



Blättle

www.dorfladen-vorarlberg.at

Inspirationen zu dörflicher Lebensqualität und Nahversorgung



Dorfläden
blühen auf

Nahversorgung ist
Lebensqualität

Lebensqualität durch
gute Nachbarschaft

Lebensmittel
sind kostbar



Lädala im Dorf lohnt sich!



Vorwort

Der Erhalt und die Sicherung der Dorfläden ist ein wesentlicher Faktor für den Erhalt der Lebensqualität in unseren Dörfern. Das verdeutlicht der Verein Dorfleben mit mittlerweile 50 Mitgliedsgemeinden.

Durch den Schulterschluss zwischen Land und Gemeinden konnte mit der Nahversorgungsförderung ein Instrument geschaffen werden, die diese wichtige Infrastruktur aufrecht erhält. Die Erhöhung des Investitionskostenzuschusses zeigt ebenfalls bereits Wirkung. In mehreren Gemeinden wurde der Dorfladen saniert bzw. neu gebaut. Dies ist ein wichtiges Signal, denn es zeigt, dass die nachhaltige Absicherung der Nahversorgung von allen Partnern ernst gemeint und mitgetragen wird.

Der vom Verein „Dörfliche Lebensqualität und Nahversorgung“ in Kooperation mit dem Land und der Wirtschaftskammer Vorarlberg erstellte Nahversorgerbericht ist ein wichtiger Gradmesser für die aktuelle Situation der Nahversorgung.

Eine nachhaltige Steuerung wird dadurch möglich und konkrete Maßnahmen können abgeleitet und geplant werden. Mit dem dritten Nahversorgerbericht aus dem Jahr 2017 wurde die bisher tiefste Analyse realisiert. Umso wichtiger ist es nun, die Ergebnisse allen zugänglich und verständlich zu machen. Sie zeigen auf, warum die Nahversorgung wichtig für unsere Dörfer ist und warum sich der Einkauf im Dorf mehr als nur rentiert.

Ich wünsche allen LeserInnen ein erkenntnisreiches Lesen.

Rainer Duelli
Bürgermeister Übersaxen
Obmann Verein Dörfliche Lebensqualität
und Nahversorgung

Im Namen der Kooperationspartner:
Land Vorarlberg und Wirtschaftskammer

Dorfleben
Verein Dörfliche Lebensqualität
und Nahversorgung 

Impressum

Herausgeber: Verein Dorfleben -
Dörfliche Lebensqualität und
Nahversorgung
Finanzierung: Land Vorarlberg
Wirtschaftskammer
Verein Dorfleben





Im Gespräch

mit Landesstatthalter
Mag. Karlheinz Rüdisser

Foto (c) Land Vorarlberg, Fasching

Das Land Vorarlberg unterstützt rund 50 Dorfläden in Vorarlberg jährlich mit etwa 1 bis 1,5 Millionen Euro. Warum lohnen sich diese Investitionen für das Land?

Die Lebensmittelversorgung im Dorf steht für Lebensqualität. Kurze Wege sind ökologisch, die Geschäfte dienen als sozialer Treffpunkt und regionale Produkte sorgen dafür, dass die Wertschöpfung im Land bleibt. Mit dem Beitrag des Landes unterstützen wir diese Entwicklung, denn sie tragen zur Steigerung der Lebensqualität in allen Teilen des Landes bei. Neben der finanziellen Unterstützung des Landes ist es aber auch entscheidend, dass die Bevölkerung die Dorfläden wertschätzt und dies durch ihren Einkauf im lokalen Geschäft zum Ausdruck bringt.

Trotz der starken Konkurrenz im Handel investieren auch viele sehr kleine Gemeinden in ihre Nahversorger. Sehen Sie darin die Früchte der gelebten Zusammenarbeit zwischen Läden, Gemeinden und Land?

Ich denke die Zusammenarbeit mit den Gemeinden funktioniert hier – ebenso wie in vielen anderen Bereichen – sehr gut, da wir alle das gleiche Ziel verfolgen. Regionale Nahversorger heben nicht nur die Lebensqualität, sie sind auch wichtige Arbeitgeber in der Region. Eine funktionierende Nahversorgung spielt bei der Stärkung der Ortszentren eine bedeutende Rolle und ist ein Gegengewicht zum immer stärker werdenden Onlinehandel.

Lädala im Dorf lohnt sich.

Im Bereich Raumplanung tut sich gerade einiges. Ein neues Gesetz wird kommen und das Land macht sich intensive Gedanken über die weitere räumliche Entwicklung Vorarlbergs.

Inwieweit ist die Nahversorgung in diese Überlegungen eingebunden?

In Vorarlberg beschäftigen wir uns schon lange und genau mit der räumliche Entwicklung. Die Landesgrünzone, die seit 1977 besteht, ist sicht- und spürbarer Beleg dafür. Im Laufe der Zeit verändern sich jedoch die Anforderungen und Ansprüche und Rahmenbedingungen müssen entsprechend angepasst werden. Dies betrifft auch Überlegungen im Bereich der Nahversorgung. Wie erwähnt, spielt die Nahversorgung in kleinen Gemeinden zunehmend auch eine gesellschaftlich bedeutende Rolle. Die Stärkung der Ortskerne unterstützt somit die Ziele der Raumplanung. Auch Überlegungen über die Mischnutzung von Flächen werden zunehmend intensiver diskutiert. Schon daran zeigt sich wie eng die Themen verflochten sind.

Sie verfügen mittlerweile ja über einige Jahre Erfahrung als Landesrat. Welche Botschaften geben Sie Ihrem zukünftigen Nachfolger oder ihrer Nachfolgerin mit, wenn es um die Nahversorgung geht?

Ganz egal wer wo eine Funktion ausübt: Erfolgreiche Politik ist nur möglich, wenn sich die Arbeit am Interesse und Wohle der Bevölkerung orientiert. Das ist bisher ganz gut gelungen. Ich bin überzeugt, dass dies auch in Zukunft der Maßstab des politischen Handelns in Vorarlberg sein wird.



Lädala im Dorf
lohnt sich



über 50 mal
Dorfladen
in Vorarlberg

Vom Bodensee bis zum Piz Buin

verstreut über ganz Vorarlberg ist der Dorfladen zu Hause. Dazu zählen über 50 Nahversorger. Sie sind der einzige im Ort, oder zu Fuß ist in einigen Gehminuten kein anderer Laden erreichbar. Von der Zahnbürste bis zum frischen Semmle - im Sortiment haben alle die Waren des täglichen Bedarfs. Beliefert werden die Dorfläden neben regionalen Lieferanten von bekannten Handelsketten. Die Struktur ist sehr unterschiedlich: Genossenschaften, selbstständige Kaufleute oder Metzger und Bäcker mit angeschlossenem Lebensmittelgeschäft.

Andelsbuch
SPAR Markt

Bartholomäberg
Bürger Lädili

Bartholomäberg-Gantschier
Helgas Natur Leben

Bildstein
OXA Lädeler

Bizau
Sparmarkt Konsum

Blons
Dorf-Lädeler Blons

Brand
Spar Markt

Buch
Lisa's Lädeler

Bürserberg
Dorflädile - Bäckerei Fuchs

//
*Weil mir die Lebensqualität
im Dorf wichtig ist.*

Dafins
Dorfladen Sennerei

Dalaas
SPAR Markt

Damüls
SPAR Markt

Doren
Kramer's SPAR

Dornbirn-Mühlebach
ADEG Waltraud Fussenegger

Dornbirn-Watzenegg
Dorfladen Schwendinger

Düns
ADEG Düns

Egg Großdorf
SPAR Markt

Fontanella
Zweigstelle Sonntag

Gargellen
Gargellener Dorfladen

//
*Damit mein Grund
und Boden auch in
Zukunft viel wert ist.*

Hohenweiler
Ländle Metzgerei Dür

Innerbraz
SPAR Markt

Kennelbach
SPAR Markt

Klösterle
SPAR Dorfladen

Krumbach
Sparmarkt Krumbach

Langen b. Bregenz
SPAR Markt

Langenegg
ADEG Dorfladen

Laterns
Laternser Dorfladen

Lech-Zug
Allerlei

Lingenau
ADEG Natter

Marul/Raggal
Nah & Frisch

Meiningen
Metzgerei Walser

Raggal
Walgau-Bäckerei Stuchly

Riefensberg
ADEG

Riefensberg
Landkaufhaus

Schnepfau
Sparmarkt Moosmann

Schnifis
ADEG Dorftreff

Schopperrau
ADEG Strolz

Schwarzenberg
SPAR Markt

Sibratsgfall
Dorfladen Bäckerei Dorner

Silbertal
SPAR Markt

Sonntag
ADEG

St. Gerold
Zweigstelle Sonntag

Stuben a. Arlberg
Dorf-Laden

Sulzberg Thal
Dorfladen Thal

Thüringerberg
Sennereigenossenschaft

Tschagguns
SPAR Supermarkt

Übersaxen
SPAR Markt OKV

Viktorsberg
Viktorsberger Dorfladen

Warth/Schröcken
SPAR Markt

//
*Weil kurze Wege
zum Einkauf
ökologischer und
günstiger sind.*





Ein Dorffest für die Nahversorgung

Doren feierte die Neueröffnung von Kramers Spar- Postpartner & Lotto

Doren mit seinen 1.100 Einwohnern hat wieder einen Dorfladen. Wie sehr die Bevölkerung der Vorderwälder Gemeinde das zu schätzen weiß, zeigt die rege Beteiligung an der Eröffnungsfeier. Der Musikverein rückte aus und viele Familien ließen sich den freudigen Anlass nicht entgehen.

