



Die Bürgermeister der Regio Im Walgau baten zu Tisch ...

...und rund 200 Gäste ließen sich mit regionalen Köstlichkeiten verwöhnen!

Ein spezieller Dank!

Die vielfältigen Herausforderungen im Pflegebereich werden stetig mehr und fordern einen ganz besonderen Einsatz. All jenen Menschen einmal „Danke“ zu sagen zu diesem Einsatz, diesen Auftrag gaben sich die Bürgermeister der Regio Im Walgau selbst und luden zu einem ganz besonderen Essen: Es wurde kein Profi-Catering geboten, sondern frisch – regional – und selbst - gekocht!

FACTBOX:

Sozialer Walgau mit 6 Sozialzentren in Bürs, Frastanz, Ludesch, Nenzing, Nüziders und Satteins. Krankenpflegevereine (KPV) und Mobile Hilfsdienste (MoHi) in allen Walgau-Gemeinden bzw. Walgauer Teilregionen. Alle Mitarbeiter und Engagierten zusammen gerechnet ergeben über 300 Personen.

MEHRWERT FÜR ALLE

Der „Danke-Abend“ wurde professionell geplant und begleitet. Als Organisator und Partner konnte das Projekt „MEHRWERT FÜR ALLE“ unter der Leitung von Ernährungswissenschaftlerin Mag. Angelika Stöckler gewonnen werden. Seit Anfang 2017 setzt sich „MEHRWERT“ für mehr Regionalität in Versorgungsküchen wie Sozialzentren, Mittagstische für Schulen und Kindergärten sowie das mobile Angebot „Essen auf Räder“ ein.

Projektmitarbeiter und Koch Alexander Kowarc unterstützt interessierte Küchenteams beim Vorhaben, mehr Regionalität auf die Speisepläne zu bringen. Unter dem Motto „gut essen - gesund leben - regional kochen“ werden je nach Zielgruppe passgenaue Workshops entwickelt. „Denn es sind oft Kleinigkeiten, die die Begeisterung für gesundes Essen wecken, gerade bei Kindern kann man mit kreativen Details punkten“, so Alexander Kowarc zu seinen bisherigen Erfahrungen. Aber nicht nur die Zubereitung, sondern auch die Produktion der Lebensmittel im Walgau soll unterstützt werden.

Region und Jahreszeit bestimmen den Speiseplan

„Wir möchten Landwirtschaft und Küchen enger vernetzen und gegenseitiges Verständnis und Vertrauen aufbauen“, so Angelika Stöckler zum Ziel des soeben begonnenen drei-jährigen Projektes. „Daher versuchen wir interessierte Landwirte auch bei Rezept- und Produktentwicklungen zu unterstützen, damit sie ihre Erzeugnisse bestmöglich veredeln oder weiterverarbeiten können“. Neben



Bewusstseinsbildung durch eine breite Öffentlichkeitsarbeit sind auch Praxis-Beratungen für Küchen im Tourismusbereich angedacht. Auch Bgm. Walter Rauch, Vorstandsmitglied des Vereines „MEHRWERT FÜR ALLE“, stellt fest, dass immer mehr Menschen regional produzierte Lebensmittel wünschen und schätzen. „Mit den Kochworkshops des Vereins MEHRWERT FÜR ALLE wird dies professionell begleitet und das Bewusstsein für regionale Lebensmittel gestärkt“, so Bgm. Rauch. Wer mehr zum Projekt erfahren möchte, findet Informationen unter <http://mehrwert-fuer-alle.at/>

Gastronomieprofis der Zukunft

Als weiterer wichtiger Partner unterstützen die Tourismusschulen Bludenz das Vorhaben. Im Rahmen eines Schulprojektes kreierten Schülerinnen und Schüler unter der Leitung von Hermann Kölly und Bernhard Böhler ein 100%iges Walgau-Menü. Alle Zutaten wurden von Landwirten und Erzeugern aus dem Walgau hergestellt. Die regionale Vielfalt der Produkte beeindruckte selbst Walgaukenner. Und mittels Videoclips wurden die Erzeuger der Walgau-Köstlichkeiten vor den Vorhang geholt.

Alles aus dem Walgau...

Das 4-gängige Menü reichte von Käse über Gemüse und Salat bis hin zu Fleisch und Fisch. Auch die Getränke stammten allesamt aus dem Walgau. Die Walgau-Winzer konnten dabei zu jedem Gang den passenden Wein bieten.

....selbst das Kabarettprogramm

Mit dem Programm „Gesundheit“ des Newcomer-Kabarettisten Martin Weinzerl aus Ludesch fand der Abend einen gelungen Abschluss. Das Resümee: Der Walgau besticht mit besonderen Köstlichkeiten und besonders engagierten Menschen!

FACTBOX:

Walgauer Köstlichkeiten zum Essen:

„Laurentius“-Käse (Sennerei Schnifis), Ziegenkäse (Dorfsennerei Schlins), Mostbröckle (Jenny Schnifis / Sohm Bassig), Sellerie, Pastinake & Co (Frima-BioHof Ludesch), Einkorn & Dinkel (Hartmann Ludesch), Saibling (Güfel Satteins), Kartoffeln (Tschabrun Frastanz), Rindfleisch (Sohm Bassig / Jenny Schnifis), Bio-Äpfel (Rauch Bassig), Honig (Buralädele Ludesch)

... und zum Trinken:

Apfel Frizzante (Mosterei Schnetzer Bludesch), Walgusaft (Bovelhof Düns), Neuburger & Blauer Zweigelt (WalgauWinzer Düns) sowie ‚s`Frastanzer‘