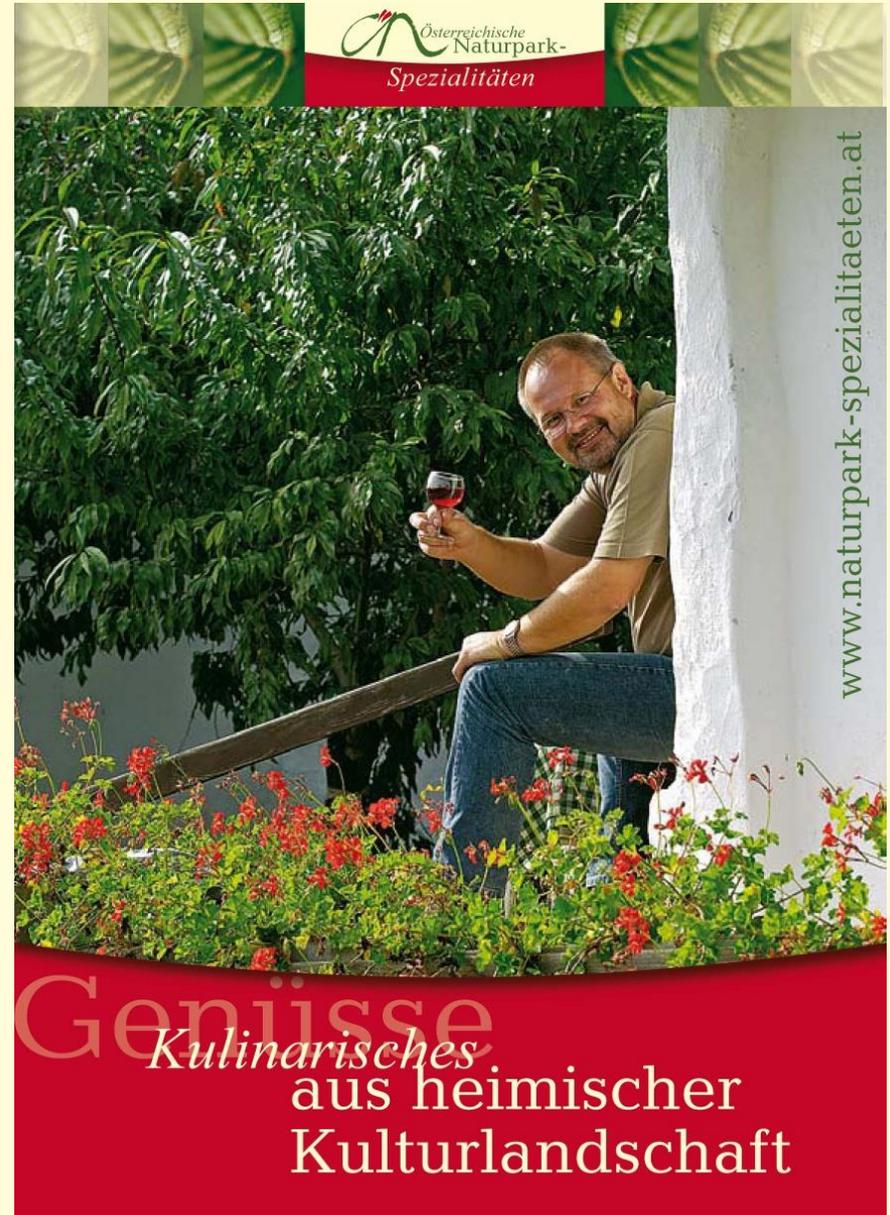


Österreichische Naturpark- Spezialitäten

Marelli Asamer-Handler
Georg Derbuch
Burg Lockenhaus
3.11.2016



Österreichische Naturpark-Spezialitäten

- Gemeinsame Philosophie → Gemeinsame Qualitäts- und Herkunftskriterien
- Gemeinsames Design
- Gemeinsame Auftritte
- Gemeinsame Weiterbildung



Qualitäts- und Herkunftskriterien

- Herkunft aus dem Naturpark bzw. aus einer Naturparkgemeinde
- Beitrag zur Erhaltung der Kulturlandschaft
- Gute Qualität
- Bescheid wissen über den / vernetzt sein mit dem Naturpark



Sichtbarkeit der Marke

in den...

