

SALZBURGER  
Regionalitätspreis  
2011

Eine Aktion der:

Bezirks  
Blätter



Wirtschaft  
Land Salzburg

Der Sieger des Salzburger Regionalitätspreises in der Kategorie Gastronomie heißt „Alpen-Kulinarik: So schmeckt die Region“. Ziele des Projekts sind Aufbau und Pflege grenzüberschreitender und doch regionaler Netzwerke zwischen Lebensmittelproduzenten und Gastronomiebetrieben.



Preisträger in der Kategorie Gastronomie: Leadpartner Dr. Thomas Mohrs, Projektkoordinatorin Mag. Dorothea Gmeiner-Jahn und Dr. Lothar Kolmer, Leiter des Zentrums für Gastrosophie in Salzburg mit der Siegerurkunde für das überregionale Projekt „Alpen-Kulinarik: So schmeckt die Region“. Foto: Farcher

# So schmeckt die Region

„Alpen-Kulinarik“ vernetzt Gastronomie und Lebensmittelproduzenten

„Wir wenden uns an Lebensmittelproduzenten und Gastronomiebetriebe aus den Regionen Salzburgs und Oberbayerns. Diese Menschen versuchen wir zusammen zu bringen und ihnen die Möglichkeit zu geben, sich auszutauschen und untereinander zu vernetzen“, erklärt Dr. Thomas Mohrs vom Zentrum für Gastrosophie in Salzburg und Leadpartner des INTERREG-Projekts „Alpen-Kulinarik: So schmeckt die Region“.

## Netzwerke aufbauen und pflegen

Um die wichtigsten Themen zu ermitteln, wurden in jeder Region Vorgespräche geführt. „Diese Themen sind vielfältig. Ein Koch will für den Wareneinkauf nicht jedes Mal mit zehn Bauern telefonieren müssen – ein logistisches Problem. Oder ein Gastronomiebetrieb hat Probleme, den Kunden zu erklären, warum regionale Lebensmittel etwas

teurer sind – eine Marketingfrage“, so Mohrs. Bei zahlreichen Veranstaltungen, Workshops und Impulsvorträgen wird dann versucht, die richtigen Partner für die Lösung solcher Probleme zusammen zu bringen oder wenn möglich mit eigenem Knowhow zu helfen. Eine Besonderheit sind die sogenannten Kochateliers: „Dabei versuchen wir gemeinsam, traditionelle, oftmals recht fettige und kalorienreiche Gerichte neu und zeitgemäß zu interpretieren“, so Mohrs.

## Vernetzung sichert Existenzen

In weiterer Folge wolle man auch versuchen, den Handel mit in das Projekt einzubinden. „Man könnte zum Beispiel die Fleischauger einbinden und schon hätte man einen wunderbaren lokalen Kreislauf“, denkt Mohrs schon weiter. „Durch diese Vernetzung wird nicht nur die Existenz lokaler Betriebe gesichert, son-

dern auch ein Schritt weg von der industriellen Erzeugung von Lebensmitteln gesetzt.“ Durch die gestärkten lokalen Kreisläufe seien kleine Unternehmen auch nicht mehr so stark dem globalisierten Markt ausgeliefert.

## Grenzüberschreitend

„Unser Schwerpunkt liegt ganz klar auf der Region – nur dass sich Regionen bisweilen nicht an Staatsgrenzen halten“, stellt Dr. Lothar Kolmer, Leiter des Zentrums für Gastrosophie an der Universität Salzburg, fest. Darum bemühe sich das Projekt nicht nur im Salzburger Land, sondern auch im angrenzenden Oberbayern „netzwerkend“ tätig zu sein. „Wir sehen das ganz undogmatisch.“

Die „Alpen-Kulinarik“ ist ein von der EU gefördertes INTERREG-Projekt, an dem drei Partnerinstitutionen beteiligt sind: Das Zentrum für Gastrosophie

an der Universität Salzburg, der Tourismusverband München-Oberbayern e.V. sowie die FH Salzburg.

## > Zur Sache

### Zentrum für Gastrosophie

Das Zentrum für Gastrosophie in Salzburg besteht seit dem Jahr 2008. Seine Aufgaben umfassen die **interdisziplinäre Forschung** rund um die **Themenbereiche Ernährung, Kultur und Gesellschaft**, den **Wissenstransfer** als Brücke zwischen Theorie und Praxis sowie die **Lehre**. Aus diesem Grund wird seit Herbst 2009 der fünf Semester dauernde **berufsbegleitende Universitätslehrgang Gastrosophische Wissenschaften** angeboten. Weitere Informationen sind im Internet unter [www.gastrosophie.at](http://www.gastrosophie.at) bzw. [www.alpen-kulinarik.eu](http://www.alpen-kulinarik.eu) zu finden.