

Bezirkswahlkreis
Schärding
13/24.8.2019

Direkt vom & fürs Innviertel

Die Bündelung aller Direktvermarkter im Innviertel boomt – und das zum Vorteil für ganz Schärding.

BEZIRK (sst). Erst Anfang dieses Jahres wurde in Sigharting unter der Leitung des Vereins „Wie's Innviertel schmeckt“ das Projekt „Direktvermarktung Innviertel“ gestartet. Der Andrang ist groß und auch die Anzahl der Mitglieder im Verein steigerte sich seither fast auf das Doppelte. Das Projekt zur Bündelung aller Direktvermarkter nimmt Fahrt auf. Momentan arbeiten die Verantwortlichen intensiv an einem Produzentenhandbuch, in dem alle Direktvermarkter aus dem Innviertel aufgelistet werden sollen. Die Rückmeldungen sind durchwegs positiv, wie auch Projektsprechpartner

Georg Gumpinger anmerkt: „Wir suchen und finden täglich neue Direktvermarkter.“

Neben dem Produzentenhandbuch, das noch heuer in gedruckter Version erscheinen soll, arbeitet der Verein



GEORG GUMPIINGER
Foto: Gymnasium Schärding

„Der Gedanke hinter dem Projekt: Was brauchen Direktvermarkter?“

an den unterschiedlichsten Konzepten, wie etwa einem Pilotprojekt für Gastronomen. Es ist vor wenigen Wochen angelaufen und soll Wirte und Direktvermarkter von „Wie's Innviertel schmeckt“ zusammenbringen. „Der Gedanke hinter diesem Arbeitsprojekt war, was sowohl Gastronomie als auch die Direktvermarkter

brauchen, also wie man sich findet“, erklärt Gumpinger. „Der Vorteil für Gastronomen ist, dass sie auf einen Schlag zehn Produzenten erreichen können. Alles läuft über eine Stelle, über uns, und sie bekommen am Ende eine Rechnung.“

Aus dem Bezirk Schärding sind das Kurhaus in Schärding, „Erni kocht“ in Brunnenthal, der Schlosswirt in Sigharting und der Gasthof Bauböck in Andorf dabei. Harald Huber von der Nudelmanufaktur Huber aus Diersbach ist einer von den zehn Direktvermarktern, bei dem die Wirte bestellen: „Es ist super, dass es nun eine Plattform gibt, damit Bauern gemeinsam direkt vermarkten können. Für Betriebe rechnet es sich mehr und ist auch noch nachhaltiger.“ Mit verschiedenen Kooperationsen versucht der Verein auch, die junge Generation mit-



Harald Huber aus Diersbach beliefert Kunden über das Innviertel hinaus mit seinen handgefertigten Nudeln.
Foto: Fotogexx/Schmidleitner

zubinden. So etwa beim Theoprax-Projekt, in dem Schüler des Gymnasiums im Zuge eines Wahlfachs ein Konzept entwickeln, wie man Regionalität jungen Menschen näherbringen kann. Der Zuspruch von Direktvermarktern, Gastronomen oder auch Schulen zeugt von der Relevanz des Projektes, von den Verantwortlichen fordert es vollen Einsatz. „Gegenwärtig geht es sogar so weit, dass viele Möglichkeiten da wären, die unsere zeitlichen Ressourcen sprengen“, gibt Gumpinger zu. Dennoch fordert sie weitere Projekte, um Regionalität im Innviertel noch mehr zu fördern.