- Verkaufsstellen der Naturparke, in Dorfläden, auf Bauernmärkten
- Naturpark-Regalen in den Naturparkbüros, Tourismusinfostellen, etc,
- Bei verschiedenen VNÖ-Aktivitäten

bei den...

- ProduzentInnen und Betrieben direkt



Foto: VNÖ

Sichtbarkeit der Marke

- in 20 Naturparks
- ~ 230 ProduzentInnen



Foto: Naturpark Obst-Hügel-Land



Foto: Naturpark Steirische Eisenwurzten



Foto: Naturpark Jauerling-Wachau

Gemeinsame Auftritte

- Veranstaltungen
- Märkte
- Internet
- Social Media



Gemeinsame Auftritte

WEBSEITE: www.naturpark-spezialitaeten.at

Sie befinden sich hier: [Spezialitäten](#)

Spezialitäten

Die Österreichischen Naturparke repräsentieren charakteristische Kulturlandschaften. Die Schönheit und der Reiz, den heute die Naturparke ausmachen, entstanden in vielen Fällen dadurch, dass Bauern und Bäuerinnen auf traditionelle Weise ihre Produkte erzeugten und heute noch erzeugen. Die Österreichischen Naturparke haben sich zusammengetan, um ihre kulinarischen Leitprodukte weiterzuentwickeln und diese unter der Marke „Österreichische Naturpark-Spezialitäten“ zu vermarkten. Die Marke steht für Genuss und beste Qualität, Naturnähe und Erhaltung der Kulturlandschaft. Denn: Könnten diese bäuerlichen Spezialitäten nicht mehr erzeugt und vermarktet werden, weil sie mehr und mehr von agrar-industriell gefertigten Produkten verdrängt werden, wäre auch die typische Kulturlandschaft und deren **biologische Vielfalt** gefährdet.

Hier finden Sie alle [Naturpark-Spezialitäten-Betriebe](#) und [-Verkaufsstellen](#) und erfahren alles über die zu erfüllenden [Herkunfts- und Qualitätskriterien](#). Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Stöbern und bei dem Genuss der kulinarischen Köstlichkeiten aus den Naturparken!

Bei Rückfragen stehen Ihnen die einzelnen Betriebe und Verkaufsstellen sowie die MitarbeiterInnen der [Naturparke](#) und des [VNÖ](#) gerne zur Verfügung.



Spezialitäten

- > Betriebe
- > Verkaufsstellen
- > Kriterien

Neuigkeiten

[Alle Neuigkeiten](#)

Betrieb des Monats: Ander's Hof

 01.09.2016

Unser Betrieb des Monats September stammt aus dem Naturpark Kaunergrat und ist insbesondere für seine Zirbenprodukte bekannt

[weiterlesen](#)

"Rezepttipp des Monats" - Hollerkoch

 26.08.2016

Es ist Frühherbst und der Schwarze Holler ist in Fruchtreife

[weiterlesen](#)

Termintipps

[Alle Veranstaltungen](#)

Gemeinsame Auftritte

Meistbesucht m Erste Schritte Aktuelle Nachrichten UPC Mail Webmail :: Posteingan... Startseite

Österreichische Naturparke

Marelli Startseite Freunde finden

Gefällt dir Nachricht senden Speichern Mehr

Mehr dazu



Österreichische Naturparke ✓
@OesterreichischeNaturparke

Startseite
Info
Fotos
Bewertungen
„Gefällt mir“-Angaben
Beiträge

 **Österreichische Naturparke**
Gestern um 09:11 ·

Bei unserem 🍂 REZEPT-TIPP DES MONATS 🍂 zeigen wir nicht nur, wie ihr mit wenigen Handgriffen aus der weltweit größten Beere eine saisonale Gaumenfreude zubereiten könnt. Ihr erfahrt sonst auch einiges Wissenswertes über eine der ältesten Feldfrüchte der Welt – den Kürbis!

schnelle Küche · saisonal
einfache Zubereitung · schmackhaft

Ofenkürbis mit Schafkäse & Tomaten

BESUCHERBEITRÄGE

Chat (7)

Naturparke

Exkursionen und Weiterbildungsveranstaltungen



Foto: VNO

Nutzen für die Naturparke – was macht der VNÖ im Bereich Spezialitäten?