Dorfladen, Wohnungen, Arztpraxis – der Neubau im Ortszentrum ist ein echter Treffpunkt. Die Gemeinde beteiligte sich gemeinsam mit der Wohnbauselbsthilfe an dem Projekt. Mit Klaus Kramer, der früher als Banker gearbeitet hatte, wurde ein engagierter Pächter gefunden. Sieben kundige Frauen unterstützen ihn bei der Führung des Geschäftes. Das Motto lautet: „Ikoufa – guat leba – gnüssa – im Dorf.“

Darauf gingen auch die Interviewpartner ein, die Mag. Karl-Heinz Marent vom Verein „Dörfliche Lebensqualität und Nahversorgung“ zum Mikrofon bat. Bürgermeister Guido Flatz erinnerte daran, dass ein Dorfladen viel mehr ist als eine Einkaufsmöglichkeit. Er ist ein wichtiger Treffpunkt, ein entscheidender

Baustein für die Lebensqualität im Ort. Deshalb dankte er Klaus Kramer ganz besonders für die Bereitschaft, das Wagnis einzugehen.

Klaus Kramer erläuterte, dass er unbedingt in Doren arbeiten möchte und sich deshalb auf das Abenteuer eingelassen habe. Er bedankte sich bei der SPAR-Organisation, wo er während der Bauzeit sehr viel lernen durfte. Selbst Guntram Drexel vom SPAR-Aufsichtsrat fand den Weg nach Doren. Pfarrer Albert Egender sprach Segensworte und der Musikverein Doren mit Kapellmeister Helmut Geist sorgte für musikalische Abwechslung.

„*Ikoufa
– guat leba –
gnüssa
– im Dorf.*“

so das Motto des neuen
Dorfladens in Doren

Das neue Geschäft verfügt über knapp 300 m² Verkaufsfläche, auf der eine Auswahl von rund 4.000 Artikeln angeboten wird. Die vielen Gäste zeigten sich erfreut über die großzügige Gestaltung. Sie durften das Geschäft sowie

eine der Wohnungen im Haus besichtigen, nachdem das Band zur Eröffnung durchgeschnitten worden war.

Schließlich wurden alle Gäste zum Eröffnungsfest in die Tiefgarage des Hauses auf Speisen und Getränke eingeladen. Günter Morscher hatte sich zudem mit einer Methusalem-Flasche Sekt, also einer Sondergröße mit 6 Litern Inhalt vom Burgenländer Weingut Stefan Lang, Neckenmarkt, eingefunden. Auch andere Gäste brachten Einstandsgeschenke mit.

Regionale Produkte

Klaus Kramer und seine sieben Mitarbeiterinnen Ola, Angelika, Dagmar, Eva-Maria, Gerda, Silvia und Paulina setzen in „Kramers SPAR“ besonders auch auf ein regionales Angebot. Brot und Mehlspeisen liefert die Bäckerei-Konditorei Alber aus Sulzberg, Fleischspezialitäten kommen vom Nachbar Rainer Moosmann, die „Glückseier“ stammen von den freilaufenden Hühnern der Familie Vögel aus Doren und selbstverständlich gibt es Milchprodukte und Käse von der Dorener Sennerei Huban. „Ich bin aber auch froh, dass wir als Postpartner wirken können und dass es mir gelungen ist, auch Lotto wieder im Haus zu haben“, betont Klaus Kramer.

Dorfläden als zentraler Bestandteil lebendiger Zentren

Das Beispiel aus Doren zeigt. Investitionen in den Dorfläden lohnen sich! In den letzten Jahren waren landauf und landab zahlreiche Neueröffnungen und Renovierungen zu feiern. Neben dem Dorener Laden wurden auch in Bizau und Bartholomäberg Investitionen in die Dorfläden getätigt.

Ermöglicht wird dies durch den Schulterschluss zwischen Land und Gemeinden, die die Läden auch finanziell ordentlich unterstützen und damit die Lebensqualität für Jung und Alt in unseren Gemeinden fördern. Die Bevölkerung trägt mit Ihrem Einkauf in den Läden direkt zu lebendigen Dörfern bei.

Wichtig dabei ist immer: Größe ist nicht alles! Während sich die Einkaufszentren auf der grünen Wiese gerne mit noch mehr Verkaufsfläche übertreffen, zeigen zahlreiche Dorfläden, dass mit einer klugen Raumaufteilung auch auf kleinem Raum eine gemütliche Einkaufsatmosphäre mit genügend Produkten geschaffen werden kann.

Der funktionierende Dorfladen ist somit ein wesentlicher Bestandteil eines lebendigen Ortszentrums. Er ist auch für ältere Menschen oder Eltern mit Kindern zu Fuß oder mit dem Fahrrad gut erreichbar. Dieses Prinzip der kurzen Wege wird von erfreulich vielen Gemeinden in ihren Raumplanungszielen berücksichtigt und kommt der funktionalen Dichte im Zusammenspiel von Gasthaus, Kindergarten, Schule, Kirche und Altersheim zugute. Dieses Zusammenspiel wird durch die Änderungen im Raumplanungsgesetz gestärkt. Das Land Vorarlberg setzt damit nicht zuletzt den Willen um, diese Zentren gegen Zersiedlung und Individualisierung zu stärken. Davon profitiert nicht nur der Dorfladen, sondern auch die Dorfgemeinschaft als Ganze.

Größe ist nicht Alles

Zwei aktuelle Beispiele zeigen: Auch in Kleinstgemeinden kann der Betrieb eines Dorfladens im Zusammenspiel mit anderen Nutzungen gut geführt werden. Die Gemeinden Sibratsgfall und Düns haben jeweils rund 400 Einwohnerinnen und Einwohner. Trotz der geringen Kaufkraft gehören auch die Dorfläden in diesen Gemeinden zu jenen, die in ihre Infrastruktur investieren. In solch kleinen Strukturen funktioniert dies aber nur über das kluge Zusammenspiel von mehreren Nutzungen und durch die Zusammenarbeit mehrerer Personen. „Nur wemmr zemm an an Tisch hockand und zemma schaffand, kömmer inra klenna Gmoand was erreicha,“ bringt es August Dorner, Bäckermeister in Sibratsgfall auf den Punkt.

*“ Nur wemmr zemm
an an Tisch hockand
und zemma schaffand,
kömmer inra klenna
Gmoand was erreicha!*

August Dorner
Bäckermeister in Sibratsgfall

Grillprofis in Sibratsgfall

Zusammen mit seinem Bruder Markus, einem Bio-Landwirt, der sich auf die Rinderzucht spezialisiert hat und dem Grill-Weltmeister Andreas Franz betreibt er nicht nur den Dorfladen sondern bietet gleich auch



Dorfladen
belebt
Orts-
zentrum



Eröffnung

Bürger Lädli

Bgm. Martin Vallaster

Karl-Heinz Marent

Bgm. Rainer Duelli

Yvonne Vallaster

Bgm. Michael Tinkhauser

Landesrat Erich Schwärzler

einen Seminarraum, sowie Grill-Workshops für Einheimische und Touristen an.

„Durchschnittlich reist ein Gast zu unseren Grill-Workshops aus 600 km Umkreis an.

Holland, Deutschland, Niederösterreich, alles ist dabei,“ erzählt August Dorner mit einem verschmitzten Lächeln. Auch die Bäckerei ist direkt in den Laden integriert. So können die Mitarbeiterinnen die bekannten „Hildegard Gewürzkekse“ verpacken, wenn es gerade mal ruhig ist im Dorfladen.

Neues Dorfhaus für Düns

Synergien schaffen in kleinen Strukturen ist auch in Düns die Devise. Dort wird nicht nur der Dorfladen neu gebaut, sondern gleich ein ganzes „Dorfhaus“. Neben den Räumlichkeiten für den Konsum Düns inklusive Café sind im neuen Dorfhaus auch Wohnungen, Seminarräume, ein Arztzimmer, eine Bücherei, sowie Räumlichkeiten für den Krankenpflegeverein angesiedelt. Der hochkarätig besetzte Architekturwettbewerb fand im Herbst 2016 statt, bei dem auch Karlheinz Marent vom Verein Dorfleben in der Jury mitwirkte. Als Sieger gingen Dorner/Matt-Architekten aus Bregenz hervor.

Diese beiden Beispiele zeigen auf: Auch in kleinen Strukturen kann die Nahversorgung erhalten werden. Das Zusammenwirken mehrerer Funktionen belebt den Dorfkern und ermöglicht ein Überleben für viele kleine, aber wichtige dörfliche Strukturen.

