

bewusst montafon – Entwicklung mit Erfolg

Das Impulsprojekt bewusstmontafon arbeitet nun schon im dritten Jahren an Maßnahmen zur Entwicklung von Angebot und Nachfrage für regionale Produkte und Spezialitäten im Tal. Wichtiges Ziel ist die Zusammenführung verschiedenster Initiativen im Tal unter dem Dach eines engagierten Vereins. Arbeiteten in der Vergangenheit die Akteure der Außer- und Innerfratte noch ohne Vernetzung und Abstimmung untereinander, so werden in Zukunft Bewusstseinsbildung und Entwicklung der Rahmenbedingungen für den wertschätzenden und bewussten Konsum regionaler Produkte gemeinsam geschafft.

In vier verschiedenen Teams engagieren sich Frauen und Männer aus dem gesamten Tal für Ideen rund um traditionelle und innovative Produkte und Angebote. Insbesondere mit den Bäuerinnen erfuh das Projekt 2007 einen starken Impuls. Am 13. April 2007 gelang den Bäuerinnen eine großartige Catering-Premiere zur Veranstaltung 175 Jahre Forstfonds/Standeswaldung Montafon. Am 14. Juli 2007 konnte das Bäuerinnen-Catering bei der Eröffnung des Montafoner Sommers in der Remise in Schruns nochmals seine Genusstauglichkeit eindrucksvoll unter Beweis stellen. Die Frauen aus dem Team Catering und Vermarktung führen heuer das Catering-Angebot bei zwei weiteren Veranstaltungen im Rahmen des Montafoner Sommers – auf der Eröffnung in Schruns am 12. Juli und auf dem Prättigauerabend am 16. Juli in St. Gallenkirch – weiter ein. Organisationsstruktur und Angebotselemente sollen weiter ausgearbeitet und schließlich bis Anfang 2009 fixiert werden.

Eine andere erfolgreiche Kooperation des Projektes passierte mit dem Pilotversuch zum Montafoner Genusskistle im Dezember 2007. In kleinen Holzkistchen präsentierten sich Produkte der Bäuerinnen gemeinsam mit ausgewählten Erzeugnissen eines Veredelungsbetriebes und anlässlich der Revitalisierung der Via Valtellina auch mit einem veltliner Produkt. Bäuerinnen zeichneten verantwortlich für die hohe Qualität von Sura Kees, Käutern, Marmelade, Hauswürsten, Bergkäse, Keksen, Gedörrten Apfelingen und Honig. Quittenkäse und den Montafoner Schiefer steuerte die Konditorei Frederick bei. Inzwischen läuft die Produktion der Erzeugnisse für das Montafoner Genusskistle als ständiges Angebot ab Anfang September 2008. Zentrale Räumlichkeiten zur Lagerung des erforderlichen Materials und zur Verpackung der Genusskistle werden derzeit noch abgeklärt.

Die Initiativen des Teams Catering und Vermarktung verdeutlichen das Ziel zur Vernetzung und zur gemeinsamen Entwicklung. Im Team Kultur und Kulinarium bemühen sich unter anderem Vertreter von Hotellerie und Gastronomie um qualitätstouristische Angebote mit regionalen Produkten und Kultur im Tal. Bereits 2006 und 2007 fanden im September jeweils die Montafoner Genusswochen statt. Nicht umsonst fand das Montafon Beachtung durch einen ausführlichen Artikel in der Vinaria (Österreichische Zeitschrift für Speisen und Reisen – Ausgabe 2/2007). Unter dem Titel „Das Montafon – eine Genussregion profiliert sich“ war unter anderem zu lesen, dass man als Reaktion auf die Internationalisierung dabei ist, dem Tal ein kulinarisches Profil zu geben. Dieses kulinarische Profil wird im Montafoner Genusszyklus 2008 weiter erlebbar. Die Mitgliederbetriebe von bewusstmontafon laden vom 13. – 29. Juni 2008 zu den Milchkalbgenusswochen, von 12. – 27. Juli 2008 zu den Sura Kees Genusswochen und schließlich vom 25. September bis zum 5. Oktober 2008 zu den Herbstgenusswochen ein. Am Mittwoch, 24. September 2008 findet auch der 3. Genussabend bewusst montafon – diesmal mit regionalen Genüssen im Hotel Zimba statt.

