



Sattler Kulinarik Trail

Von Alina Habegger und Elena Heinzmann



Projektinhalt

Mit dem Sattler Kulinarik Trail wollen wir das vorhandene kulinarische Angebot gekonnt in Szene setzen. Als Aufhänger wird einmal jährlich der «Sattler Kulinarik Trail – eine Genusswanderung» durchgeführt, bei dem teilnehmende Landwirtschaftsbetriebe und Kleinproduzent*innen die Möglichkeit haben sich vorzustellen und die angebotenen Produkte und Leistungen zu präsentieren. Die schöne Landschaft der Gemeinde wird anhand von ausgewählten Zwischenstopps erlebt. Im Angebot inbegriffen sind die regionalen Produkte, mit denen sich die Besucher*innen unterwegs stärken.

Angelehnt an den Anlass wird der Trail und die kleinen Betriebe sowie Besenbeizen auf einer ansprechend gestalteten Karte eingezeichnet. Diese wird analog, digital und als Informationstafeln am Bahnhof und bei der Talstation der Sattel-Hochstuckli Bahn vorhanden sein. Somit kann der Weg das ganze Jahr über begangen werden und gleichzeitig bietet die Karte einen Überblick über das kulinarische Angebot der Gemeinde Sattel. Anhand von QR-Codes können nähere Informationen und Öffnungszeiten nachgelesen werden. Teilnehmende Produzent*innen erzählen auf liebevoll gestalteten Informationsschildern über ihre Arbeit und die einzigartigen Produkte. Das Angebot bietet die Möglichkeit regionalen Betriebe stärker zu vernetzen, ihre Produkte zu vermarkten und das vielfältige kulinarische sowie landwirtschaftliche Angebot zu präsentieren.

Ausgangslage

Durch die Situationsanalyse hat sich herausgestellt, dass in Sattel eine Vielzahl an Hofläden, Besenbeizen und kulinarischem Angebot von Privatpersonen vorhanden sind. Jedoch ist die Vermarktung relativ gering und laut Rückmeldungen aus dem Workshop kennen Einheimische das Angebot wenig. Im kulinarischen Bereich gibt es keine Vernetzung bezüglich der regionalen Produkte, welche die Region als Ganzes in den Fokus nimmt. Die Wertschätzung der regionalen Angebote scheint gering, obschon gerade die Landwirtschaft die Natur in Sattel prägt. Im globalen Kontext geht der Trend in Richtung Bioproduktion und Regionalität. Laut der in Sattel durchgeführten Umfrage im Jahr 2021, ist jedoch die Nachfrage nach einem Ausbau der Direktvermarktung vorhanden und zudem wurde Interesse für kombinierte Angebote wie Führungen im Dorf oder Erlebnisse auf dem Bauernhof bekundet. Die Workshop Auswertung des Thementischs Landwirtschaft zeigt unter anderem, dass sich die Produzent*innen ein höhere Nachfrage nach regionalen Produkten wünschen, welche durch eine erhöhte Direktvermarktung durchaus noch gesteigert werden könnte.

Ziele

Vision

Die Bewohner*innen kennen den Wert von regionalen Produkten und kaufen diese aus Überzeugung ein. Die Anbieter*innen von kulinarischen Angeboten in der Region sind bekannt und werden von der Bevölkerung sowie durch den Tourismus besucht. Regionale Produzent*innen sind vernetzt und das kulinarische Angebot in Sattel ist nach Aussen einheitlich vermarktet.

Ein langfristiges Ziel ist die Innovationsförderung der Sattler Landwirtschaftsbetriebe. Zudem besteht der Rahmen, um in einem weiterführenden Schritt eine Zusammenarbeit mit den gastronomischen Betrieben anzustreben.

Direkte Wirkung

- Netzwerk der Betriebe und Privatpersonen mit kulinarischem Angebot in der Gemeinde Sattel
- Karte als Informationsquelle über regionale Betriebe und Angebote sowie den Trail (virtuell & physisch)
- Sensibilisierung für regionale Produkte
- Gemeinsamer Internetauftritt der Sattler Kulinarik
- Touristisches Angebot abseits des Mostelbergs
- jährlicher Event «Sattler Kulinarik Trail – eine Genusswanderung»

Nachhaltigkeit

Wirtschaft

Durch den Kulinarik Trail wird besonders die Nachhaltigkeit auf der Ebene der Wirtschaft angesprochen. Er bietet den Produzenten*innen des Dorfes, wie kleinen Hofläden und von den Höfen geführte Beizen die Chance ihre Produkte und Dienstleistung besser zu vermarkten, ihren Bekanntheitsgrad zu steigern und die Wertschöpfung in der Region zu erhöhen.

Gesellschaft

Der Kulinarik Trail soll die Leute dazu bewegen, sich zu Fuss auf den Weg zu machen, um kulinarische Besonderheiten der Region zu entdecken. Die Begehung des Weges hat dabei einen gemeinschaftlichen Charakter und fördert die aktive Betätigung.

Umwelt

Zur Ökologische Nachhaltigkeit leistet der Kulinarik Trail einen Beitrag, indem er den Konsum von saisonalen und lokalen Produkten unterstützt, den Innovationsdrang der Betriebe durch die Bekanntheit fördert und zu kurzen Transportwegen beiträgt.

