum Erhalt der alpinen Kulturlandschaft beiträgt,
 - ✓ emotional verankert ist
 - ✓ und als wichtiger kulinarischer Botschafter dient.
- Regionale Produkte stärken Bewusstsein und Akzeptanz nach innen *und* außen.
- Gemeinsam stark – Kooperationen als Basis für erfolgreiche Regionalwirtschaft

Gut auf dem Weg mit Transparenz, Kooperation und Kommunikation



Herzlichen Dank für die
Aufmerksamkeit!

Biosphärenpark Großes Walsertal

Boden 34, A-6731 Sonntag

T 0043 5550 20360/F 0043 5550 2417-4

info@grosseswalsertal.at

www.grosseswalsertal.at

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LAND UND EUROPÄISCHER UNION



MINISTERIUM
FÜR EIN
LEBENSWEERTES
ÖSTERREICH



LE 14-20

Entwicklung für den Ländlichen Raum



Vorarlberg
unser Land

Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete

