

Medienmitteilung vom 8. November 2024

Regionalprodukte sind Entwicklungsmotoren für alpine Regionen

Mit dem «Forum ALP'24» stärkt das Culinarium Alpinum in Stans die Zusammenarbeit im Alpenraum

Stans, Schweiz – Am Freitag, 8. November hat das Culinarium Alpinum in Stans zur ersten internationalen Konferenz «Forum Alp'24» eingeladen. Über 100 Teilnehmende und Fachleute aus der Schweiz, Italien, Österreich und Deutschland haben an dieser Dialogplattform teilgenommen. Das Culinarium Alpinum möchte damit Themen um die Kulinarik und die nachhaltige Entwicklung in den Alpenregionen zur Sprache bringen. Das Fachforum ist ein Teil von ALP'24, dem ersten internationalen Wettbewerb und Markt für regionale Produkte aus dem Alpenraum, vom 8.-10. November 2024 im Culinarium Alpinum in Stans.

Mit dem Forum Alp'24 am 8. November in Stans hat das Culinarium Alpinum eine Dialogplattform für fachlich und gesellschaftlich relevante Themen um die Kulinarik und Nachhaltigkeit in den Alpen ins Leben gerufen, welche einem breiten Bedürfnis in der Fachwelt entspricht. Das Forum richtet sich an Landwirtschafts-, Verarbeitungs- und Handelsbetriebe, Regionalentwicklungs- und Tourismusfachleute, Gastronomie und Hotellerie, landwirtschaftliche Wissensvermittler, Branchenverbände und die öffentliche Hand. Das Forum wird unterstützt vom Bundesamt für Landwirtschaft und vom Bundesamt für Kultur.

Das Forum Alp'24 hat vier Hauptfragen angesprochen, welche den Alpenraum aktuell stark beschäftigen:

- 1) Wie kann das immaterielle Kulturerbe der Alpen mit seinen kulinarischen Traditionen gepflegt, erhalten und bekannt gemacht werden?
- 2) Welche wirtschaftlichen Chancen können sich dabei im Alpenraum eröffnen?
- 3) Was braucht es für einen nachhaltigen Umgang mit der Natur und dem Klima in den Alpen?
- 4) Auf welche Weise können alpine Gemeinschaften mit Wissen und Partizipation gestärkt werden?

Tradition bewahren, Zukunft gestalten, Genuss erleben

«Wir möchten mit dem Forum Alp'24 die Diskussion um Werte und Chancen im Alpenraum fördern und dabei einen Beitrag leisten zur Bewahrung von Tradition, zur Gestaltung der Zukunft und zum Erleben von Genuss», sagt Andres Lietha, neuer Leiter des Culinarium Alpinum. Das Forum ermöglicht diese Diskussion mit gegenseitigem Lernen aus Erfahrungen, aus Herausforderungen, aus der Diskussion von Erfolgsgeschichten und Best Practices. Mit Referaten aus der Schweiz, Österreich und Italien und interaktiven Workshops hat das Forum viel Gelegenheit für Austausch und Diskussion unter den über 100 Teilnehmenden ermöglicht.

Lisa Landert, wissenschaftliche Mitarbeiterin des Fachbereichs Agrarökonomie, Soziales und Regionalentwicklung beim Bundesamt für Landwirtschaft hat anhand des Beispiels Val Müstair die wirtschaftlichen Chancen aufgezeigt, welche Regionalprodukte der Landwirtschaft und dem Tourismus eröffnen. Der Bund verfügt mit den Projekten zur regionalen Entwicklung (PRE) über ein starkes Förderinstrument, um Chancen in den Regionen zu fördern. Ein PRE umfasst aufeinander abgestimmte Massnahmen verschiedener Akteure einer Region. Das Kernziel dieser regionalen Zusammenarbeit besteht darin, die Wertschöpfung in der Landwirtschaft zu fördern. Ulrich Veith, Gastgeber des Hotels Chalavaina in Müstair, hat dabei die Bedeutung der Regionalprodukte in der lokalen Gastronomie hervorgehoben.

Martina Ortner, Leiterin des Referates Direktvermarktung und Wertschöpfungskette der Landwirtschaftskammer Österreich und Geschäftsführerin des Bundesverbands bäuerlicher Direktvermarkter – Gutes vom Bauernhof hat erläutert, was eine Gemeinschaftsmarke bei Konsumentinnen und Konsumenten bewirkt. Sie hat aufgezeigt, welche

Marktposition regionale Produzentinnen und Produzenten haben und wie sie diese mit Hilfe von Gemeinschaftsmarken, Gütesiegeln und Auszeichnungen stärken können. Martina Ortner hat auch die Bedeutung der nationalen Richtlinie der „Agrarmarkt Austria“ erläutert und aufgezeigt, wie diese Regionalmarken im Alpenland Österreich schützen und stärken kann.