Ein neues Dorfhaus für Düns mit Dorfladen

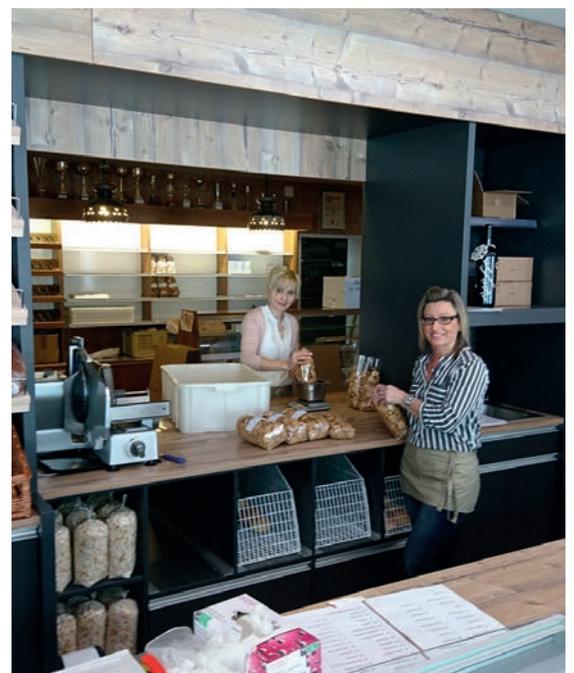
Modellfoto

(c) Dorner-Matt Architekten



Kekse verpacken wenn im Laden grad nichts los ist.

Dorfladen Sibratsgfall



Lädala im Dorf lohnt sich.

Am Hang wohnen, im Tal kaufen

Ladner-Stammtisch in Schnifis zeigt auf: Guter Service und Zeit für die Kunden sind wichtig

Das Beispiel Schnifis zeigt, dass sich mit gezielter Vorgangsweise Kaufkraft binden lässt und die Umsatzzahlen auch am Hang des Walgaus konstant bleiben. Dennoch besteht aufgrund der Größe des Ladens durchaus Optimierungsbedarf in der Kostenstruktur. Auch eine Ladenumgestaltung kann in absehbarer Zeit zum Thema werden.

Der Einladung nach Schnifis zum Gedankenaustausch folgten 18 Personen, deren Gemeinden neben dem Bevölkerungswachstum auch überdurchschnittlich hohe Auspendlerzahlen und eine im Vergleich mit allen Dorfläden in Vorarlberg schlechtere Kaufkraftbindung aufweisen. Im Gegensatz zum positiven Ausreißer Schnifis liegt dort die Kaufkraftbindung durchschnittlich bei nur 14 % bis 25 % der gesamten Kaufkraft in der Gemeinde.

Service entscheidend

Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer brachten sich mit konstruktiven Ideen in die Diskussion ein. Einig waren sich die Ladnerinnen und Ladner, dass guter und freundlicher Service das A&O eines zukunftsfähigen Dorfladens ist. Allerdings bedarf es auch der Unterstützung und Mitarbeit durch Gemeinde und Vereine. Gerade die Vereine können durch einen Einkauf für Vereinsfeste einen wichtigen Beitrag für den Bestand der Dorfläden leisten. Hier positionieren sich Dorfläden gut als flexible Dienstleister, die jederzeit und schnell für Nachschub sorgen. Gemeinden können diese Zusammenarbeit lenken. Eine Möglichkeit ist, die Vereinsförderung daran auszurichten, ob die Vereine auch regelmäßig im Laden einkaufen. Natürlich sollten

auch die Gemeindevertreterinnen und -vertreter selbst gute Vorbilder sein und das Angebot in der eigenen Gemeinde annehmen.

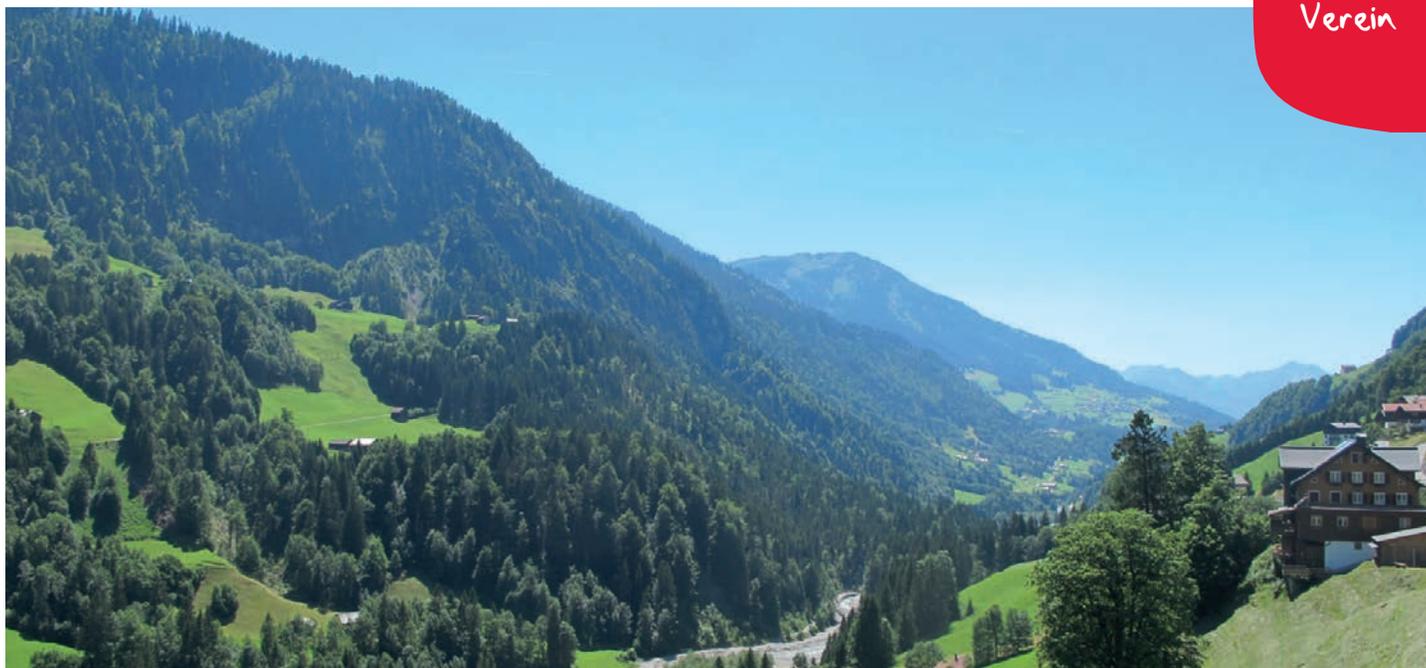
Treffpunkt für ein Schwätzle

Guter Service zeichnet sich aber nicht nur durch eine rasche und freundliche Bedienung der Kunden aus. Der Dorfladen ist auch Treffpunkt und Kommunikationsort, gerade für unsere älteren Mitbürgerinnen und Mitbürger. Deshalb ist es wichtig, dass sich die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in den Läden Zeit für die Kundschaft nehmen und ab und an ein „Schwätzle“ führen. Das hat nichts mit Faulheit oder Trödeln zu tun, sondern stärkt das Miteinander und die Identifikation mit dem Laden. Einen besonders hohen Mehrwert kann diesbezüglich eine Kaffeecke bringen, wie etwa der Dünser Dorfladen zu berichten wusste.

Ladnerstammtisch

Ein Ladnerstammtisch bietet die gute Gelegenheit, miteinander und voneinander zu lernen und liegt ganz in der Zielsetzung unseres Vereins. Wenn sich ein Dorfladen einer bestimmten Herausforderung gegenüberstellt, kann der Verein Ladnerstammtische organisieren, zu denen Dorfläden aus der Region bzw. solche geladen werden, die sich in einer ähnlichen Situation befinden. Das fördert den gegenseitigen Austausch. Zudem müssen nicht alle das Rad neu erfinden, denn vielleicht hat einer der Läden bereits eine passende Lösung parat. Ebenso kann der Verein sein aktuelles Programm und Leistungen präsentieren. Der Bedarf wird direkt bei den Ladnerinnen und Ladnern abgefragt.





Factbox Leistungen des Vereins Dorfleben

Ladner-Stammtische sind nicht die einzigen Leistungen, die der Verein Dorfleben erbringt. Daneben werden auch aktivierende Bürgerbefragungen sowie Bürgerstammtische durchgeführt, die in den Gemeinden das Bewusstsein für den eigenen Laden stärken und bei der Entwicklung von zukünftigen Maßnahmen behilflich sein sollen.

Der Verein setzt aber auch auf einer übergeordneten Ebene an. Der alle drei Jahre erscheinende Nahversorgerbericht ist ein wichtiger Barometer um die Situation der Dorfläden in Vorarlberg darzustellen und um gegenüber der Politik Maßnahmen und Notwendigkeiten zu formulieren. Die Präsentation des Berichts bringt dem Verein ein hohes Feedback in der Presse, wodurch das Bewusstsein in der Bevölkerung insgesamt gestärkt wird.

