

Herzlich Willkommen  
bei

bewusstmontafon



# Vereinsstatuten zur Zieldefinition

- **Wirtschaftliche Förderung** der Mitglieder,
- die **Erhaltung und Entwicklung regionaler Produkte** sowie die **Pflege der Kulturlandschaft**, insbesondere durch:
  - **Bewusstseinsbildung für regionale Produkte** und deren Bedeutung für die **Montafoner Kulturlandschaft**
  - **Entwicklung und Einführung von Produktinnovationen**
  - **Verbesserung der Vermarktung** von regionalen landwirtschaftlichen Produkten
  - **Hilfestellung für Mitglieder** bei der Beschaffung von Betriebsmitteln und Produktionshilfen
- Erhöhung der **regionalen Wertschöpfung** und Ausbau **regionaler Kreisläufe**
- **Pflege respektvoller Beziehungen unter den Mitgliedern**
- **Vernetzung und Austausch** mit verwandten Vereinen und Initiativen
- **Öffentlichkeitsarbeit** für Verein, regionale Produkte und Leistungen

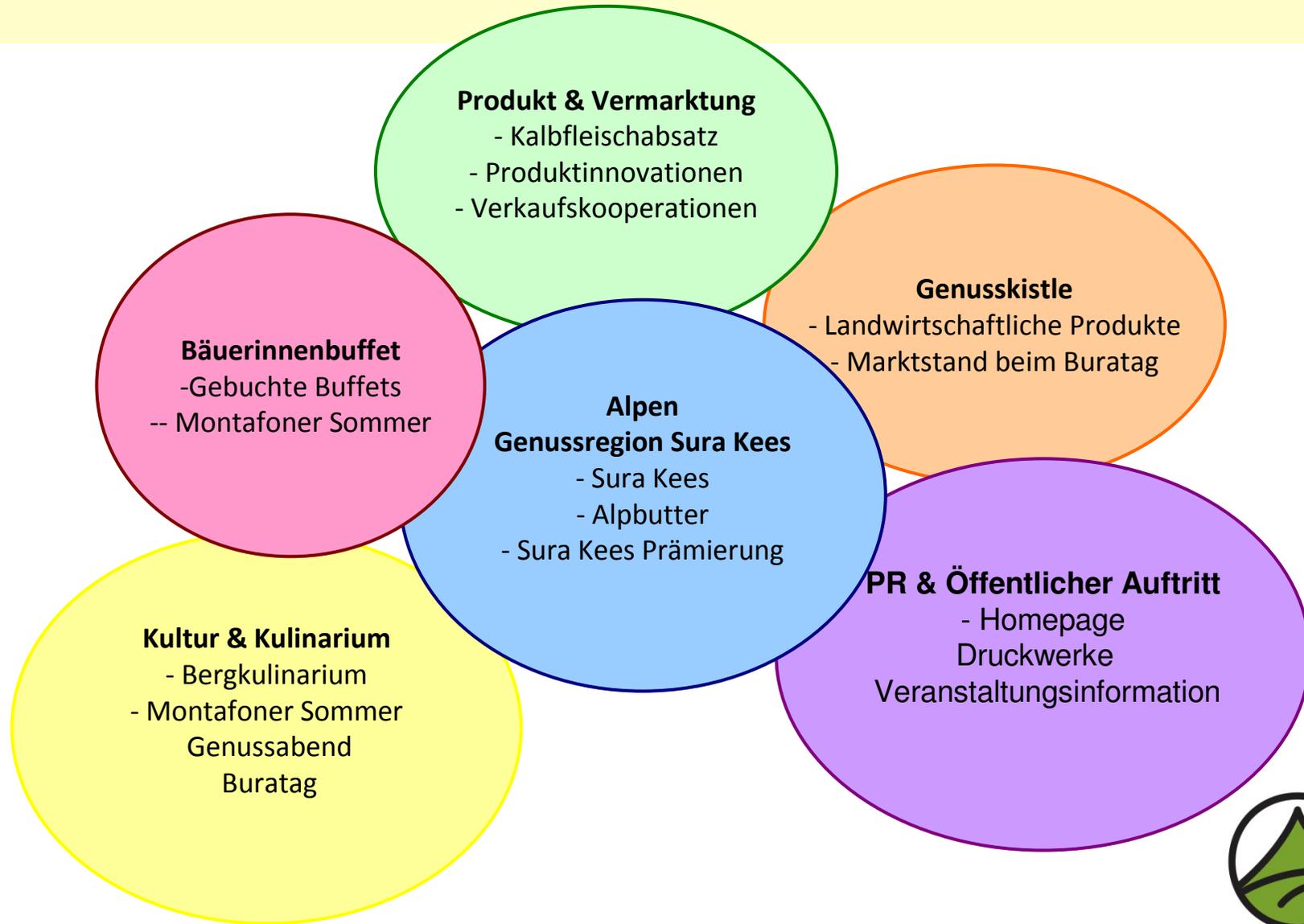


# Projektziele

- Schaffung von **nachhaltigen arbeitsfähigen** Strukturen
- **Produktion, Veredelung, Absatz/Konsum und Genuss** Montafoner Spezialitäten werden bewusst entwickelt
- Das Verständnis von Genuss, nicht als elitärer Luxus sondern als Anliegen für mehr **Lebensqualität** von und für die Basis einer Region wird vertieft
- **Projektpartnerschaften** werden weiter ausgebaut



