

Reflexion „Initiative 100 Mitmach-Regionen Vöcklabrucker Klimastrategie 2040

Mit der Initiative soll eine **professionelle Unterstützung und Stärkung der Stadtverwaltung und Politik** bei der Umsetzung der Vöcklabrucker Klimastrategie 2040, speziell zum Themenbereich 3 „**Ressourcen: Ernährung, Beschaffung, Kreislaufwirtschaft und Lebensstil**“ erreicht werden.

Offizieller Projektträger ist die deutsche Schweisfurth Stiftung, für die Initiative „Mitmach-Region Vöcklabruck“ ist als Ansprechperson Frau Kornelia Senzenberger (Wirtschaftssoziologin, Mediatorin, Soziokratie) genannt.

Steckbrief

Wir träumen von einer aktiven Mitgestaltung der Bürger*innen, der Stärkung bestehender Versorgungsnetzwerke, der Erweitern von regionaler Erzeugung und Vertrieb von Lebensmittel und von der Etablierung von Systemen für bewussten Konsum regional-biologischer Lebensmittel.

Wir als Team sind auf dem Weg, eine faire Zukunft für alle zu fördern und sind bereit, daran zu arbeiten. Wir üben uns darin, Kreativität, Nachhaltigkeit, Achtsamkeit und Resilienz in uns und in unserem Umfeld zu fördern und zu praktizieren.

Wünsche vom Enkelkind (10 Jahre alt) zum Thema „zukünftige Ernährung“

- Mehr Menschen mit **veganen Ernährungsgewohnheiten**
- **Gesunde Ernährung**
- Mehr Angebot von **biologischen Lebensmitteln**

Projekte und Maßnahmen

Persönliche Umfragen Produzent*innen (Genusskramerei, Pilzothek, Claudia Buchner):

- **Regionales Bewusstsein** steigern, weg vom Massenkonsum hin zur Qualität
- **Kennzeichnungspflicht**: alle Inhaltsstoffe angeben
- Einen „**Slow Food**“ **Corner im Kleinstadt Biotop** einrichten (Haltbarkeit der Produkte ist wichtig)
- Suche **günstiges Objekt in Vöcklabruck** (Leerstand), um mehr Platz für meine Tätigkeit zu haben (bisher alle Versuche gescheitert – zu teuer, Objekte nicht geeignet, etc.).
- **Unternehmen müssten selbst aktiv werden** und entsprechende Rahmenbedingungen einleiten:
- **Bedarfserhebung seitens Food Coops**, was sich Kunden wirklich wünschen
- **Ernährungssouveränität**; Absicherung und Resilienz für die Bevölkerung

Umfrage bei Konsument*innen:

Online-Umfrage (Interesse an regionalen und biologischen Lebensmitteln in Vöcklabruck) bei Mitarbeiter*innen im Stadtamt (18 TN):

- **Sehr wichtig**: Verfügbarkeit, Regionalität
- **Wichtig**: Preis, biologische Lebensmittel, Vertrauen in Lebensmittelqualität (Hofläden, Wochenmarkt)
- **Einkauf**: 90% im Supermarkt
- **Bezug von biologischen Lebensmitteln am Arbeitsplatz**: ja, wenn Preis stimmt (Obst, Gemüse, Brot und Gebäck)
- **Barrieren bei regionalen Bioprodukten**: Preis
- **Kennenlernen von Produzent*innen**: Ja, aber Preise müssen passen

Gespräch mit einem Konsumenten (Florian Sturm)

- **Stadtgemeinde soll mehr Öffentlichkeitsarbeit** machen
- **Gutschein mit € 50.- für neue Bürger für Food Coop** – Bestellungen
- **Gemeinsames Kochen** mit Food Coop Produkte auf Basis von Rezeptempfehlungen der Produzenten (z.B. am Tag der Produktabholung warmes oder kaltes Buffet)

Langer Tisch

Gelungen:

- **Vorbereitung und pers. Einsatz vom Team** „Mitmach-Region Vöcklabruck“ (+ Helfer)
- **Moderation und Input** von **Gastredner** Wolfgang Löser
- Ergebnis unter dem Motto „**Qualität vor Quantität**“ (ca. 80 Rückmeldungen/Empfehlungen)

Neutral:

- **Besucheranzahl** mit ca. 20 Personen
- **Synergie** mit Markt der Erde
- **Mitwirkung von lokalen Produzent*innen**

Verbesserungsbedarf:

- **Verhältnis Bewerbungsaufwand zu tatsächlicher Resonanz** (Effektivität und Effizienz)
- **Beteiligung von Schlüsselpersonen** (pers. Einladungsgespräche und verbindliche Zusagen)
- **Budget für personelle Aufwendungen** (derzeit nur ehrenamtliche Leistungen)

Wesentliche Erkenntnisse für unsere Initiative „Mitmach-Region Vöcklabruck“

- **Info-Kampagnen und Führungen von Food Coop und bestehenden, lokalen Lebensmittel-Produzent*innen unterstützen** (Termine und Inhalte rechtzeitig mit Stadtamt und Ausschuss für „Umwelt, Mobilität, Integration, Asyl und Spiel-plätze“ abstimmen)
- **Lebensmittel-Produzent*innen mit Lehrer*innen und Schüler*innen für Austausch und Information** zusammenbringen (Mitarbeit bei Workshop`s)

Wanderausstellung

- **Gelungen: Begeisterung der Lehrer*innen** über das Format und der sehr guten Dokumentation (Aufbauanleitung und Verwendung; pädagogisches Konzept zum Arbeiten mit den Schüler*innen)
- **Neutral: Begrenzte Zeitressourcen** für das Arbeiten mit den Arbeitsmitteln im Rahmen des normalen Schulbetriebes
- **Verbesserungsbedarf: Einbeziehung der Bauernschaft und Landwirtschaftskammer** bei Workshops

Quintessenz

Weniger Erwartungen und Hoffnungen von der Politik, Gesellschaft und Konsument*innen haben.
Mehr Unterstützung für die Produzent*innen und **bewusstseinsbildenden Maßnahmen** in den Schulen und Familien.

Nächsten Schritte

- **Besprechung mit Landwirtschaftskammer** über Machbarkeitsstudie „Landwirtschaftliche Lebensmittelversorgung in regionaler Gastro“ (über 5 Leader Regionen OÖ) -> bis März 2026
- **Weiteres Gespräch mit BGM** (Termin Anfang April noch nicht fixiert) über Ergebnisse der Gespräche mit Landwirtschaftskammer und Abschluss Kooperationsvereinbarung
- **Karottengeschichte „Karotten ohne Marotten“** in Bilder von KI generieren lassen (Buchform)
- **Ergebnisbesprechung** mit dem **Vereinsvorstand Food Coop** und verschiedenen **SOLAWI-Betreiber*innen**
- **Lange Nacht der Forschung im OKH (Gemeinschaftsraum)** zum Thema „**Kann eine regionale Lebensmittel-Lieferkette von Produzent*innen über eine Einkaufsgemeinschaft zu den Konsument*innen einen Einfluss auf den Klimaschutz haben?**“ am **24.April ab 18:00 Uhr**