Regelmäßig werden auch Fachveranstaltungen zu relevanten Themen angeboten, die die Förderung der Lebensqualität in unseren Gemeinden zum Ziel haben. Aktuelle Beispiele sind etwa die Fachtagung „gut leben“ oder die Podiumsdiskussion zum Gasthaussterben in der Krone Dafins.

Ziel des Vereins ist es ein Netzwerk an regionalen Produzenten aufzubauen, die Produkte exklusiv für die Dorfläden zur Verfügung stellen. Das stärkt die regionalen Wirtschaftskreisläufe und bringt attraktive Produkte in die Dorfläden.

Grundlage für den jetzigen und zukünftigen Erfolg ist die Zusammenarbeit von mittlerweile 50 Vorarlberger Gemeinden, dem Land Vorarlberg und der Wirtschaftskammer Vorarlberg.



Gutes aus der Region für die Region

Der Trend zur Regionalität ist nun schon seit einigen Jahren erkennbar und Produkte von Produzenten aus der eigenen Gemeinde schmücken immer mehr Dorfläden. Seien es die leckeren Käsekrainer der Metzgerei Moosmann, die es im Dorfladen Doren zu kaufen gibt, oder selbstgehäkelte Kinderschuhe im ADEG Nesensohn in Laterns. Die Produkte sind bei den Kundinnen und Kunden sehr beliebt, egal ob für den Eigenverbrauch oder als Geschenke. So stellen zahlreiche Dorfläden auch gerne Geschenkskörbe für besondere Anlässe zusammen.

Trotz der vielen Vorteile die regionale Produkte für die Produzenten, den Händler und den Endverbraucher bieten, ist es nicht einfach ein ganzjährig konstantes und attraktives Sortiment anzubieten. Die Hintergründe sind vielfältig und reichen von einem zu geringen Angebot bis hin zu fehlenden Logistikketten. Um diese Lücken zu schließen bilden sich im ganzen Land Initiativen wie die Klostertaler Bauerntafel oder der Regionalmarkt Vorderland-Walgau-Bludenz.

Ein Experte auf dem Gebiet regionaler Wirtschaftskreisläufe ist Manfred Walser, der uns im Folgenden einige Fragen dazu beantwortet.

Warum ist es wichtig auf regionale Wirtschaftskreisläufe zu setzen und diese auch als KonsumentIn zu fördern?

Zu dieser Frage lassen sich ganze Aufsätze schreiben. Ich will zwei Aspekte besonders betonen:

Wenn wir Nahrungsmittel im Supermarkt kaufen, wissen wir meistens nicht, wie sie produziert wurden. Wir können uns zwar durch Zutatenlisten und Kataloge von E-Nummern arbeiten. Aber das sagt wenig darüber aus, wie die Rohstoffe geerntet, gewaschen, sortiert und gelagert wurden. In der Region ist das überschaubarer. Wir kennen zwar auch nicht jeden Erzeuger, aber es spricht sich herum, wer welche Qualität anbietet. Und im Zweifelsfall kann man miteinander reden.

Und für jedes Produkt, das von irgendwoher in die Region eingeführt wird, fließt Geld aus der Region heraus. Für eine ausgeglichene Handelsbilanz muss entsprechend wieder Ware im selben Wert exportiert werden, damit dieses Geld wieder zurückkommt. Je mehr Geld aber in der Region zirkuliert, desto unabhängiger ist die Region von äußeren Einflüssen.

Warum ist es trotz dem Trend zur Regionalität so schwierig solche Kreisläufe aufzubauen?

Der Vorarlberger Markt ist gespalten. Es gibt eine gut organisierte Struktur für die Erzeugung und Vermarktung von Milch und Milchprodukten, die den meisten Vorarlberger Erzeugern ein kalkulierbares Einkommen verschaffen. Und es gibt eine Reihe innovativer Landwirte, die andere Produkte und Erzeugnisse ausprobieren und gut davon leben können. Wer in Vorarlberg andere Produkte als Milch, Käse und Rindfleisch in einer akzeptablen Qualität produziert, der kennt keine Absatzprobleme. Die Waren werden ihm mehr oder weniger aus den Händen gerissen, direkt ab Hof und mit einer entsprechend großen Wertschöpfung. Für den Aufbau einer Vermarktungsstruktur, die stark genug ist, dass sie verlässlich Läden und Gastronomiebetriebe beliefern kann, steht nur das zur Verfügung, was übrig bleibt. Das ist zu wenig. Der Markt wäre da – es fehlt das Bekenntnis der Landwirte für professionelle Strukturen.



Manfred Walser
beim Fachaustausch mit Landerinnen und Ladner



Handgestrickt
ein schönes Geschenk gefertigt im Ort aus dem Dorfladen Laterns



Kolasirup
eine Spezialität hergestellt für das Bärger Lädile, Bartholomäberg

Blühende Stadt- und Ortszentren

Wir brauchen mehr Zusammenarbeit und Bewusstsein bei jedem Einkauf

„Nur attraktive Ortszentren und Plätze werden von Einheimischen und Gästen angenommen. Um ein pulsierendes Leben zu erhalten und für die Zukunft zu sichern, müssen verschiedenste Faktoren berücksichtigt werden. Mit den blühenden Stadt- und Ortszentren wurde eine landesweite Initiative gestartet, die sich diesem wichtigen Thema angenommen hat!“ so Bürgermeister Christian Loacker, von der Initiative „Blühende Stadt- und Ortszentren“.



Christian Loacker Bürgermeister von Götzis
Obmann der Regio am Kumma

Die Plattform besteht seit mittlerweile zwei Jahren. Anlass war ursprünglich ein konkretes Raumplanungsvorhaben, inzwischen beschäftigen sich die Partner auf breiter Basis mit dem, was unsere Dörfer und Städte lebenswert macht. Vom Einzelhandel über das Gasthaus bis hin zu zahlreichen raumplanerischen Themen.

Landesweite Kooperation für Austausch & gemeinsame Aktivitäten

Partner der Plattform sind Gemeinden, Regionen, Marketing- und Handelsorganisationen, das Land und die Wirtschaftskammer Vorarlberg. Sie nutzen diese Möglichkeit für Austausch und gemeinsame Aktivitäten. „Diese landesweite, breite Form der Kooperation hat sich in zentralen Punkten

bewährt“, zieht Bgm. Guido Flatz, Obmann der Regio Bregenzerwald, der bisher die Plattform-Aktivitäten koordinierte, Bilanz. „Zwei landesweite Aktionstage, die Fachveranstaltung im Herbst 2016 und die gemeinsame Themenarbeit haben speziell auch die Entscheidungsträger und Akteure in den Gemeinden unterstützt.“

Aktuell wird die Plattform von Manfred Böhmwalder von der Wirtschaft amKumma koordiniert, der Verein „Dorfleben“ und andere Regionen und Gemeinden unterstützen nach Bedarf.

Raubild 2030

„Der Rückhalt für dieses Thema insgesamt ist groß, obwohl es naturgemäß im Detail unterschiedliche Positionen gibt“, stellt Böhmwalder fest. Eine gemeinsame Erkenntnis: „Wir müssen deutlich vernetzter denken, mehr abstimmen, neue Wege finden – auch wenn dadurch der Vorteil des oder der Einzelnen kurzfristig vielleicht geringer ausfällt“, so Böhmwalder.

Damit das gelingt, tragen die Partner in regelmäßigen Treffen Informationen zusammen und tauschen sich aus. Einen positiven Beitrag dazu erwarten sich die Plattformpartner auch vom „Raumbild 2030“ für Vorarlberg, das Rahmenbedingungen für die weitere räumliche Entwicklung des Landes setzen soll.

Bewusstseinsbildung in Bezug auf den online Handel

Ein weiterer Arbeitsschwerpunkt der Plattform „Blühende Stadt- und Ortszentren“ wird es in den kommen-

den Jahren sein, die vor Ort wirkenden „Schattenseiten“ des Einkaufs im Internet stärker bewusst zu machen. Immerhin wandert rund die Hälfte des Online-Umsatzes derzeit ins Ausland ab, was sich indirekt auch auf die Attraktivität von Stadt- und Ortszentren auswirkt.

Eine der sichtbarsten Schattenseiten des Online-Einkaufs sind die damit verbundenen Wachstumssprünge im Verkehr. Nach aktuellen Erhebungen wurden 2016 österreichweit 93 Millionen Pakete an Privatkunden ausgeliefert – gut ein Drittel mehr als im Vorjahr. „Auf Vorarlberg heruntergerechnet sind das über 4 Millionen Pakete jährlich oder 15.700 Stück pro Werktag“, macht Böhmwalder deutlich. „Wenn man noch Retourenquoten von bis zu 50 Prozent berücksichtigt, ist ein Teil des Verkehrszuwachses in unserem Land gut erklärbar.“



Manfred Böhmwalder
von der Wirtschaft amKumma und
Koordinator der Plattform
„Blühende Stadt- und Ortszentren“

Kontakt

für ergänzende Informationen steht Manfred Böhmwalder von der Wirtschaft amKumma zur Verfügung.