Gemeinsam sind wir stärker

Anita Z'Rotz, Biogemüseproduzentin vom Hof Murmatt in Ennetmoos/NW hat dazu praktisch illustriert, wie vielfältige Nidwaldner Biogemüsekulturen gemeinsam angebaut und erfolgreich vermarktet werden können mit Vertragslandwirtschaft oder in direkter Zusammenarbeit mit der Gastronomie, nach dem Motto «Gemeinsam sind wir stärker». Der Hof Murmatt ist Teil der Initiative «Zukunft alpiner Acker- und Gemüsebau», ein Projekt des Culinarium Alpinum, welches vom Landwirtschaftsamt Nidwalden seit 2021 unterstützt wird. Dieses Projekt hat zum Ziel, einen standortgerechten und nachhaltigen alpinen Anbau zu fördern sowie die Marktchancen für alpine Acker- und Gemüseprodukte zu nutzen. Dazu unterstützt das Projekt die Landwirtinnen und Landwirte und ihre Marktpartner entlang der Wertschöpfungskette mit Fachwissen und Beratung für den praktischen Anbau von alpinen Gemüse- und Ackerkulturen.

Alpines Esskulturerbe grenzüberschreitend fördern und bewahren

Cassiano Luminati, Direktor des Polo Poschiavo und Valentina Zingari, Vermittlerin des UNESCO-Übereinkommens zur Erhaltung des immateriellen Kulturerbes, sind beide Mitglieder der multinationalen Task Force für die Eintragung eines multinationalen Programms zur Erhaltung des alpinen Esskulturerbes in das «UNESCO-Register Guter Praxisbeispiele der Erhaltung Immateriellen Kulturerbes». Die Eintragung trägt wesentlich zur Erhaltung der wertvollen Esstraditionen in den Alpen bei, zum Nutzen der Produzenten, der Alpengemeinschaften und der regionalen Entwicklung im gesamten Alpenbogen.

Lukas Kilcher, Beirat des CULINARIUM ALPINUM und Direktor der Agridea, stellt im Tagungsfazit fest, dass der Alpenraum über einen riesigen Schatz an Regionalprodukten und kulinarischen Traditionen verfügt und fordert: «Es ist von grosser Bedeutung, diese Traditionen zu leben, zu schützen und zu pflegen sowie eine nachhaltige Entwicklung zu fördern.» Mit dem Forum hat das Culinarium Alpinum eine einzigartige Austauschplattform und ein Netzwerk für Akteure in den Alpenländern geschaffen, die am regionalen und grenzüberschreitenden Dialog und an der Zusammenarbeit untereinander interessiert sind.

Das Forum Alp'24 endete mit der Verleihung des Preises «Cercle régional» 2024 durch das Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) und das Staatssekretariat für Wirtschaft (SECO). SECO und BLW zeichnen damit alle zwei Jahre eine Region aus, der es besonders gut gelungen ist, regionale Wertschöpfungsketten nachhaltig aufzubauen.

Kontakt und Rückfragen:

Andres Lietha, Geschäftsführer der Stiftung KEDA/Culinarium Alpinum, Tel: +41 79 633 91 21, E-Mail: info@alp24.ch

Lukas Kilcher, Beirat Stiftung KEDA/Culinarium Alpinum, Tel: +41 79 567 67 34, E-Mail: info@alp24.ch

Bilder:

Bild 1: 106 Teilnehmende aus Schweiz, Italien, Österreich und Deutschland haben sich am internationalen Forum Alp'24 am Culinarium Alpinum in der Klosterkirche von Stans über Themen der nachhaltigen Entwicklung in den Alpen ausgetauscht. Bild: Vanesa Hardegger

Bild 2: Regionalprodukte schaffen kulturelle Verbindungen und sind wichtige Entwicklungsmotoren für alpine Regionen. Sie verdienen daher Beachtung und Förderung. Das ist ein zentrales Fazit des Forums Alp'24. Bild: Vanesa Hardegger

Bild 3: Das Culinarium Alpinum hat mit dem Forum Alp'24 eine viel beachtete Austauschplattform und ein Netzwerk für Akteure in den Alpenländern geschaffen, die am regionalen und grenzüberschreitenden Dialog und an der Zusammenarbeit untereinander interessiert sind. Bild: Vanesa Hardegger