

Fachveranstaltung  
**Nachhaltige  
Kulinarik**

**Alpen Culinary**

Casino Velden  
23. April 2024

 Gastgeben auf  
Vorarlberger Art



**Gemeinsam  
gestalten wir die  
kulinarische Zukunft  
Vorarlbergs.**



# 01

## **Alpen Culinary**

Begriffsklärung

# 02

## **Vorarlberg – TS2030**

Werte, Kernziele,  
Maßnahmen

# 03

## **Kulinarisches Erbe**

Produkte, Geschichte

# 04

## **Aktuelle Initiativen**

Ländle Marketing,  
Vorarlberg Isst, Alpine  
Kulinarikmarke uvm.

# 05

## **Auf zu neuen Ufern**

Kulinarik Hackathon

Initiative, mit dem Ziel die kulinarische Vielfalt und Qualität der alpinen Regionen, insbesondere in Vorarlberg, zu fördern und zu präsentieren.

- Verwendung lokaler Zutaten
- traditionelle Rezepte
- enge Zusammenarbeit mit regionalen Produzenten, um ein authentisches und hochwertiges kulinarisches Erlebnis für Einheimische und Touristen gleichermaßen zu schaffen.

Hilfsmittel:

- Webseiten und Marketingmaterialien
- Veranstaltungen und Festivals
- Kulinarische Einrichtungen: Restaurants, Hotels, Partner:innen die sich auf lokale Produkte und traditionelle Rezepte



# 01 Alpen Culinary



# 02 Vorarlberg - Tourismusstrategie 2030



Authentische Gastfreundschaft



Nachhaltige Entwicklung



Weltoffene Regionalität



Faire Kooperation

Kernziel 4: Regionalität stärken und Kulinarik-Marke etablieren

- verstärkte Nachfrage nach regionalen und authentisch erzeugten Produkten -> touristische und landwirtschaftliche Betriebe müssen mehr und mehr kooperieren
- Bewusstsein von Bevölkerung & Gästen für nachhaltige und biologische Produktion steigt -> Umdenken bei Akteur:innen
- verstärkte netzwerkartige regionale Zusammenarbeit -> Definition einer „Kulinarik auf Vorarlberger Art“ als verbindendes inhaltliches Fundament



## 02 Vorarlberg - Tourismusstrategie 2030

### Maßnahmen:

Forcierung der Regionalität durch Bewusstseinsbildung & Steigerung des Anteils an regionalen Produkten im Tourismus

- Zentrale Vernetzungs-, Koordinierungs- und Servicestelle
- Initiierung von Partnerschaften für eine „Regionalitäts-Allianz“
- Nutzung von Regionalitäts- und Herkunftskennzeichnungen im Tourismus
- Ausbau der regionalen Produktvielfalt
- Bewusstseinsbildung und „Storytelling“ zur Regionalität
- Integration von „Regionalität“ in Aus- und Weiterbildung
- Wirtschaftliche Allianzen in den Bergregionen



## 02 Vorarlberg - Tourismusstrategie 2030

### Maßnahmen:

Positionierung des Landes durch die Entwicklung und Umsetzung einer innovativen Vorarlberger Marke der alpinen Kulinarik

- Entwicklung einer Vlb. Marke für alpine Kulinarik mit klar definierten Qualitätsstandards
- Erweiterung des Programms „vorarlberg isst“ durch eine verstärkte Integration der Themen rund um „Kulinarik“
- Unterstützung von Partnerschaften zwischen kleinen Produzenten und Manufakturen mit Veredler:innen sowie Gastronom:innen
- Aufbau und Betrieb eines Kulinarik- bzw. Produktideen- und Genuss-Labors (Kulinarik-Campus) inklusive gastronomischem Workspace mit einem Pool an interessierten Gast- und Landwirt:innen, Lebensmittelverarbeiter:innen, Sommeliers und Produktveredler:innen

# 03

## Kulinarisches Erbe & Identität

- Traditionelle Rezepte, Zutaten, Zubereitungen und Essgewohnheiten
- Weitergabe von Generation zu Generation
- Spiegelung von Identität und Geschichte einer Gemeinschaft
- Teil des kulturellen Erbes einer Region
- Einfluss historischer, geografischer, sozialer und klimatischer Bedingungen
- Bewusstsein über die kulinarische Identität Vorarlbergs
- Differenzierung zu anderen Alpenkulinarikmarken
- Bedeutung für den Tourismus und die lokale Wirtschaft