# Handlungsradien



# Kultur & Kulinarium

## Genusszyklen Bergkulinarium

- **Bergkulinarium Montafoner Milchkalb**  
Beginn des Bergkulinarium mit dem Montafoner Milchkalb
- **Bergkulinarium Sura Kees**  
Zum Kulturgenuss im Montafoner Sommer mit dem ersten Sura Kees der Alpen
- **Bergkulinarium Alpen**  
Zum genüsslichen Gipfelerfolg nach dem erlebnisreichen Aufstieg in den Montafoner Bergen
- **Bergkulinarium Goldener Herbst**  
Mit seinem Höhepunkt Anfang Oktober mit dem **Montafoner Buratag** und der **Sura Kees Prämierung** in Schruns



# Kultur & Kulinarium

- **Teilnehmer:**  
Restaurants und Hotelbetriebe mit á la carte oder Pensionsbetrieb.
- **Teilnahmevoraussetzungen:**  
In der Genusswochen-Speisekarte werden mindestens 3 typische Gerichte mit heimischen Produkten angeboten. Die liefernden Landwirte/ regionale Lieferanten werden auf einem Einlageblatt aktuell aufgelistet und ebenfalls in die Speisekarte eingelegt.
- **Teilnahmepflicht:**  
Teilnahme an den Initiativen und Veranstaltungen des Berkulinariums mindestens 2 der insgesamt 4 Schwerpunkte (Milchkalb, Sura Kees, Alpen, Goldener Herbst) müssen von den Mitgliedern zum vereinbarten, gemeinsamen Termin angeboten werden



# Bäuerinnenbuffet

## Köstlichkeiten aus dem Montafon

- Bei unseren Buffets genießen Sie selbstgebackenes Dinkel-, Weizen- oder Buttermilchbrot mit verschiedensten Belägen
- Speck
- Surakees
- Terrinen
- Aufstriche usw.
- Topfentascherl, Nußschnecke, Kuchen und Torten
- Frische Fruchtsäfte, ect.



# Genusskiste

## Breite Produktpalette im Genusskiste

- Im Genusskiste befinden sich Produkte von Bäuerinnen bzw. Bauern, und gewerblichen Betrieben aus der Region
- Jedes einzelne Produkt ist mit Liebe hergestellt, abgefüllt und etikettiert worden, und man schmeckt beim Verzehr den natürlichen, einzigartigen Geschmack.
- Es eignet sich als Geschenk, als Dankeschön, als Mitbringsel oder als kleine Aufmerksamkeit ausgezeichnet.
- Auch für Firmen stellen wir gerne ein Kiste in der passenden Größe zusammen. ( z.B. für Weihnachten)



# Montafoner Alpen

## Leitprodukt Sura Kees

- Sauermilchkäse wird auf den Montafoner Alpen seit Beginn der Nutzung der Bergweiden hergestellt. Im Montafon kann die Erzeugung von Käse bis in das Jahr 1240 zurückverfolgt werden; aus diesem Zeitraum stammt die erste urkundliche Nennung des Namens Montafon. Wurde in späterer Folge die Sura Keeserzeugung auch durch den aufkommenden Labkäse auf die Seite gedrängt, ist das Wissen um das Sauer Käsen bis heute erhalten geblieben. Dies verdanken wir den Alpen im südlichen Teil unseres Bundeslandes, auf denen noch heute Sura Kees produziert wird, und aufgeschlossenen Milch verarbeitenden Talbetrieben, die sich der traditionellen Sura Kees Erzeugung angenommen haben.
- Die Sura-Kees-Prämierungen Anfang Oktober in Schruns sind ein sichtbares Zeichen für die weitergehenden Bemühungen rund um den Sura Kees.



# Produkt & Vermarktung

## Durchgeführte Aktivitäten

- Zahlreiche Vermarktungsmöglichkeiten und Kooperationen innerhalb des Tales wurden entwickelt (Caritas, Käsehaus Montafon, ect.)
- Zur Publikation der Projekt- bzw. Vereinerfolge werden Gemeindeblätter, der „Standpunkt“ sowie die Tourismusjournale und Tourismuszeitschriften verwendet.
- Über das Jahr werden von allen Arbeitsgruppen regelmäßig Initiativen bzw. Impulse zu regionalen Produkten und zu den Arbeitsbereichen von bewusstmontafon gesetzt.



# PR & öffentlicher Auftritt

## Öffentlichkeitsarbeit

- Zahlreiche Vermarktungsmöglichkeiten und Kooperationen innerhalb des Tales wurden entwickelt (Caritas, Käsehaus Montafon, ect.)
- Zur Publikation der Projekt- bzw. Vereinerfolge werden Gemeindeblätter, der „Standpunkt“ sowie die Tourismusjournale und Tourismuszeitschriften verwendet.
- Über das Jahr werden von allen Arbeitsgruppen regelmäßig Initiativen bzw. Impulse zu regionalen Produkten und zu den Arbeitsbereichen von bewusstmontafon gesetzt.
- Zudem wird unsere Webseite [www.bewusstmontafon.at](http://www.bewusstmontafon.at) regelmäßig aktualisiert und weist zusätzlich auf die ganzen Veranstaltungen hin.



# bewusstmontafon



Verein bewusstmontafon

Stand Montafon

Montafonerstraße 21

A-6780 Schruns

[info@bewusstmontafon.at](mailto:info@bewusstmontafon.at)

[www.bewusstmontafon.at](http://www.bewusstmontafon.at)