- Bestellung und Weitergabe Etiketten und Werbemittel
- Aktualisierung der Adressen und Produkte
- www.naturpark-spezialitaeten.at mit Betrieben und Verkaufsstellen
- „Spezialitäten-Betrieb des Monats“ – Öffentlichkeitsarbeit dazu
- Laufende Kommunikation mit ProduzentInnen und Naturpark-Verantwortlichen, Anlaufstelle für verschiedenste Fragen
- Studie Biodiversitätseffekte + Materialien dazu
- Aufbau von Kooperationen, Weiterentwicklung.....

Biodiversitätseffekte von Naturpark-Spezialitäten

- Zusammenhänge zwischen Produkt und Biodiversität erkennen und beschreiben
- Produktionsmethoden fördern, die Biodiversität unterstützen
- Bewusstseinsbildung
- Ergebnisse herausstreichen und für KonsumentInnen entsprechend aufbereiten



Foto: Naturpark Obst-Hügel-Land

Aufbereitung der Ergebnisse des Biodiversitäts-Projekts

Expertentexte

- Kulturland und Menschen
- Bedeutung von Kulturland für die Vielfalt des Lebens
- Besonderheiten
- Mehrwert beim Kauf von Naturparkspezialitäten

am Beispiel von Ackerfrüchten

für Info- und Beiblätter in Speisekarten

Naturnahe Äcker und ihre Bedeutung für die Biodiversität

Die Bedeutung von Äckern für die Ernährung von uns Menschen ist unumstritten. Deswegen verwundert es auch nicht, dass Ackerland in der Kulturlandschaft Mitteleuropas den flächenmäßig größten Teil einnimmt. Je nach geographische Lage und Klima kann Ackerland einen Anteil von 30% bis 95% der landwirtschaftlichen Nutzfläche ausmachen.

Traditionell wurde auf relativ kleinen Äckern eine große Anzahl unterschiedlichster Feldfrüchte angebaut. Eine Fruchtfolge erneuerte die Bodenfruchtbarkeit nachhaltig. Feldfrüchte waren und sind zum Beispiel die unterschiedlichsten Getreidesorten, Hackfrüchte (Zuckerrüben, Futterrüben) und Sonderkulturen, wie Heuhweiden, Flachs und Hanf.

Solch ein kleinflächiges Mosaik unterschiedlich bestellter Felder mit extensiven ackerbegrenzenden Strukturen, wie Hecken, Feldrainen und Brachestreifen ist, trotz der relativ

starken Nutzung durch den Menschen, ein Lebensraum für so manches Tier und viele Pflanzen. Auch der Kiebitz ist ein Bewohner von Äckern. Wichtig für ihn ist eine freie Sicht in alle Richtungen, niedrige, schütterere Vegetation und ausreichend Nahrung für die Küken. Sein Nest ist eine einfache, flache Mulde am nackten Ackerboden.

Eine der ältesten Feldfrüchte weltweit, viel älter als Mais und Bohnen, ist unser beliebter Kürbis. Schon vor 12 000 Jahren wurde er laut Archäologen in Peru von den damaligen Ureinwohnern angebaut und genutzt. Botanisch gesehen ist der Kürbis eine Beere und ist somit wohl die größte Beere der Welt.

Mit dem Genuss von Feldfrüchten aus Naturparks, wie zum Beispiel Kürbis, Bohnen, verschiedene Getreidesorten unterstützen Sie die Vielfalt auf unseren Äckern.



Aufbereitung der Ergebnisse des Biodiversitäts-Projekts

Ackerfrüchte

Info- und Beiblätter - Speisekarten



Naturnahe Äcker und ihre Bedeutung für die Biodiversität

Die Bedeutung von Äckern für die Ernährung von uns Menschen ist unumstößlich. Dennoch verändert es sich nicht, dass Ackersand in der Kulturlandschaft Mitteleuropas den Flächenanteil größten Teil einnimmt. Je nach geographischer Lage und Klima kann Ackerland einen Anteil von 30% bis 90% der landwirtschaftlichen Nutzfläche ausmachen.

