

Protokoll

31. Projektausschuss- und Vorstandsitzung / PROJEKTAUSWAHLGREMIIUM der LEADER-Region Zeitkultur Oststeirisches Kernland

Datum: 19.07.2016, 18.30-20.00 Uhr

Ort: LEADER-Büro, Hartl/Kaindorf

TeilnehmerInnen:

23 Mitglieder des Projektauswahlgremiums

Tagesordnung

1. Begrüßung
2. Genehmigung der Protokolle
3. Projektvorstellung, Diskussion & Bewertung, Beschlussfassung
 - FRANZI aromatischer Apfel
 - Regionale Gourmetküche
 - Erhaltung der Streuobstkulturen
 - Weiterentwicklung creative tourism (Vorbereitungsprojekt)
4. Allfälliges

Ergeht an alle Mitglieder des Projektauswahlgremiums.

Erstellt am 20.07.2016 von Sandra Nistelberger.

Umfang: 5 Seiten

1. Begrüßung

Obmann Josef Singer und Mag. Wolfgang Berger begrüßen die Anwesenden und stellen die Beschlussfähigkeit fest.

3. Genehmigung der Protokolle

Obmann Josef Singer stellt die Frage, ob die Protokolle zu den beiden letzten Vorstandssitzungen an alle Mitglieder ergangen sind und ob dazu Fragen offen stehen.

Beschluss:

Es wird einstimmig festgestellt, dass die Protokolle ordnungsgemäß ergangen sind, keine offenen Fragen bestehen, die Inhalte richtig wieder gegeben wurden und daher das Protokoll bestätigt werden kann.

2. Präsentation der Projekte, Diskussion und Beschlussfassung

a) **FRANZI aromatischer Apfel**

Franz Meissl von liebe isst e.U. stellt das Projekt „FRANZI aromatischer Apfel“ vor. Das Unternehmen hat sich auf Gewürzmischungen spezialisiert und hat nun ein neues Apfelsaftgetränk entwickelt. Dabei bieten steirische Äpfel die Grundlage. Das Getränk wird mit Kurkuma, Kardamom, Ceylon Zimt, Zitronengras und Ingwer verfeinert. Die Gewürzauszüge werden vom Unternehmen selbst hergestellt. Das Getränk wird von Leitner Martin in Puch bei Weiz produziert und abgefüllt. Am Firmensitz in Hartberg erfolgt der Vertrieb der Produkte. FRANZI und ein FRANZI-Eis sind bereits am Markt erhältlich. Es wird darauf hingewiesen, dass bereits begonnene bzw. umgesetzte Aktivitäten im Rahmen des Projektes nicht förderbar sind.

Mit weiteren Partnern sollen nun auf Basis des Apfelsaftgetränkes weitere Produkte entwickelt werden. In der ersten Phase bzw. im vorliegenden Antrag sind dies: Pralinen, Cider, Punsch, Rosa und Apfel Chips. In einem Folgeantrag werden dann weitere Produktentwicklungen angedacht. Außerdem soll eine Premium-Linie im Bio-Bereich erarbeitet werden. Das Ziel ist es, im nächsten Jahr mit 2 Produkten aus dieser Linie im Einzelhandel vertreten zu sein.

Es werden Projektkosten von Euro 59.000,00 angegeben, die die Produktentwicklungen und das Marketing bzw. die Werbung betreffen. Es ist eine maximale Förderung von 40% bei unternehmerischen Projekten möglich.

Diskussion:

Grundsätzlich sind Produktentwicklungen im LEADER-Kontext relevant. Franz Meissl ergänzt, dass diese mit Partnern in Graz und Puch bei Weiz gemacht werden. Alois Pörtl sieht hier wenig Relevanz im Bereich der Produktentwicklung, da es das Grundprodukt bereits gibt. Auch Karin Kaufmann-Kräftner sieht hier keine Produktentwicklung sondern vielmehr eine Weiterverarbeitung des Grundprodukts FRANZI. Hermann Retter merkt an, dass es derartige Apfelsaftgetränke bereits von anderen Herstellern gibt und dies keine Innovation darstellt. Außerdem sei der Budgetplan sehr Marketing-lastig. Josef Spindler bezweifelt, dass die derzeit produzierte Menge des Apfelsaftgetränkes von 25.000 Flaschen für den Einzelhandel ausreichend sind. Lt. Franz Meissl werden derzeit 46 Gastronomiebetriebe und 18 Handelsbetriebe beliefert. Für Josef Spindler liegt die Wertschöpfung für das Produkt FRANZI ausschließlich in der LAG Almenland & Energieregion Weiz-Gleisdorf und damit außerhalb unserer LEADER-Region. Es wäre lt. Mag. Wolfgang Berger denkbar, ein Kooperationsprojekt mit der benachbarten LEADER-Region zu formulieren. Damit könnten die nötigen Fördermittel aufgeteilt werden.

Beschluss:

Das Projekt wird zurückgestellt. Der Innovationsgehalt wird derzeit als mäßig beurteilt, wäre aber im LEADER-Kontext ausreichend. Es wird empfohlen, das Projekt auch in der LEADER-Region Almenland & Energieregion Weiz-Gleisdorf vorzustellen und gegebenenfalls ein Kooperationsprojekt einzureichen.

b) Regionale Gourmetküche

Sieben Haubenköche aus der Südsteiermark, aus dem Steirischen Vulkanland sowie dem Oststeirischen Kernland wollen künftig verstärkt zusammenarbeiten und ein gemeinsames Marketing aufbauen. Das Projekt soll über den LEAD-Partner in der Südsteiermark eingereicht werden. Aus unserer Region nimmt das Posthotel Thaller in Anger bei Weiz teil. Die Verwendung regionaler Produkte und die Bewerbung (inkl. Bewerbung der regionalen Lieferanten) soll forciert werden.