Entwicklung einer Datenbank nach Schweizer Vorbild

Patrimoine culinaire Suisse Patrimoine culinaire



Guter Heinrich



Spargelsalat



Teufelsohren



Alb Leisa



Zirbennüsse - Arvenkerne



Melde



Äsche - hochalpiner Raum

Extrem differenzierter, aromatischer Geschmack der an Thymian erinnert.  
Bei zu viel Hitze verliert er fast völlig das Aroma - maximal glasig zubereiten



Trüsche

Fast völlig in Vergessenheit geraten in VlbG. Der Geschmack und die Konsistenz des Fisches erinnert an Seezunge oder Seeteufel. Seine Leber ist eine höchst selten Delikatesse und kann es mit Gänse- oder Entenleber aufnehmen.



## 04 Aktuelle Initiativen

Ländle Produkte

Vorarlberg am Teller

Vorarlberg Isst

Xinis

Kulinarik Hackathon

Gütesiegel, Vermarktungsplattform, Kooperationspartner (Auszug der Produkte)

- Ländle Alpschwein: 18 Sennalpen, 418 Tiere inkl. Direktvermarktung
- Ländle Apfel: 9 Landwirte, 277 Tonnen Erntemenge
- Ländle Beeren: 3 Landwirte, 71,8 T Erntemenge (Erdbeeren und Heidelbeeren)
- Ländle Dinkel: 11 Landwirte, 121 T
- Ländle Eier: 7 Landwirte, 6,3 Mio. Frischei, 1,6 Mio Flüssigei
- Ländle Gemüse: 12 Landwirte, 32,7 Hektar Anbaufläche
- Ländle Kalbsbratwurst: 5 Produzenten, 793.160 Würste
- Ländle Kartoffel: 16 Landwirte, 897 T
- Ländle Milchprodukte: 11 Sennereien / Vertriebspartner 918 Milchlieferanten
- Ländle Rind / Alprind: 81 Landwirte, 727 Tiere exkl. Direktvermarktung





## 04 Aktuelle Initiativen

Ländle Produkte

**Vorarlberg am Teller**

Vorarlberg Isst

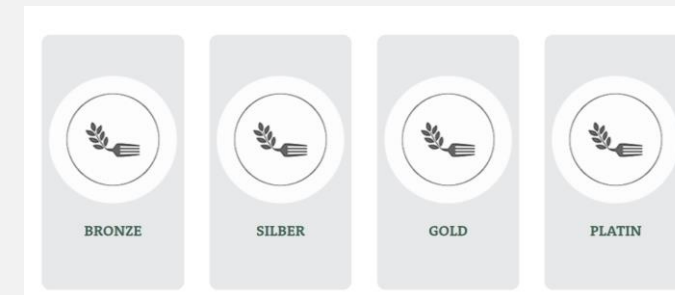
Xinis

Kulinarik Hackathon

DIE IDEE

Mehr hochwertige, heimische Lebensmittel auf dem Teller – damit fördern wir eine gesunde Ernährung. Und die heimische Landwirtschaft. Vorarlberg am Teller macht sich stark für Regio- und Bioprodukte in der Gemeinschaftsverpflegung und ist ein Gütesiegel, welche den Anteil an regionalen Produkten auszeichnet.

- 3,4 Mio. Regionale Gerichte pro Jahr
- 28 Partnerbetriebe
- 100 % Zufriedene Gäste





## 04 Aktuelle Initiativen

Ländle Produkte

Vorarlberg am Teller

Vorarlberg Isst

Xinis

Kulinarik Hackathon

Etablierte Marke – zahlreiche Initiativen in der Vergangenheit: Erlebnistestesser, Ausgezeichnete Betriebe, Plattform, Genuss-Gutschein -> Vorarlberg Isst wird zur Dachmarke der Alpinen Kulinarikmarke

Vorarlberg isst ...