Telefon 0664 500 9 800
manfred@wirtschaftamkumma.at
www.meinzentrum.at



Unsre Krone in Dafins Dank engagierten BürgerInnen und Unterstützung der Gemeinde nicht geschlossen.

Gasthäuser und Dorfläden als Zentren lebendiger Orte

Dorfläden und Konsumgenossenschaften wurden ursprünglich geschaffen, um die Bevölkerung mit wichtigen Waren des täglichen Bedarfs und Lebensmitteln zu versorgen. Einkaufen ist aber längst nicht mehr der einzige Grund in den Dorfladen zu gehen. Sie bewähren sich immer mehr in der Funktion als Treffpunkt mit integrierter Cafe-Ecke. Man trifft sich im Dorfladen auf einen Cafe und erzählt sich das Neueste aus dem Dorfgeschehen.

In den letzten 70 Jahren dürften es etwa 500 Gasthäuser sein die entweder zugesperrt haben, oder ihre Betriebsform geändert haben.

„Gasthaussterben Quo Vadis?“
so der Titel einer Podiumsdiskussion in Dafins

Umso wichtiger wird diese Funktion als Treffpunkt je mehr Gasthäuser für immer ihre Türen schließen. In den letzten 70 Jahren dürften es etwa 500 Gasthäuser sein, die entweder zugesperrt, oder ihre Betriebsform geändert haben. Das geht aus einer Studie des Vereins zum Thema Gasthaussterben hervor. Vor allem Kleingemeinden sind davon betroffen. Gerade dort nimmt das Gasthaus eine wichtige Stellung ein,

denn ohne es fehlt ein Ort in der Gemeinde, wo Feste wie Geburtstage, Taufen oder Beerdigungen gefeiert werden können.

Um dieses Thema an die breite Öffentlichkeit zu bringen, veranstaltete der Verein Dörfliche Lebensqualität und Nahversorgung am 14.3.2018 die Podiumsdiskussion „Gasthaussterben Quo Vadis?“ in der Krone Dafins. Dort zeigten fünf Rednerinnen und Redner aus unterschiedlichen Blickwinkeln auf, wie man dem Gasthaussterben entgegenzutreten kann.

Eugen Fulterer, ein Sohn des ehemaligen Gasthaus Kreuz in Rankweil, verdeutlichte, was es emotional bedeutet ein Gasthaus zuzusperren, wenn es sich einfach nicht mehr rentiert und die Zukunftsperspektive fehlt. Damit es gar nicht so weit kommt braucht es Motivation, aber auch gute Rahmenbedingungen versicherte Matthias Müller vom Schützenhaus in Feldkirch.

„Die Gastronomie hat auch viele positive Seiten, man hat frei wenn andere arbeiten und





Gasthaus Quo Vadis Die Referenten bei der Abschlussdiskussion, Matthias Müller, Eugen Fulterer, Claudia Marte, Matthias Mayr, Richard Bilge

durch den direkten Kundenkontakt erlebt man viele schöne Momente. Ein Lächeln und ein Danke der Gäste sind eine große Motivation.“



Ein Lächeln und ein Danke der Gäste sind eine große Motivation.

Matthias Müller
vom Schützenhaus in Feldkirch



Gemeinden und Regionen können auch Rahmenbedingungen setzen. Was in einer kleinen Region wie dem Dreiklang alles gemacht werden kann, erläuterte Geschäftsführer Matthias Mayr: „Synergien zwischen den Akteuren in der Region müssen gehoben werden, ansonsten wird's schwierig.“

Trotz aller Schwierigkeiten gibt es aber in immer mehr Gemeinden neue Modelle wie ein Gastronomiebetrieb unter Beteiligung der Bevölkerung funktionieren kann. Innovative Beispiele dafür präsentierten Claudia Marte vom Verein „üsr Krona“ in Dafins und Richard Bilgeri, Obmann der Genossenschaft „üser Wirshus – Bartle Riefensberg“. Dort wo sich kein Betrieb mehr halten kann, kann durch das Engagement der Bevölkerung wieder Neues entstehen. „Innerhalb von 3 Wochen, hatten

wir 300.000 € zusammen um das Cafe Grabherr zu kaufen. Renoviert haben wir es dann mit Betrieben aus dem Ort – sie haben aber nur das Material verrechnet,“ erzählt Richard Bilgeri den rund 70 interessierten Zuhörerinnen und Zuhörern. „Bezogen werden die Produkte alle regional, über die Sennerei, die Metzgerei, die Brauerei Egg und natürlich über den Dorfladen.“

Factbox Gasthausstudie

Im Rahmen einer vertiefenden Studie beschäftigte sich der Verein Dorfleben intensiv mit den Hintergründen des Gasthaussterbens.

Um die Zukunft der dörflichen Gastronomie zu sichern, sind aus Sicht des Vereins folgende Maßnahmen notwendig:

- Entwicklung einer Gastronomiestrategie analog zur Tourismusstrategie
- Stärkeres raumplanerisches Eingreifen auf der „Grünen Wiese“
- Einfachere Verfahren und Auflagen für die (dörfliche) Kleingastronomie
- Regelmäßigen Austausch zwischen Behörden schaffen
- Schulterchluss zwischen Gemeinden und Sparte stärken

- Image des Wirteberufs und der Arbeit in der traditionellen Gastronomie fördern
- Arbeitsrechtliche Regularien bedarfsgerecht anpassen
- Verstärkte Unterstützung bei Betriebsübergaben und Innovationsprozessen
- Gasthaussterben in der neuen Gastronomieausbildung berücksichtigen
- Regelmäßige Vereins- oder Dorfstammtische anbieten
- Keine Ausweisung von Vereinslokalen und Kopplung von Vereinsaktivitäten an Gastronomie
- Charakter und Eigenständigkeit der Betriebe hervorheben

Die gesamte Studie kann unter info@nahversorgung.org angefordert werden.

Methoden zur Haltbarmachung

Was tun mit überschüssigen Lebensmitteln?

Einfrieren

Die wohl einfachste Methode ist das gute alte Einfrieren. Lebensmittel aller Art können bedenkenlos in den Tiefkühler gepackt werden. Essen, das in nächster Zeit nicht verwertet wird, kann ganz einfach und ohne viel Aufwand in das Gefrierfach gegeben werden und bei Bedarf wieder verwendet werden. Durch das Einfrieren behalten Lebensmittel ihre wichtigen Nährstoffe bei.

Einkochen

Obst und Gemüse kann eingekocht werden, in Behälter gefüllt und anschließend im Kühlschrank oder im Gefrierfach aufbewahrt werden. Gemüse kann man zum Beispiel zu einem Sugo oder einer Suppe einkochen, während man aus Obst ein feines Kompott zaubern kann.

Trocknen oder Dörren

Kräuter wie Petersilie, Majoran, Schnittlauch, Koriander usw. können getrocknet und als Gewürze verwendet werden. Genauso kann man Obst in Stücke schneiden und anschließend trocknen oder dörren. Eine ebenfalls gängige Variante ist aus trockenem Brot Semmelbrösel oder Knödelbrot für Semmelknödel herzustellen. Aus übrig gebliebenen Semmeln kann man zum Beispiel auch einen leckeren Scheiterhaufen machen. Ein weiterer Tipp trockenes Brot wieder weich zu bekommen: Das Brot mit Wasser bestreichen, in eine Alufolie wickeln und für ein paar Minuten in den Ofen geben.

Kaltes Wasser

Verschumpeltes Obst und Gemüse in kaltes Wasser einlegen, nach einer Zeit ist es wieder knackig und frisch.

Obst und Gemüsereste verwerten

Essensreste können ganz einfach weiterverwertet werden. Aus weichen Äpfel kann man ein feines Apfelkompott oder Apfelmus kochen. Aus Obst, das an der Kippe steht, kann ein saftiger Kuchen gebacken werden.

Übriggebliebenes Obst oder Gemüse kann aber auch in simplen Salaten verwertet werden. So verleihen zum Beispiel Äpfel, Trauben, Orangen oder Birnen dem Salat einen Frischekick.



Einfrieren



Einkochen



Trocknen oder Dörren



Obst und Gemüse verwerten

Lebensmittel sind wertvoll!