Weitere Details zu Initiativen, Angeboten und Veranstaltungen werden laufend publiziert. Dazu erarbeitet das Team PR & Öffentlicher Auftritt ständig neue Möglichkeiten auf Projekt und Verein aufmerksam zu machen. So begeisterte bewusstmontafon 2007 mit seinem

Auftritt auf der Dornbirner Herbstmesse und mit der Veranstaltung am Hochjoch „Vorarlberg isst ... Montafoner Sura Kees“. Die Erweiterung von Viehbay Gaschurn auf alle Montafoner Gemeinden konnte im März 2008 offiziell frei geschaltet werden. Aufgrund einer Abmahnung durch ebay im Mai 2008 entschloss sich bewusstmontafon zur Änderung des Namens der Internetplattform auf www.bewusstmontafon.at. Unter diesem Namen wird auch die Dachseite des neu gegründeten Vereins in Zukunft abrufbar sein.

Die Neugründung des talschaftsweiten Vereins bewusstmontafon konnte im März 2008 vollzogen werden. Aus den Gründungsmitgliedern wurden die Beiräte Sabrina Klehenz (Gaschurn), Daniela Netzer (Schruns), Petra Stemer (Schruns), Martin Netzer (Gaschurn), Martin Senn (Schruns) in den Vorstand gewählt. Als Kassierin konnte Bianca Lerch (Gaschurn) und als Schriftführerin Heike Ladurner-Strolz (Schruns) zur Mitarbeit gewonnen werden. Obmann des neuen Vereins ist Oswald Ganahl (Bartholomäberg), zu seinem Stellvertreter wurde Markus Felbermayer (Gaschurn) gewählt. Als Rechnungsprüfer des neuen Vereins wurden Herlinde Erhard (Schruns) und Walter Grass (Gaschurn) bestellt. Weitere Gründungsmitglieder des Vereins sind Anita Bitschnau (Bartholomäberg), Christine Ganahl (Bartholomäberg) und Hanni Jenny (Schruns). Unmittelbar vor der ersten Generalversammlung des neuen Vereins am 13. Mai 2008 traf sich der Vorstand des Vereins Bewusst leben im Montafon zur Auflösung. Hiernach konnte die Zusammenführung der Initiativen in der Außer- und Innerfratte in einer neuen Vereinsstruktur mit einem starken Vorstand engagierter MontafonerInnen erfolgreich bestätigt werden. Inzwischen zählt der noch junge Verein 35 Mitglieder aus dem Tal.

Die Entwicklung neuer Produkte und die Vermarktung insbesondere von Kalbfleisch im Tal sind die Herausforderungen, welche das Team Produkt & Produktentwicklung angenommen hat. Mit dem Sura Kees in der Spanschachtel konnten neue Abnehmer für den ganzjährigen Absatz der regionalen Spezialität gewonnen werden. Weitere Produktinnovationen werden aus der regen Tätigkeit zur Vorbereitung des Montafoner Genusskistles hervorgehen. Insbesondere mit den Milchkalbgenusswochen soll die Nachfrage nach Kalbfleisch aus der Region gesteigert werden. Bedenkt man die Zahl Einwohner und der Nächtigungszahlen im Montafon, so macht sich die jährlich produzierte Menge von Kalbfleisch im Tal geradezu verschwindend gering aus. Um die Bestoßung der Alpen und den Erhalt der Kulturlandschaft im Tal im gegenwärtig hochwertigen Zustand zu sichern, ist der Produktabsatz – insbesondere auch des Kalbfleisches unverzichtbar. Bedingt durch die Kleinstrukturierung der Montafoner Höfe ist angesichts des globalen Wettbewerbes nur ein Absatz innerhalb der Region langfristig Ziel führend.

Angesichts dieser Überlegungen wird das neue Logo des Projektes - mit dem Motiv einer idealen Landschaft – selbstredend. Die Akteure im Projekt und Verein bewusstmontafon wünschen der Region, den Menschen und der Landschaft im Tal vor allem das Bewusstsein um die nachhaltige Bedeutung von Regionalität. Ziel ist es, diese auch in Wirtschaftlichkeitsrechnungen mit der angemessenen Wertigkeit längerfristig zu bedenken und selbstbewusst zu pflegen.