Zielgruppen

Der Kulinarik Trail ist für ein breites Zielpublikum gedacht und soll alle Leute ansprechen, welche gerne regionale Speisen und Produkte geniessen und schätzen. Das Angebot soll sowohl für die lokale Bevölkerung, die gerne einen Spaziergang durch Sattel macht und neue Angebote entdeckt, sowie auch für Tourist*innen, die Sattel aus einem anderen Blickwinkel erkunden möchten, attraktiv sein. Ebenso bietet der Kulinarik Trail eine Chance für Neuzuzüger*innen, welche durch die Überblickskarte mit wenig Aufwand die regionalen Angebote und ihre zukünftigen Einkaufsmöglichkeiten kennenlernen können.

Massnahmen

Um die Dienstleistungen und Produkte, der Sattler Höfe zu vernetzen, werden sie mit bestehenden Wanderwegen verbunden und zu einem Trail ausgearbeitet, welcher einen Rundgang darstellt. Um die Informationen zu den Angeboten festzuhalten, ist eine Karte geplant, auf welcher Hofläden, Besenbeizen und weiter kulinarische Angebote eingezeichnet sind. Diese Karte soll auf zwei grossen Informationstafeln, als analog verteilte Flyer sowie im Internet zu finden sein und die Besucher*innen durch die kulinarischen Angebote führen. Anhand von QR-Codes können nähere Informationen zu den Öffnungszeiten und den spezifischen Angeboten sowie die Hintergründe der Produktion nachgelesen werden. Zudem können die Produzent*innen sich und ihren Betrieb auf liebevoll gestalteten Informationsschildern bei den jeweiligen Standorten vorstellen.

Um den Kulinarik Trail umsetzen zu können, braucht es folgende Elemente:

- Bildung einer Arbeitsgruppe die das Projekt lancieren möchte.
- Aufbauen eines Netzwerks an Betrieben, welche mit Begeisterung und Freude mitmachen.
- Planung einer sinnvollen Route, die alle relevanten Betriebe berücksichtigt.
- Sammeln von Informationen zu den Betrieben, sowie eine kurze Story über ihre speziellen Produkte und Dienstleistungen, die auf einem QR-Code erfasst werden und gegebenenfalls auf kleinen Informationsschildern festgehalten werden.
- Verfassen einer Karte (physisch sowie virtuell), welche die geplante Route und die Informationen zu den Betrieben beinhaltet.
- Aufstellen von zwei Informationstafeln (Bahnhof & Talstation Hochstuckli), versenden des physischen Kartenmaterials an die Sattler Bevölkerung sowie das Teilen über die Homepage der Gemeinde Sattel.
- Organisation von dem jährlichen Event «Sattler Kulinarik Trail – eine Genusswanderung», bei denen sich die Betriebe persönlich vorstellen können.
- Laufende Aktualisierung der Karten durch die beteiligte Arbeitsgruppe.
- In einem nächsten Schritt kann eine Zusammenarbeit mit örtlichen Gastronomiebetrieben in Betracht gezogen werden.

Reflexion

Ganz wichtig ist eine engagierte Arbeitsgruppe, die alle Beteiligten zusammenbringt und eine regelmässige Kommunikation zwischen den unterschiedlichen Akteur*innen garantiert. Ein weiterer entscheidender Faktor für die Umsetzung des Projektes ist die aktive Teilnahme von in Sattel angesiedelten Produzent*innen. Für diese bietet die Zusammenarbeit eine gemeinsame Plattform sich zu präsentieren und vorzustellen. Daraus kann ein Netzwerk entstehen, welches den Austausch und die Verbundenheit fördert. Die stärkere Bekanntheit kann zu einem Anstieg der regional konsumierten Produkte führen und einen Mehrwert für die Umwelt darstellen.

Für den Tourismus ist der Kulinarik Trail eine Möglichkeit Sattel als kulinarische Destination zu vermarkten und eine Alternative zu den Angeboten auf dem Mostelberg zu bieten.

Der «Sattler Kulinarik Trail – eine Genusswanderung» ist ein Event für die gesamte Bevölkerung und fördert die Gemeinschaft und die gegenseitige Akzeptanz. Auch Einwohner*innen die wenig Bezug zur Landwirtschaft haben, erleben einen Blick hinter die Kulissen der Nahrungsmittelproduktion.

Das Gelingen des Projektes ist stark vom Engagement und dem Eifer der Produzent*innen und der für das Projekt geschaffene Arbeitsgruppe abhängig. Eine gute Zusammenarbeit mit den Produzent*innen ist dabei besonders wichtig, denn ohne Betriebe, die sich am Projekt beteiligen und sich vernetzen wollen, ist das Projekt nicht realisierbar. Damit der Kulinarik Trail zu einem abwechslungsreichen Genusserlebnis wird, sollte eine hohe Vielfalt an Produkten vorhanden sein, welche sich in den Trail integrieren lassen. Trotz der erwähnten Risiken ist der Sattler Kulinarik Trail nur ein geringes Wagnis und bietet die Chance, das hohe Potenzial der heimischen Produkte zu fördern.