



Jahresveranstaltung der Alpen-Kulinarik am 4. Juni erfolgreich:

"mehrWERT entdecken – Kulinarischer Wertschöpfung auf der Spur"

**Die Veranstaltung für Innovationen im regionalen Lebensmittelbereich –
Kochen, Gastlichkeit, Regionalität in Salzburg und Oberbayern**

Mehr als 50 Teilnehmer aus Oberbayern und Salzburg fanden trotz Hochwasser den Weg nach Traunreut ins K1 zum Jahresevent 2013 der Alpen-Kulinarik, einem bayerisch-salzburgischen INTERREG-IV-A-Projekt unter der Leitung der Universität Salzburg (Zentrum für Gastrosophie) mit Projektpartner Fachhochschule Salzburg (Tourismusforschung).

„*Essen ist nicht nur reine Nahrungsaufnahme, sondern Kultur*“, betonte Landrat Hermann **Steinmaßl** bei seiner Eröffnungsrede und hob dabei auch die wertvolle Arbeit der Projektverantwortlichen hervor.

Der Agrarbiologe und Buchautor Clemens **Arvay** präsentierte Impressionen von seiner Forschungsreise durch die (Bio-)Agrarbetriebe Europas und zeigte erschreckende Beispiele: Sogenannte Hybridhennen, robotergleich gezüchtet für nur eine Generation und optimiert für den Einsatz in der konventionellen Agrarindustrie, dienen als Lieferanten von Millionen Bioeiern für die Supermärkte Deutschlands und Österreichs. Sie leben zu Tausenden in großen Hallen, verletzen sich gegenseitig, zeigen hohen Stress – all das gestattet durch die EU-Biorichtlinie und dennoch weit entfernt von artgerechter Haltung.

Ebenso wenig Wertschätzung erfahren die bereits gekauften Lebensmittel. Sie landen in erheblichem Ausmaß anschließend im Müll. Die Schätzungen für Deutschland gehen von 82 kg brauchbaren Lebensmitteln in der Tonne pro Einwohner aus, wie der Ernährungswissenschaftler Malte **Rubach** vom bayerischen KErn (Kompetenzzentrum für Ernährung) mittels einer aktuell durchgeführten Studie zeigte. Da ist der Verlust, der auf den Feldern durch „kosmetische“ Selektion entsteht (bis zu 50% einer Ernte werden deshalb untergepflügt), und der Überschuss in der Lebensmittelverarbeitung sowie –transport und Gastronomie noch gar nicht inbegriffen.



Zwei parallel veranstaltete Workshops beschäftigten sich mit Lösungsansätzen, wie man die Lebensmittelverschwendung vermindern und den „mehrWert“ von Lebewesen und Produkten wieder stärker in den Fokus bringen kann.

Food Fighter Michael **Schieferstein** spannte in seinem Workshop den Bogen zwischen Wareneinsatz und dem „Wegwerf-Wahnsinn“, wobei er mittels Film und Vortrag seine Erfahrungen eindrucksvoll untermauerte. Besonders die Sensibilisierung der Jugend für dieses Thema ist Schieferstein ein Anliegen, und mittlerweile hat er für dieses Projekt auch die deutsche Bundesregierung ins Boot geholt.

Jürgen **Andruschkewitsch**, Spitzenkoch aus dem Biorestaurant Rose in Vellberg-Eschenau, teilte sein in Jahrzehnten gereiftes Know-how im Workshop „mehrWERT Fleisch – Das ganze Tier verzehren“. Er begeisterte die Teilnehmer mit seinem Wissen und seinem Einsatz für einen respektvollen Umgang mit Fleisch in der Gastronomie.

Lothar **Kolmer**, Universitätsprofessor und Leiter des Zentrums für Gastrosophie, leitete die abschließende Podiumsdiskussion zum Thema „Lebensmittelver(sch)wendung – Anforderungen, die Sinn machen?“. Auf dem Podium diskutierten Biopionier und Gemüsebauer **Feldinger** aus Wals, Spitzenkoch Jürgen **Andruschkewitsch** vom Biorestaurant Rose in Vellberg-Eschenau, Malte **Rubach** vom KERN (bayerisches Kompetenzzentrum Ernährung) und Food Fighter Michael **Schieferstein**. Themen waren u.a. die Ansprüche des Handels an die Landwirtschaft, die unklare Datenlage, Ansprüche der Konsumenten an den Handel und die Folgen von alledem für die Lebensmittelverschwendung.

Das Zentrum für Gastrosophie und die Fachhochschule Salzburg zeigen vor, dass es mit persönlichem Engagement und direktem Kontakt zu den Akteuren möglich ist, Salzburgs und Oberbayerns Gastronomen und Lebensmittelproduzenten zusammenzubringen.

Mit dem Projekt Alpen-Kulinarik leisten die Projektpartner einen wertvollen Beitrag für die grenzübergreifende Zusammenarbeit im Lebensmittelbereich. Ein großes Netzwerk an Betrieben, die gewillt sind, gemeinsam die regionale Wertschöpfung zu erhöhen, wächst kontinuierlich weiter. *„Darum wird auch bereits am Konzept eines Folgeprojekts gearbeitet“*, ließ Projektleiter Florian Reitsammer von der Universität Salzburg wissen.

Mehr Informationen zur Alpen-Kulinarik:

<http://www.alpen-kulinarik.eu>



<p>Reitsammer Florian, M.Sc. Projektleitung INTERREG IV A „Alpen-Kulinarik“ Tel.: +43 (0)660/2564141 Tel.:+43 (0)662/8044-4789 E-Mail: reitsammer@gastrosophie.at</p>	<p>Mag. (FH) Eva-Maria Kretz Assistentin der Forschungsleitung Studiengang IMT - Innovation und Management im Tourismus Urstein Süd 1, 5412 Puch bei Salzburg, Austria Tel: +43 (0)50 2211-1368 Fax: +43 (0)50 2211-1399</p>
<p>Pressekontakt LORENZONI-PR, Salzburg – Wien Nonntaler Hauptstraße 24 5020 Salzburg Telefon + 43 (0) 662 89 06 26 Telefax +43 (0) 662 89 06 26-15 Mobiltel.: + 43 (0) 664 85 3 90 11 (Silvia Faulhammer) Mail: office@lorenzoni-pr.com Internet: www.lorenzoni-pr.com</p>	

Photos

„Bild 3“: Landrat Hermann Steinmaßl (2. v. l.) mit einem regionalen Produzenten und Eva Kretz, Florian Reitsammer vom Projektteam (FH Salzburg, Universität Salzburg)

[Click here to view Jahresevent Alpenkulinarik 2013](#)

[Click her for more Photos Jahresevent 2013 Traunreut](#)