So werden Lebensmittelabfälle vermieden

Hochwertige Nahrungsmittel sind kostbar und ein Grundelement zum Überleben. Trotzdem werden tagtäglich erschreckend große Mengen an wertvollen Lebensmitteln weggeworfen. Jährlich landen in Österreich rund 157.000 Tonnen Lebensmittel sowie Speisereste im Restmüll.¹ In Vorarlberg sind es laut der Abfallanalyse rund 11 kg an genießbaren Lebensmitteln die jeder von uns jährlich in den Müll wirft. Nur 5 kg davon landen im Biomüll.²

Um kostbare Lebensmittel vor dem Müll zu bewahren, helfen folgende Tipps, die im Alltag einfach durchzuführen sind:

Mindesthaltbarkeitsdatum

Abgelaufenes nicht gleich wegwerfen! Grundsätzlich sollte immer im Hinterkopf behalten werden: Es handelt sich beim Mindesthaltbarkeitsdatum um einen gesetzlich festgelegten Zeitpunkt, bis zu diesem das Lebensmittel minimal genießbar ist. Dies bedeutet auf gar keinen Fall, dass am Fälligkeitsdatum das Produkt plötzlich ungenießbar oder gar für den Körper schädlich ist. Schrecken Sie nicht davor zurück, abgelaufene Lebensmittel weiter zu verwenden. Hier ist wichtig, auf den eigenen Instinkt zu hören, die 5 Sinne einzuschalten und das Produkt auf seine Genießbarkeit zu testen. Folgende Tipps können dabei helfen: 1.) Ist Schimmel oder sind sonstige Auffälligkeiten erkennbar? 2.) Hat es einen eigenartigen, verdorbenen Geruch? Riecht das Produkt anders als es üblicherweise riecht? 3.) Wie fühlt es sich an?

Wenn man seine Sinne aktiviert, lässt es sich leicht feststellen ob das Lebensmittel noch genießbar ist oder eben nicht. Unsere Vorfahren bekamen immerhin auch kein Fälligkeitsdatum auf ihr Essen gedruckt.

Leicht verderbliche Lebensmittel werden allerdings mit einem Verbrauchsdatum („zu verbrauchen bis ...“) gekennzeichnet. Das Verbrauchsdatum ist jene Frist, innerhalb derer ein Produkt verbraucht werden soll. Bei Fleisch und Fisch sollte unbedingt das aufgedruckte Verbrauchsdatum eingehalten werden, sonst droht schlimmstenfalls eine Lebensmittelvergiftung.³

„In Vorarlberg sind es rund 11 kg an genießbaren Lebensmitteln die jeder von uns jährlich in den Müll wirft.“

Abfallanalyse
Umweltverband 2016

Einkaufen

Oft neigt man beim Lebensmittel einkaufen dazu mehr in den Korb zu packen als vorgesehen. Vor allem die immer weiter sinkenden Preise und Angebote in herkömmlichen Marktketten verleiten uns dazu. Dabei ist vor allem bei frischer Kost wie Obst, Gemüse, Fleisch, Fisch und Milchprodukten

zu raten, immer nur das einzukaufen, was man auch wirklich verwerten kann. Tipp hier: Sich vor dem Einkaufen in Ruhe hinsetzen und eine Einkaufsliste erstellen. Am besten nebenbei einen kleinen Snack essen, denn bekanntlich wird ein Einkauf mit Hunger um einiges teurer.

Regionale Produkte

Auf regionale Qualität sollte gesetzt werden. Beim Einkaufen in regionalen Dorfläden und Märkten bekommt man nicht nur qualitativ hochwertige Lebensmittel, sondern unterstützt auch noch regionale Bauern und Händler. So tut man nicht nur dem eigenen Körper etwas Gutes, auch die Region und Ihre (Land-) Wirtschaft profitieren davon.

Quellen:

- 1) <http://www.umweltv.at/lebensmittel-sind-kostbar/allgemein/>
- 2) Umweltverband: Broschüre Lebensmittel sind kostbar, 2016
- 3) <http://www.umweltv.at/lebensmittel-sind-kostbar/allgemein/>

LEBENSMITTEL RICHTIG LAGERN

www.umweltv.at

Bildquelle: Ursprungsfotos vor Collage: shutterstock.com



Chutney Grundrezept

Obst und Gemüse können für ein feines Chutney verwendet werden. Chutneys basieren auf Obst und Gemüse, Zucker für die Süsse, Essig und Gewürzen. Sie sind schnell gezaubert und sind dann etwa ein bis zwei Wochen im Kühlschrank gelagert haltbar.



Das Chutney-Grundrezept funktioniert folgendermaßen:

- 1kg Obst oder Gemüse, besonders gut geeignet sind Zwetschken, Äpfel oder Beeren, Rote Beete, Kürbis und Paprika
- 250 g Zucker
- ½ L Essig (bei säuerlichem Obst, eher 250 ml Essig plus 250 ml Wasser)
- 1 - 2 Zwiebeln
- 1 TL Salz
- 2 EL Senfpulver oder grob zerstoßene helle Senfkörner (falls vorhanden)

Die in Ringe, Halbringe oder Würfel geschnittenen Zwiebeln werden in etwas neutralem Öl angedünstet, Essig, Zucker und die restlichen Zutaten (kleingeschnittenes Obst oder Gemüse) hinzugeben. Etwa 20 Minuten köcheln lassen und in saubere Gläser abfüllen. Verdampft die Flüssigkeit zu schnell, etwas Wasser nachfüllen - nicht zu viel, denn das Chutney sollte kaum Flüssigkeit enthalten. Dieses schnelle Chutney ist ca. 1-2 Wochen im Kühlschrank haltbar.

Wird das Chutney beim Selbermachen etwa eine Stunde gekocht, noch heiß in sterile Schraubgläser abgefüllt und luftdicht verschlossen, hält es sich kühl gelagert, etwa im Keller, monatelang.

Quelle: <https://www.nachhaltigleben.ch/food/rezepte/chutney-grundrezept-und-diverse-rezepte-zum-selber-machen-3354>

Dorfladen goes online

Als moderner Service für Touristen und Berufstätige können Kunden in Zukunft noch komfortabler über ein Online-Portal Waren im Dorfladen bestellen. Erste Dorfläden starten bereits mit dem Testbetrieb.

Neben dem klassischen Online-Portal bietet der Webshop regionale Spezialitäten, Themeneinkäufe und informiert über die Besonderheiten der Dorfläden.



Einkaufen leicht gemacht: Nachdem Kunden online ihre Bestellung gemacht haben, wird die Ware im Dorfladen zur Abholung gepackt und bereitgestellt oder in vielen Dorfläden sogar auf Wunsch nach Hause zugestellt.



Urlaubsgäste im Dorfladen

Knapp 2,5 Millionen Gäste im Jahr verbringen ihren Urlaub in Vorarlberg. 2016 wurden 8,95 Millionen Nächtigungen gezählt. Dieser zusätzliche Schub an Kaufkraft allein müsste doch eigentlich das Überleben der Dorfläden sichern, liegen sie doch dort, wo unser Land besonders schön ist.

Ein Stück weit stimmt das sogar, denn einzelne Dorfläden erzielen tatsächlich während der Saison dank der Urlaubsgäste erheblich höhere Umsätze. Das gilt allerdings nur für einige wenige Standorte, denn die Urlaubernächtigungen konzentrieren sich stets auf einige wenige Gemeinden in den Tourismuszentren am Arlberg, im Montafon sowie im Rheintal. Seit 1984 verzeichneten immerhin 61 der 96 Vorarlberger Gemeinden einen Rückgang der Nächtigungszahlen.

Auf das Kerngeschäft konzentrieren

Sportoutlets und Diskonter entlang der Hauptverkehrsachsen verhindern ebenfalls, dass die Einzelhändler in den Dörfern mehr Umsatz machen können. Während einst manche Dorfläden noch Wintersportartikel im Sortiment führten, sind diese nun fast zur Gänze aus den Regalen verschwunden. „Es geht besser, wenn man sich auf das Kerngeschäft konzentriert,“ berichtet Josef Dönz aus dem Dorfladen Silbertal.

Hohe Nächtigungszahlen alleine bringen also nicht unbedingt einen höheren Umsatz. Von einem All-inclusive Hotel, in dem sich die Gäste allerhöchstens zum Schifahren aus dem Haus bewegen, hat kein Dorfladen etwas. Attraktiver sind da Gäste, die in Ferienwohnungen ihren Urlaub verbringen. Aktive Ladnerinnen und Ladner verstehen, wie man die Gäste zum Einkauf im Dorfladen bewegen kann.

Regionale Spezialitäten

So ist etwa der Umsatz des Silbertaler SparMarkts oder des Dorfladens in Klösterle in der Hochsaison etwa doppelt so hoch wie in der Nebensaison. Ein wichtiger Faktor sind dabei auch Produkte aus der Region, die bei den Gästen besonders beliebt sind. Vom „Sura Käs“ aus dem Silbertal konnte in einem halben Jahr rund eine Tonne im Silbertaler Laden verkauft werden. Doch auch andere Produkte wie etwa internationale Zeitungen oder eine gute Wurstsemmel locken die Gäste in den Dorfladen.

Solche Beispiele zeigen auch, dass es nicht um einseitige Abhängigkeit der Dorfläden vom Tourismus handelt. Dorfläden leisten durch ihre Arbeit einen aktiven Beitrag zum Wohl und zur Aufenthaltsqualität der Gäste und stärken so den Tourismusstandort mit. Ein weiterer Bonus sowohl für Einheimische als auch für Ferienwohnungsgäste ist bald der Dorfladen online-shop. Die Gäste können sich bequem daheim per Computer ihre Lebensmittelauswahl zusammenstellen und sie dann nach ihrer Ankunft im Urlaubsort abholen oder je nach Laden in die Ferienunterkunft zustellen lassen.



