

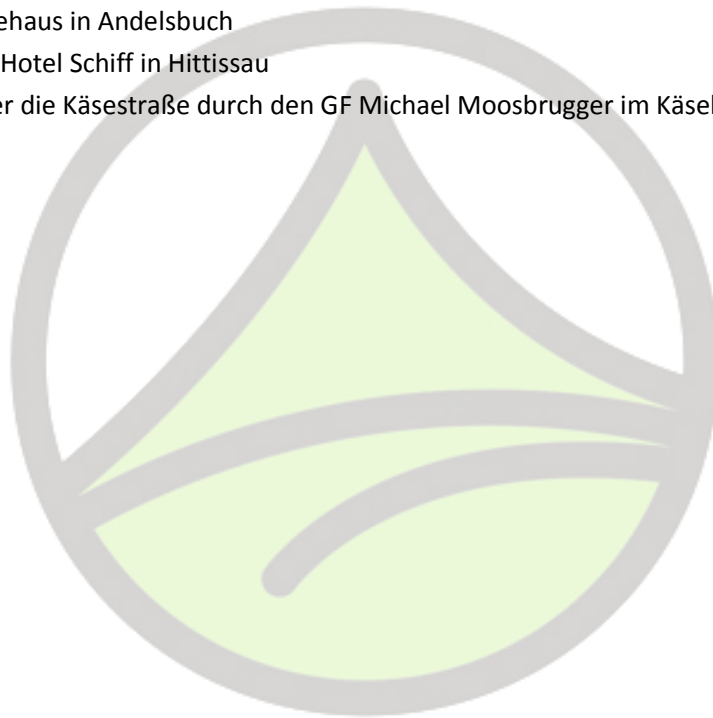
Exkursion 21. Okt. 2009

Teilnehmer:

Bianca Lerch, Heike Ladurner, Oswald Ganahl, Maria-Anna Moosbrugger, Rudi Lerch, Monika Fleisch, Bertram Rhomberg, Renate und Otwin Netzer, Andreas Vogt, Patrik und Marianne Maier, Walter Grass, Ursula Mangeng, Bernhard Maier, Hannelore Küng.

Programm:

- Molkeprodukte Ingo Metzler
- Kurzbesuch Käsehaus in Andelsbuch
- Mittagessen im Hotel Schiff in Hittissau
- Information über die Käsestraße durch den GF Michael Moosbrugger im Käsekeller des Hotels



Kurzinfo Käsestraße

- besteht seit 11 Jahren
- 180 Mitglieder
- Mitglieder: Käsewirte, Gastronomen, Sennereien, Handel, Alpen, Landwirte
- Mitgliedsbeiträge zwischen 76,-- und 470,--
- Ziel bei Vereinsgründung: Vermarktungsförderung beim Bergkäse
- Hauptaugenmerk aber immer mehr auf Bewusstseinsbildung und Genuss in der Region
- Zusammenarbeit mit Tourismus muss verstärkt werden
- Vermarktungsschwerpunkt für die Zukunft wird in Frage gestellt
- Außenwirkung bereits sehr gut
- Herausforderung ist den Kreislauf innerhalb des Vereins am Laufen zu halten.
- Struktur: GF + Sekretärin (1,5 Dienststellen) – 3 Pers. Präsidium – Sprecher von jeder Sparte - 16 Vorstandsmitglieder – Vorstandsmitglieder werden derzeit zur aktiveren Mitarbeit entwickelt
- GF + Sekretariat = operativer Bereich, für operativen Bereich pro Jahr rund 120.000 EUR zuzüglich der Projektfinanzierungen über Fördermittel
- Vorstand ist für Ideen und Kenntnisse, Wissen, Zugang zu den Mitgliedern
- Finanzierung bisher über Mitgliedsbeiträge, Lizenzen und Projekte
- In Zukunft auch über Beiträge aus der Region: Gemeinden
- Produkte: Hauptaugenmerk auf Käse – in Zukunft auch weitere Produkte
- Projekte:
 - Taschen, Papier – Vorfinanzierung von Verein – Verrechnung
 - Genusswerkstatt: Seminarreihe in Zusammenarbeit mit dem LFI
 - Genussherbst
 - Skigebiete werden derzeit „angegangen“
- Problem aus Sicht der Gastronomie: verschiedenste Angebote (Genussregion, Kulinarium Österreich,) Termin und Themenüberschneidungen
- Unterscheidung zwischen Käsewirten (engere Standards) und Mitgliederbetrieben in der Gastronomie
- Fixe Richtlinien für die Käsewirte werden in Rahmenlinien umgearbeitet, in denen sich jeder Betrieb finden muss
- MARKE = Identität und Auswirkung