

Maria Patronovits

„G`schmackig & leicht beim Buschenschank“ - eine Projektbeschreibung

Falsche Ernährung bringt ein Risiko für die Gesundheit mit sich, was sich in den explodierenden Kosten im Gesundheitssystem widerspiegelt. Trotz zahlreicher Aktivitäten besteht laut österreichischem Ernährungsbericht ein starkes Ost-Westgefälle an ernährungsbedingten Erkrankungen. Der Anteil der „Fettsüchtigen“ ist österreichweit im Burgenland am höchsten.

Die Außer- Hausverpflegung, wozu auch der bäuerliche Buschenschankbetrieb zählt, gewinnt durch die zunehmende Berufstätigkeit der Frauen und dem Trend zur Bequemlichkeit immer mehr an Bedeutung. Der bäuerliche Buschenschank ist somit nicht nur zuständig für das momentane Wohlbefinden jedes einzelnen Gastes, sondern trägt auch eine gesundheitspolitische Verantwortung.

14 burgenländische Buschenschankbetriebe wollen neben Gastfreundlichkeit, gemütlicher Atmosphäre und dem traditionellen Speisenangebot etwas Besonderes dem Gast bieten und gründeten den landesweiten Verein „g'schmackig & leicht beim Buschenschank“ – Verein zur Förderung der Ernährungskultur und Qualitätsverbesserung im Buschenschank.

Durch umfassende Schulungen, ernährungswissenschaftliche Begleitung der Projektteilnehmer und einem Zusatzangebot von ernährungswissenschaftlich überprüften Speisen im Buschenschank wird neben Qualitätsmanagement auch ein Beitrag zur gesunden Ernährung der Bevölkerung geleistet.

Strenge, überprüfbare Kriterien, Werbemaßnahmen und ein spezifisch entwickeltes Marketingkonzept sollen die Einzigartigkeit der bis jetzt 14 teilnehmenden Betriebe hervorheben und qualitätsbewusste Buschenschanker des Burgenlandes motivieren, an diesem Projekt teilzunehmen.

Dieses Projekt wird von der hauswirtschaftlichen Beratung der Burgenländischen Landwirtschaftskammer geleitet und betreut und aus Mitteln des Bundes, des Landes und der Europäischen Union gefördert .

Projektverlauf

Bis jetzt gab es zwanzig burgenländische Buschenschankbetriebe, die bereits alternative Gerichte in ihrer Speisenauswahl anboten und nach Erfüllung bestimmter Qualitätskriterien von der Burgenländischen Landwirtschaftskammer mit einer Urkunde und einer Plakette ausgezeichnet wurden.

Diese Gruppe wurde zu einem zweitägigem Workshop eingeladen, wo die Grundsteine für dieses Projekt gelegt wurden. Nach einer Stärke- Schwächenanalyse wurde auf den Stärken (Familienbetrieb, Gemütlichkeit, freundliche Atmosphäre, Eingehen auf die Kunden, regionale Produkte, typische, beliebte Heurigengerichte, Kinderfreundlichkeit) aufgebaut und versucht, die Schwächen (keine Gruppe, die voll hinter einer Idee steht, kein Gruppenbewusstsein, zuwenig Unterscheidungsmerkmale zu anderen Buschenschanken, zuwenig Werbung) in den Griff zu bekommen und gezielt zu beseitigen.

Ein bestehender Kriterienkatalog wurde gemeinsam überarbeitet:

Bewertung der Kriterien „g`schmackig & leicht beim Buschenschank“

1. Welche Kriterien sind **selbstverständlich**?

- Lage, Erreichbarkeit
- Bauausführung, Garten Außengestaltung
- Einhaltung der gesetzlichen Vorschriften (Buschenschankgesetz, Frischfleischhygieneverordnung, LM - Hygieneverordnung)
- Ausstattung der Räume
- Gesamteindruck, gemütliche Atmosphäre, einheitliches Erscheinungsbild

2. Welche Kriterien sind eine **Kundenforderung**?

- Möblierung:gediegen, gemütlich, flexibel für große und kleine Personenanzahl, Extrastüberl
- ruhige Terrasse, Sitzplätze im Freien, Kinderspielplatz, Weinlaube, ruhiger raucherfreier Raum , gute Belüftung
- Weinverkostungsraum bzw. Verkaufsraum...
- besondere Spezialitäten in der Speisekarte

3. Welche Kriterien lösen beim Kunden **Begeisterung** aus?

- Herkunft der Lebensmittel
- alternatives, kalorienreduziertes Speisenangebot
- saisonales Speisenangebot

- Marketing am Kunden

Die Buschenschenker wollen besonders dem steigenden Qualitäts- und Gesundheitsbewusstsein der Konsumenten entsprechen und die Einzigartigkeit ihrer Betriebe hervorheben.

Es wurde ein Jahresaktivitätenplan gemeinsam erstellt, in dem festgehalten wurde, bis wann gewisse Tätigkeiten durchzuführen sind und welche Veranstaltungen, wie z.B. ernährungswissenschaftliche Schulungen, stattfinden und besucht werden müssen.