Michaela bedient gerne Gäste aus Nah und Fern
Dorfladen Silbertal



Schafwollkissen
D's Schafwoll-Pfüfli

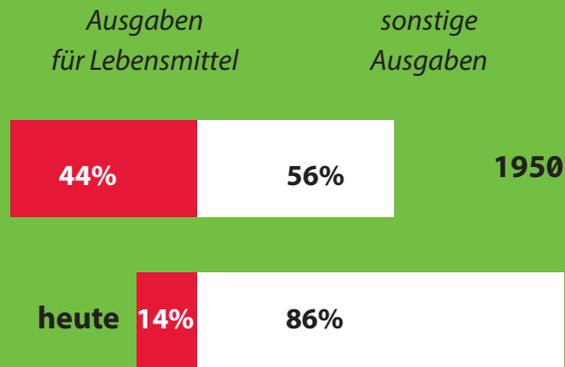


Lokal und international
- beides wird von den Gästen gerne eingekauft



Nahversorgungsfakten

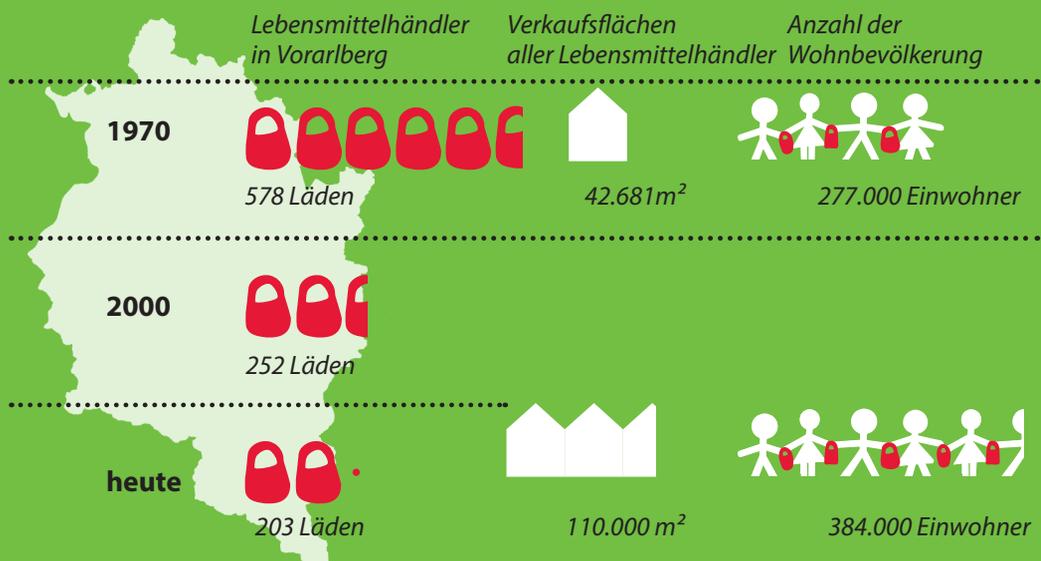
Ausgaben des Einkommens



Verkaufsfläche pro Laden



Wandel des Handels in Vorarlberg



Die Anzahl der Läden hat sich mehr als halbiert.

Die Verkaufsflächen haben sich mehr als verdoppelt.

Die Bevölkerung ist um ein gutes Drittel gewachsen.



Bunter werdendes Land bunter werdendes Angebot im Lebensmittelhandel

Vorarlberg ist ein buntes Land mit unterschiedlichen Regionen. Während einige vom Tourismus leben, wie etwa das Montafon oder der Arlberg ist das Rheintal längst zu einem urbanen Lebensraum zusammengewachsen und wächst durch seine hohe Anziehungskraft auch weiterhin.

Nicht nur die Städte wachsen, auch die kleinen Gemeinden in den Hangbereichen wie etwa Bildstein, Viktorsberg oder Übersaxen verzeichnen einen stetigen Bevölkerungszug. Aber die Zeit in der der Wohnort auch der Arbeitsort war ist lange vorbei. In nur 33 Gemeinden in der Talsohle des Rheintal und des Walgaus arbeiten 80 % der Erwerbstätigen. Viele kleine Gemeinden werden dadurch zu „Schlafgemeinden“.

*In nur 33 Gemeinden
in der Talsohle des Rheintal
und des Walgaus arbeiten
80 % der Erwerbstätigen.*

Doch längst sind es nicht mehr nur die Diskonter oder Einkaufszentren, die viel Kaufkraft an sich binden und den kleinen Läden das Leben schwer machen. Die großen Lebensmittelhändler investieren kräftig in den online-Handel – auch um vor der Konkurrenz aus dem Ausland wie etwa Amazon gewappnet zu sein.¹

Auch Tankstellenshops, 32 gibt es davon mittlerweile im Ländle, sind mit ihren attraktiven Öffnungszeiten am Abend und am Sonntag ein Magnet für Kunden, die noch Mehl, Milch oder Butter brauchen.

Immer weniger Ausgaben für Lebensmittel

Durch den gewachsenen Wohlstand seit den 1950er Jahren ist der Anteil der Ausgaben für Lebensmittel stark zurückgegangen. Während die privaten Haushalte im Jahr 1950 noch 44 % ihres Einkommens für Lebensmittel ausgaben, sind es seit rund 10 Jahren nur noch 14 %. Hingegen sind die Ausgaben für Einrichtungsgegenstände, Elektroartikel oder Freizeitaktivitäten stark gestiegen.²

Ungleiche Konkurrenz

Trotz des bunten Wettbewerbs nimmt die Konzentration auf einige wenige Unternehmen zu. So sind österreichweit 64 % aller Geschäfte mit Vollsortiment in Besitz von REWE und SPAR. Ebenso ist der Umsatz im Lebensmittel Einzelhandel zwischen 2002 und 2015 österreichweit von € 13,9 Mrd. auf € 19.5 Mrd. angestiegen, während die Anzahl der Geschäfte von 6.598 auf 5.508 abnahm.³

Dennoch zeigen einige Dorfläden, dass man sich bei Weitem nicht verstecken muss, denn es gibt einige Dorfläden, die bei Kennzahlen wie dem Umsatz pro Quadratmeter Verkaufsfläche mit Supermärkten wie Billa und Sutterlüty konkurrieren können – trotz oder

gerade eben wegen ihrer „Kleinheit“. Ein Beispiel dafür ist das Bürger Lädili in Bartholomäberg, das durch den innovativen Umbau des Ladens Personalkosten sparen kann und gleichzeitig die Attraktivität und Aufenthaltsqualität des Ladens deutlich erhöht hat.

Während die Dorfläden eine durchschnittliche Verkaufsfläche von rund 167,8 m² aufweisen, liegt derselbe Durchschnittswert für einen Supermarkt in Vorarlberg bei rund 620,0 m²⁴. Daneben gibt es aber noch andere Kennzahlen, die die Unterschiedlichkeit verdeutlichen. So verfügen die Dorfläden nach eigenen Angaben über durchschnittlich neun bis zehn Stellplätze für PKWs, während ein durchschnittlicher Supermarkt schon 30 bis 50 Stellplätze aufweisen kann.

Quellen:

- 1) <https://diepresse.com/home/wirtschaft/economist/5232415/Billa-zieht-die-AmazonBarrikade-hoch>
- 2) <https://de.statista.com/statistik/daten/studie/75719/umfrage/ausgaben-fuer-nahrungsmittel-in-deutschland-seit-1900/>
- 3) Nielsen, 2016, S.8f.
- 4) eigene Berechnungen nach WKV 2017: o.S. und Nahversorgerbefragung 2017





1950

Der heutige Kreisverkehr mit Interspar und Merkur an der Grenze von Feldkirch und Rankweil in den 1950er Jahren.

Am oberen Bildrand die Kreuzung zwischen der heutigen Landesstraße 190 und der Schweizerstraße in Brederis. Der Mühlbach bildet die Grenze zwischen beiden Gemeinden.



1980

Derselbe Ausschnitt aus den 1980er Jahren. Der Bau der Rheintalautobahn ist gut erkennbar sowie neue Einzelhandelsgroßstrukturen, die die Landschaft und das Ortsbild deutlich verändern.



2015

Heutige (Stand 2015) Ansicht desselben Ausschnittes. Immer mehr Einkaufszentren und Discounter haben sich an diesem verkehrsgünstigen Standort angesiedelt. Der Mühlbach als Grenze zwischen den Gemeinden ist kaum mehr ersichtlich.

Datenquelle der Luftbilder:
Land Vorarlberg – data.vorarlberg.gv.at

Raumplanung kann Nahversorgung fördern

Zukunftsfähige Raumplanung kann einen wesentlichen Beitrag dazu leisten, die Nahversorgung zu stärken. Aktuell bestehen viele Schlupflöcher, die es den Großen auf dem Markt ermöglichen, kleinen Dorfläden immer mehr Wasser abzugrauben. Der Verein Dörfliche Lebensqualität und Nahversorgung setzt auf Änderung: Bei der Novelle des Vorarlberger Raumplanungsgesetzes gehört die Lebensqualität der Bürgerinnen und Bürger in den Vordergrund gestellt.