- ... regional am Teller
- ... Xinis
- ... ausgezeichnet
- ... ausgebildet
- ... innovativ



## 04 Aktuelle Initiativen

Ländle Produkte

Vorarlberg am Teller

Vorarlberg Isst

Xinis

Kulinarik Hackathon

Wo Alpenkulinarik auf Geschichtenerzählen trifft:

VORARLBERG XINIS sind mehr als nur köstliche Happa – sie sind die Verkörperung des kulinarischen Erbes Vorarlbergs. Sie erzählen die Geschichten von regionalen Lebensmitteln, ihrer Herkunft, von der Handwerkskunst und dem Können der Köche in Vorarlberg.

Xinis setzen den Vorarlberger Geschmack und die Kreativität in den Fokus. Diese alpinen Kulinarik Happa sind so konzipiert, dass sie in einem einzigen Bissen erlebbar sind und den Gaumen mit ihrem Aroma verzaubern... regional am Teller.

# 05 Auf zu neuen Ufern

## Kulinarik Hackathon

Die Gastronomie in Vorarlberg steht vor großen Herausforderungen und ist im Umbruch. Kreative, innovative und neugierige Köpfe aus ganz Vorarlberg kommen zusammen, um die kulinarische Landschaft neu zu denken und mitzugestalten.

**Herausforderung 1: XINIS-Labor:** Gemeinsam mit deinem Team entwickelst du mindestens 2 pikante und 1 süßes XINI. Ihr überlegt euch, wie es das XINI auf eure eigene Speisekarte und auf die anderer Gastronomiebetriebe schaffen kann. Was ein XINI ist, erfährst du hier.

**SAVE THE DATE**  
30.04.-  
01.05.  
2024

**WKO**  
WIRTSCHAFTSKAMMER VORARLBERG  
Die Gastronomie

**VORARLBERG**

VORARLBERG  
**XINIS**  
ALPINE KULINARIK  
HAPPA

**Hackathon**

Mehr dazu unter:  
[www.vorarlberg-isst.at/xinis\\_hackathon](http://www.vorarlberg-isst.at/xinis_hackathon)



in 24 Stunden gemeinsam Neues gestalten

Gastgeben auf Vorarlberger Art

powered by

**VORARLBERG ISST**

Ländle PRODUKTE

LÄNDLE QUALITÄT

BIO LÄNDLE QUALITÄT

**Herausforderung 2:** Wir geben aktuellen Themen und Herausforderungen der Branche einen Rahmen. Du hast die Möglichkeit deine Anliegen und Ideen mitzubringen oder dich vor Ort inspirieren zu lassen.



# Bis bald auf ein Xinis in Vorarlberg

Mag.(FH) Kerstin Biedermann-Smith  
[biedermann-smith.kerstin@wkv.at](mailto:biedermann-smith.kerstin@wkv.at)

T +43 5522 305 92

[www.starteam.at](http://www.starteam.at) [www.vorarlberg-isst.at](http://www.vorarlberg-isst.at)

Fotos mit freundlicher Genehmigung von: [www.vorarlbergamteller.at](http://www.vorarlbergamteller.at),  
Vorarlberg Tourismus GmbH [www.vorarlberg.travel](http://www.vorarlberg.travel), LQM, WKV  
Fachgruppe Gastronomie, Weissengruber & Partner, Christoph Pallinger,  
[manuelpaul.com](http://manuelpaul.com), Frederick Sams



TOURISMUS - FREIZEIT



# Inhalt mit Bild

Weit hinten, hinter den Wortbergen, fern der Länder Vokalien und Konsonantien leben die Blindtexte. Abgeschieden wohnen sie in Buchstabhausen an der Küste des Semantik, eines großen Sprachozeans. Ein kleines Bächlein namens Duden fließt durch ihren Ort und versorgt sie mit den nötigen Regelialien. Es ist ein paradiesmatisches Land, in dem einem gebratene Satzteile in den Mund fliegen. Nicht einmal von der allmächtigen Interpunktion werden die Blindtexte beherrscht – ein geradezu unorthographisches Leben. Eines Tages aber beschloß eine kleine Zeile Blindtext, ihr Name war Lorem Ipsum, hinaus zu gehen in die weite Grammatik.