Traditionell wurde und werden kleinen Äckern eine große Anzahl unterschiedlicher Pflanzfrüchte angebaut. Diese Fruchtfolge erhöht und erneuert die Bodenfruchtbarkeit nachhaltig. Pflanzfrüchte waren und sind zum Beispiel die unterschiedlichsten Getreidesorten, Hackfrüchte (Runkelrübe, Zuckerrübe, Fenchelrübe) und Sonderfrüchte, wie Bohnen, Korbweizen, Flachs und Hanf.

Selbst ein kleinflächiges Mosaik unterschiedlich bestellter Felder mit extensivem ackerbaugemessenen Blauwaid, wie Honig, Feldrüben und Buchweizen ist, trotz der relativ

starken Nutzung durch den Menschen, ein Lebensraum für so manchen Tier und viele Pflanzen. Auch die Vielfalt an von Bestäubern von Äckern. Wichtig für ihn ist eine freie Sicht in alle Richtungen, niedrige, schattige Vegetation und ausreichende Nahrung für die Vögel. Sein Nest ist eine einfache, flache Mulde am nackten Ackerboden.

Eine der ältesten Pflanzfrüchte weltweit, viel älter als Mais und Getreide, ist unser beliebtestes Kürbis. Schon vor 12.000 Jahren wurde er bei Archäologen in Peru von den Steinzeitgenossen angebaut und genutzt. Bekannt ist jedoch in der Küche eine Bohnen und ist somit wohl die größte Beere der Welt.

Mit dem Genuss von Feldfrüchten aus Naturparken, wie zum Beispiel Kürbis, Röhren, verschiedenen Getreidesorten und manchen Sie die Vielfalt auf unseren Äckern.



Verband der Naturparke Österreichs, www.naturparke.at



Aufbereitung der Ergebnisse des Biodiversitäts-Projekts



Rezeptkarten am Beispiel des Kürbis

Ofenkürbis mit Schafskäse und Tomaten

Zutaten

1 Stk. Kürbis, Butter, Kräuter, Tomaten, Essig und Öl, Nüsse, Schafskäse, Salz, Pfeffer

Zubereitung

Backrohr vorheizen, Kürbis entkernen und vierteln, mit der Schale nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, mit Butter bestreichen, mit Salz und Pfeffer würzen. Im Rohr garen bis sich die Ränder leicht bräunen. Kräuter fein hacken, Tomaten achteln und mit Essig und Öl vermischen, mit Kräuter, Salz, Pfeffer abschmecken. Nüsse in einer Pfanne goldbraun rösten und abgekühlt zu den Tomaten geben. Kürbisspalten anrichten und mit Schafskäse, den marinierten Tomaten belegen. Etwas Öl zum Beträufeln und evtl. noch mit Nüssen oder Kürbiskerne bestreuen und anrichten.

Verband der Naturparke Österreichs
www.naturparke.at

Naturnahe Äcker und ihre Bedeutung für die Biodiversität

Die Bedeutung von Äckern für die Ernährung von uns Menschen ist unumstritten. Ackerland nimmt in der Kulturlandschaft Mitteleuropas den flächenmäßig größten Teil ein. Acker- oder Feldfrüchte sind zum Beispiel unterschiedliche Getreidesorten oder Hackfrüchte wie Kartoffeln und Zuckerrüben. Eine der ältesten Feldfrüchte weltweit ist der Kürbis. Als kleinflächiges Mosaik und mit extensiven, ackerbegrenzenden Strukturen ist der Lebensraum Acker für so manche Pflanzen und Tiere, beispielsweise den Kiebitz, enorm wichtig.



Aufbereitung der Ergebnisse des Biodiversitäts-Projekts

Weitere Themen:

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

Bitte Termin vormerken: 20.-22. Juni 2017 in Brüssel



Unterzeichnung der europäischen Naturpark-
Deklaration und Präsentation des
Naturparkbuches mit **Österreichischen
Naturpark-Spezialitäten**

**Vielen Dank für die
Aufmerksamkeit!**