Hauptproblem derzeit: Unter 600 m² Verkaufsfläche ist keine Widmung als Einkaufszentrum erforderlich. Supermärkte, Diskonter oder Tankstellenshops vermehren dadurch ungebrochenes Wachstum. Die Dorfläden leiden dabei vor allem unter den Sünden der Vergangenheit, unter Einkaufszentren, die sich ausnahmslos an Erreichbarkeit und Größe orientieren – ohne Rücksicht auf gewachsene Strukturen oder naturräumliche Rahmenbedingungen. So weisen die beiden Einkaufszentren am Kreisverkehr an der Ausfahrt Feldkirch-Nord eine Verkaufsfläche auf, die jene der 50 Dorfläden beinahe übersteigt.

Entsprechend formulierte Grundsätze für Raumplanung und Flächenwidmung könnten aber ebenfalls die Nahversorgung und damit das dörfliche Leben im Blick haben – und somit die Überlebensfähigkeit der Dorfläden stärken. Die Grundsätze müssen sich aber an einigen entscheidenden Schwerpunkten ausrichten. Dazu gehören etwa die Bevölkerungsentwicklung, Pendlerverflechtungen oder die Kaufkraftabschöpfung bzw. -bindung sowie die gesamte versiegelte Fläche.

Mit entsprechend strikten raumplanerischen Regularien könnten sich auch die stetig steigenden Förderungsausgaben in Grenzen halten. Der Verein Dörfliche Lebensqualität und Nahversorgung unterstützt daher eine striktere Handhabung des Landes in Bezug auf die Errichtung oder Erweiterung von Einkaufszentren und Diskontern.

Über den eigenen Tellerrand blicken

Entscheidend wird in Zukunft auch sein, ob bei der Raumplanung in den 96 Vorarlberger Gemeinden das Denken jeweils an der Gemeindegrenze enden soll. Der Diskonter, der sich an der Grenze der Gemeinde A ansiedelt, kann massive Auswirkungen auf die Versorgungslage in den Nachbargemeinden B und C haben. Überörtliche Zusammenarbeit ist in immer mehr Bereichen ein Gebot der Stunde. Sie gehört auch in Sachen Nahversorgung vermehrt berücksichtigt.

Ebenso wie die Gemeinden bei der Ansiedlung von Diskontern über den Tellerrand blicken sollten, sollte dies auch das Land tun. Im Zuge der aktueller Diskussionen wird gerne mit Einkaufszentren-Giganten auf der deutschen und Schweizer Seite argumentiert. Das zeigt, dass es auch eine Landesgrenzen-überschreitende Abstimmung braucht, damit man sich nicht gegenseitig in den Ruin treibt und gewachsene Strukturen diesseits und jenseits der Grenzen zerstört.

Lebensqualität durch gute Nachbarschaft

In einer funktionierenden Dorfgemeinschaft lässt es sich gut leben

Eine vitale Dorfgemeinschaft trägt besonders viel zum Wohlbefinden sowie zur Gesundheit aller Bewohnerinnen und Bewohner bei. Das ist ein entscheidendes Ergebnis einer Arbeit, die Studierende des Fachbereichs Soziale Arbeit der Fachhochschule Vorarlberg in 30 Vorarlberger Gemeinden durchgeführt haben. Ergebnisse und Schlussfolgerungen aus diesen Fallwerkstätten wurden im Rahmen einer Fachtagung besprochen.

Wolfgang Dür fordert, dass Menschen ihren Lebensraum gemeinschaftlich und aktiv gestalten. So steigt die Lebensqualität für alle.



Der Verein „Dörfliche Lebensqualität und Nahversorgung“ hatte die Erhebungen in enger Zusammenarbeit mit der Fachhochschule (unter Federführung von Oliver Mössinger und Martin Geser) vorbereitet. Studierende im dritten Semester schwärmten in die Gemeinden aus und erkundigten sich nach Erfolgsmodellen, die sich in ganz unterschiedlich strukturierten Gemeinden Vorarlbergs bewähren. Die Fachtagung „gut leben“ zeigte auf: Es ist viel mehr als nur die Geborgenheit einer Familie, die ein möglichst gutes Leben ermöglicht. Vereine gehören dazu, gute Nachbarschaft, eine funktionierende Nahversorgung oder leistbares Wohnen.

Was ist gutes Leben?
Bgm. Guido Flatz im Austausch mit den TagungsteilnehmerInnen



Mag. Karl-Heinz Marent, Geschäftsführer des Vereines, konnte dazu in der Fachhochschule zahlreiche Bürgermeisterinnen und Bürgermeister begrüßen, ebenso Fachleute aus dem Bereich der Sozialarbeit und des Gesundheitswesens sowie Studentinnen und Studenten. Die Arbeiten der Studierenden bestätigten dabei, was erfahrene Fachleute vortrugen: Gemeinwesenarbeit, Maßnahmen gegen Isolation und Anonymität, Kontakte zwischen den Generationen sind Bausteine für ein gutes Leben.

Gerald Koller
vom Forum Lebensqualität ist sich sicher: Der traurige Blick in die Vergangenheit hilft uns nicht bei der Bewältigung von Zukunftsthemen.



Miteinander muss sich bewähren

Dieses Miteinander muss sich auch in kritischen Situationen bewähren, es darf keineswegs nur ein Schönwetterthema sein, wenn



Ideen zum guten Leben

diskutierte FH-Studentinnen Katharina Riegler und Franziska Fussenegger mit Bürgermeister Hans Bertsch und Sozialreferentin Irmgard Hagspiel, Kennelbach.



gleich das regelmäßige Feiern von Festen ein wesentlicher Bestandteil einer gelungenen Gemeinschaft ist. Darauf verwies Gerald Koller vom Forum Lebensqualität.

Er warnte davor, das Heil in der vermeintlichen Sicherheit der Vergangenheit zu suchen. Dort sei die Zukunft nicht zu finden und die gelte es mit besonnenem Mut in Angriff zu nehmen. Priv. Doz. Mag. Dr. Wolfgang Dür, Direktor des Wiener Instituts für Gesundheitsforschung, erläuterte deutlich, dass das Leben in eher ländlichen Gebieten eine höhere Qualität bietet als im städtischen Bereich. Eine Ursache für geringere Lebensqualität ist unter anderem die hohe Verkehrsbelastung. Am wesentlichsten ist aber die aktive Gemeinschaft, egal ob in der Stadt oder auf dem Land: Wo Menschen bereit sind, sich einzubringen und sich nicht nur auf fremde Hilfe verlassen, steigt die Chance auf ein gelungenes Leben.

Bausteine für ein gutes Leben

Einig waren sich die Fachleute auch darin, dass jede Gemeinschaft versuchen muss, miteinander zu definieren, was denn eine hohe Lebensqualität ausmacht. Johannes Herburger MA und DSA Oliver Mössinger MA fassten etliche der Ergebnisse aus den Arbeiten der Studierenden in 30 Gemeinden im Land zusammen. Eindeutig ist: Wo Menschen zusammenhalten, lebt es sich besser. Vereine und Dorfgemeinschaft,

ein belebtes Dorfzentrum, eine intakte Natur- und Kulturlandschaft sind Bausteine für gutes Leben. Es bestehen natürlich auch Herausforderungen. Wer im Alter vereinsamt, wo die Jugend keinen Raum für ihre Interessen findet, wo es keine Fortschritte gibt bei der Integration Zugezogener und das Ehrenamt zur Belastung wird, da stehen Herausforderungen an.

Schwerpunkthemen für meine Gemeinde – Zielsetzungen

Die Ergebnisse werden nun vom Verein Dorfleben für die Mitgliedsgemeinden aufbereitet und gemeinsam Zielsetzungen definiert. Daraus sollen erste Schritte zum „guten Leben“ abgeleitet werden. Es gilt aus den Erfahrungen zu lernen und bestehende Projekte weiter zu entwickeln bzw. in weiteren Gemeinden umzusetzen.

Projekt „gut leben“

Das Projekt „gut leben“ des Vereins Dorfleben, wird gefördert aus Mitteln des Fonds Gesundes Österreich und des Gesundheitsförderungsfonds Vorarlberg.





Impressum

Herausgeber: Verein Dorfleben -
 Dörfliche Lebensqualität und Nahversorgung
 Scheffelstraße 9, 6900 Bregenz
 Obmann: Bgm. Rainer Duelli
 Geschäftsführer: Mag. Karl-Heinz Marent MBA
 Redaktion: Johannes Herbuger MA, Alfons Kopf
 Gestaltung: Gudrun Sturn, www.frausturn.at
 Finanzierung: Land Vorarlberg, Verein Dorfleben
 Druck: ABC-Druck, Rankweil
 Kontakt: info@nahversorgung.org



lädala im Dorf
 lohnt sich



über 50 mal
 Dorfladen
 in Vorarlberg

www.dorfladen-vorarlberg.at



a' schös
 Tägle
 wünscht s' Lädlele-Team