Zielsetzung

Es entstand ein neues Projekt für Buschenschenker mit folgenden Zielen:

- Das Qualitätsmanagement im Buschenschank durch ein breites Bildungsangebot verbessern
- Das Ernährungsbewusstsein der Buschenschenker steigern und einen Beitrag zur Gesundheitsvorsorge leisten
- Eine gut funktionierende, landesweite Gemeinschaft von Buschenschenkern gründen, Erfahrungsaustausch pflegen und mit gezieltem Marketing die Wettbewerbsfähigkeit und das Einkommen im bäuerlichen Buschenschank erhöhen

Gesetzte Maßnahmen

1. Gründung des Vereines „g`schmackig und leicht beim Buschenschank“ – Verein zur Förderung der Ernährungskultur und Qualitätsverbesserung beim Buschenschank mit folgenden Beitrittsbedingungen:

- **Zertifikatslehrgang für Wein- und Mostbuschenschenker**

In 4 Modulen (Persönlichkeitsbildung, Marketing, Betriebs- und Arbeitswirtschaft, Angebotsgestaltung) zu insgesamt 120 Stunden erhalten die Teilnehmer eine gute fachliche Qualifikation, die neben der Qualitätsverbesserung auch zur Imageförderung der Buschenschenker beitragen soll. Der Zertifikatslehrgang muss innerhalb von 2 Jahren nach Vereinsbeitritt absolviert werden.

- **Zweitägige ernährungswissenschaftliche Schulung und anbieten von mindestens fünf ernährungswissenschaftlich überprüften Gerichten**

Anhand einer Arbeitsmappe werden Grundsätze der Ernährung und Leitlinien für das gesundheitsbewusste Essen vermittelt und überprüft, regional und saisonal typische

Rezepte gesammelt und nach ernährungswissenschaftlichen Aspekten für das Projekt aufbereitet.

- **Regionale- und/oder österreichische Herkunft der im Buschenschank verwendeten Lebensmittel**

Durch Überprüfung des Wareneingangbuches, der Kühl- und Lagerräume und des Speisenangebotes wird die Herkunft der Lebensmittel nachvollzogen

- **Einhaltung der gesetzlichen Vorschriften (Buschenschankgesetz, Hygieneverordnungen...)**

Hygieneaufzeichnungen, Checklisten, Kriterien, Zertifikate, Auszeichnungen und Urkunden werden offengelegt, der Betrieb wird für den Gast transparent gemacht.

- **Befolgung der Richtlinien für kontrollierte, integrierte Produktion im Wein- und Obstbau, Streuobstwiesenprojekt oder biol. Landwirtschaft**

Hier soll besonders dem Umweltgedanken Rechnung getragen bzw. ein Beitrag für eine gesunde Umwelt geleistet werden.

- **Ständige Überprüfung der Wein- und Mostqualität**

Von geprüften Sensorikern wird die Wein- und Mostqualität am Betrieb überprüft und Verbesserungsvorschläge gemacht

2. Laufende Kontrolle und Auszeichnung mit „KORNI“

Anhand eines strengen Kriterienkataloges werden die Betriebe alle zwei Jahre nach einem Punktesystem von einer unabhängigen Jury überprüft und mit einem großen „Holzkorni“ ausgezeichnet

3. Werbung

- Logoverwendung – für Speisekarte, Tisch- und Werbefolder, Anschlagtafeln für außen, Holzfigur für innen, Spiel für Kinder, ...

Wie beim Projekt „Entdecke dein Essen“ steht auch im Projekt „g`schmackig & leicht beim Buschenschank“ die Leitfigur „Korni“ für gesunde Ernährung. „Korni“ wird jährlich von den Ortsbäuerinnen in allen Volksschulen des Burgenlandes beworben.

- Kooperation mit anderen Gesundheitsinstitutionen
- Pressekonferenzen, Pressefahrten, Zeitungsinserate und Inserate in anderen Werbemitteln

4. Rückmeldung, Erfolgskontrolle, neue Aktivitäten

Durch regelmäßigen Erfahrungsaustausch und Kundenbefragungen wird der Erfolg des Projektes überprüft, nach Bedarf die Kriterien überarbeitet und neue Aktivitäten gesetzt

5. Aufnahme weiterer Betriebe

Unter dem Motto: „Gemeinsam sind wir stärker“ ist geplant weitere Buschenschankbetriebe für diese landesweite Projekt zu gewinnen , um das Werbekonzept noch schlagkräftiger umsetzen zu können

Projektpräsentation

Das Projekt wurde im Juli 2000 in Rust im Rahmen eines Festprogrammes erstmals der Öffentlichkeit präsentiert. Präsident Franz Stefan Hautzinger betonte in seinen Grußworten, dass der bäuerliche Buschenschank im Burgenland schon immer eine Vorreiterrolle in der Einkommenskombination hatte und das Projekt „g`schmackig & leicht beim Buschenschank“ dem steigenden Qualitäts- und Gesundheitsbewusstsein der Bevölkerung entgegenkommt. Den Höhepunkt der Veranstaltung bildeten die Auszeichnung der streng überprüften Betriebe durch die Überreichung eines holzgeschnitzten „KORNIS“ (hergestellt von einer Behindertenwerkstätte). Diese Prämierungen sind auch in Zukunft für neu teilnehmenden Buschenschankbetriebe geplant.

Nähere Informationen und einen Werbefolder mit den teilnehmenden Betrieben erhalten Sie bei der Burgenländischen Landwirtschaftskammer unter Tel.Nr. 02682/702/403

Autorin:

Maria Patronovits, Burgenländische Landwirtschaftskammer,
Esterhazystraße 15
7001 Eisenstadt, Tel. 02682/702