

## Protokoll

Naturpark Geschriebenstein-Íróttkö, Burg Lockenhaus, 03.11.2016

### Arbeitsgruppe Naturpark-Spezialitäten

#### **Input – Marelli Asamer-Handler, ÖAR Regionalberatung und Georg Derbuch, derbuchcoaching**

Präsentation der im Rahmen des Projekts „Biodiversitätseffekte von Naturpark-Spezialitäten“ ausgearbeiteten Infoblätter und Rezeptkarten.

Infoblätter und Rezeptkarten wird es zu folgenden Produkten bzw. Lebensräumen, in denen sie traditionellerweise erzeugt werden, geben:

- Alm 1 (traditionelle Nutztierassen): Rindfleisch, Milchprodukte
- Alm 2 (traditionelle Nutztierassen): Milchprodukte, Kräuterprodukte
- Bauerngarten 1: Kräutertee, Gewürze, Kräutersalze
- Bauerngarten 2: Beerenobst und daraus veredelte Produkte
- Streuobst 1: Saft, Essig, Most, Dörrobst
- Streuobst 2: Wildkräuterprodukte
- Fettwiese: Honig & Bienenprodukte
- Trockenrasen: Lammfleisch, Wolle, Ziegenkäse
- Hecken (Wildobst): Essig, Marmeladen, Säfte
- Vogelbeere: Vogelbeerspezialitäten
- Weinberg: Wein, Traubensaft, Traubengelee
- Acker 1: Feldfrüchte (Kürbis)
- Acker 2: Getreideprodukte
- See: Fisch (Seeforelle)
- Teich: Fisch (Karpfen)
- Quelle: Bier
- Zirben-/Bergwälder: Handwerksprodukte
- Lärchenwiesen: Schnaps, Handwerksprodukte, Wildkräuter

#### **Diskussion:**

##### Wie bringt man die Rezeptkarten am besten an das interessierte Publikum?

- Ursprünglich war der Plan, den Naturparken die Karten jener Produkte zur Verfügung zu stellen, die im jeweiligen Naturpark erzeugt werden, zur Verteilung durch die Produzenten, beim Spezialitätenregal im Naturparkbüro, bei Veranstaltungen etc.

Die Diskussionsrunde hatte dazu folgende Vorschläge:

- Die Rezeptkarten als kompletten Satz verteilen, eventuell in 2 Varianten, „Standard“ z.B. zusammengehalten durch einen Ring und „Premium“ in einer Box
- Bei der Verteilung nicht nur an die ProduzentInnen und in der Folge KonsumentInnen denken, sondern auch an die NaturvermittlerInnen, Naturpark-Partnerbetriebe etc. Verteilung auch über das Forum Umweltbildung, Netzwerk Zukunftsraum Land, bei der Veranstaltung „Grünzeug von der Wiese“ etc.
- Die Rezeptkarten eignen sich auch sehr gut für eine Presseaktion
- Die Rezepte könnten auch „personalisiert“, d.h. mit bestimmten Personen in Verbindung gebracht werden
- Die Infoblätter könnten als Download auf der Homepage des VNÖ zur Verfügung gestellt werden

#### Lebensräume/Produkte, die noch bearbeitet werden sollen

- Wald: Wild
- Fließgewässer: Fisch

#### Spezialitäten-Regale in den Naturparken, gemeinsame Produkte

Die TeilnehmerInnen der Arbeitsgruppe haben sich ausgetauscht über

- **Naturpark-Regale bei Nahversorgen** in den Naturparken (wo gibt es solche, was tun, wenn das Naturpark-Regal mit Nicht-Naturpark-Produkten gefüllt ist?)
- **Gemeinsam entwickelte Produkte** (Jauerling möchte eventuell einen Naturpark-Schafkäse erzeugen, Obst-Hügel-Land hat einen Naturpark-Most)



Foto: VNÖ