Die Gesamtkosten betragen Euro 150.000,00 mit einer Förderung von 60%. Die Aufteilung auf die LEADER-Regionen erfolgt nach der Anzahl der beteiligten Haubenköche in der jeweiligen Region. Der Anteil für den Haubenkoch aus Graz wurde auf die drei Regionen aufgeteilt. Damit ergeben sich für die LAG Zeitkultur Oststeirisches Kernland Kosten von Euro 28.571,43 mit einer Förderung von Euro 17.142,86.

Diskussion:

Das Projekt wird grundsätzlich als LEADER-relevant bewertet, stellt allerdings in der der-

zeitigen Beschreibung keine besondere Innovation dar.

Hermann Retter betont, dass die Regionalität in vielen Gastronomiebetrieben der Region bereits zum Standard gehört. Eine Innovation würde er darin sehen, wenn eine gemeinsame Küchenlinie entwickelt wird - ausgewählte, gemeinsame Rezepte, ein Kochbuch etc. Wichtig für andere Betriebe wäre ein Kriterienkatalog - welche Kriterien müssen erfüllt werden, um der Kooperation beitreten zu können.

Josef Spindler ist die Sicherstellung wichtig, dass die Produkte aus einem bestimmten Umkreis kommen. Er nennt Beispiele aus Dänemark, wo einzelne Gastronomiebetriebe inzwischen selbst eine Landwirtschaft betreiben aus der sie ihre Zutaten für die Küche bekommen. Jedenfalls sollte eine mögliche Vorbildrolle für andere Betriebe näher herausgearbeitet werden.

Es wird die Aufbringung der Eigenmittel hinterfragt.

Beschluss:

Als Auflage wird festgelegt, dass ein Kriterienkatalog erarbeitet werden muss. In diesem ist festzulegen, wer und wie man teilnehmen kann. Außerdem muss im Rahmen des Projektes eine gemeinsame Küchenlinie entwickelt werden

Das Projekt wird vorbehaltlich der Einhaltung der projektspezifischen Auflagen mit drei Stimmenthaltungen beschlossen.

c) Erhaltung der Streuobstkulturen

Das Projekt dient der Vorbereitung eines transnationalen Kooperationsprojektes mit Partnern in Baden-Württemberg. Die Pöllauer Hirschbirne hat die g.U.-Auszeichnung bekommen - geschützter Ursprung. Diese Bezeichnung haben bisher 14 Produkte in ganz Österreich erhalten. Mit der Auszeichnung ist ein Regelwerk verbunden, wer mitmachen kann bzw. wer die Bezeichnung verwenden darf. Es geht daher im vorliegenden Projekt um die Standardisierung der Betriebe bzw. um den Aufbau einer entsprechenden Datenbank. In einem darauf folgenden transnationalen Kooperationsprojekt soll einerseits ein Erfahrungsaustausch mit Partner stattfinden, die bereits seit längerem die g.U.-Kennzeichnung haben. Des weiteren soll die interne Kommunikation verbessert werden.

Im Vorbereitungsprojekt werden Kosten von Euro 25.850,00 mit einer Förderung von Euro 20.680,00 beantragt. Nach Vorlage der entsprechenden Angebote ändert sich das Projektbudget auf Euro 26.028,00.

Beschluss:

Alois Pörtl, Obmann-Stellvertreter des Projektträgers Herkunftsschutz Pöllauer Hirschbirne g.U., verlässt zur Abstimmung den Raum.

Das Projekt wird einstimmig beschlossen.

d) Weiterentwicklung creative tourism (Vorbereitungsprojekt)

In der letzten Förderperiode wurden im Rahmen des transnationalen Kooperationsprojekts CULTTRIPS touristische Angebote in der Region entwickelt und von VertreterInnen der Kooperationspartner getestet und beurteilt. Die Angebote sind entsprechend eines touristischen Trends an Reisende gerichtet, die die Region und die Leute näher kennen lernen wollen.

Im Rahmen des Vorbereitungsprojektes soll wiederum ein Kooperationsprojekt gemeinsam mit dem LEAD-Partner aus Luxemburg entwickelt werden. Im Folgeprojekt soll die Zusammenarbeit mit den Tourismusverbänden und die Vermarktung der CULTTRIPS-Angebote verbessert werden.

Die Mittel für das transnationale Kooperationsprojekt kommen aus einem eigenen Fördertopf und belastet das regionale Budget nicht.

Im vorliegenden Projekt werden Kosten von Euro 10.000,00 mit einer 80%igen Förderung von Euro 8.000,00 beantragt.

Beschluss:

Das Projekt wird einstimmig beschlossen.

3. Allfälliges

Es ergeht die Bitte, keine Informationen aus den Sitzungen des Projektauswahlgremiums weiterzugeben. Die Informationen und Diskussionen werden im Protokoll objektiv zusammengefasst und dann veröffentlicht.

Betreffend der Projektanfrage aus der letzten Sitzung von Alexander Flechl informiert Mag. Wolfgang Berger darüber, dass ihm die Vorlage für eine Projektkurzbeschreibung mit der Bitte um Retournierung zugesandt wurde. Bisher hat das LAG-Büro allerdings keine Beschreibung erhalten.

a) Projektvorbesprechung

ERRICHTUNG EINER KOMPOSTIERANLAGE

Es liegt eine Anfrage von Reinhard Jagerhofer aus Kopfing vor, der die bestehende Kompostieranlage erweitern möchte. Obmann Josef Singer berichtet, dass die Maßnahmen bereits umgesetzt wurden und daher für eine Förderung nicht mehr relevant sind.