

Regionalität, Stabilität und Qualität als gemeinsamer Erfolgsweg

22.5.2026 - Gerhard Wirth | Land Vorarlberg

„Vorarlberg am Teller“: 46 Küchen für konsequenten Einsatz heimischer Lebensmittel ausgezeichnet.

Götzis (VLK) – Die Landesinitiative „Vorarlberg am Teller“ setzt ihren erfolgreichen Weg fort: Im Rahmen der feierlichen Auszeichnungsveranstaltung in der Kulturbühne Ambach in Götzis wurden gestern (Donnerstag, 21. Mai) 46 Gemeinschaftsküchen für ihren besonderen Einsatz regionaler Lebensmittel ausgezeichnet. Vor über 230 geladenen Gästen aus Landwirtschaft, Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung, Politik und Wirtschaft gratulierte Landesrat Christian Gantner: „Diese Leistung verdient große Anerkennung. Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in den Gemeinschaftsküchen sorgen tagtäglich mit viel Engagement und Fachwissen dafür, dass Regionalität nicht nur ein Schlagwort bleibt, sondern dass Vorarlberg ganz konkret auf den Teller kommt.“

Die ausgezeichneten Küchen haben im vergangenen Jahr über 4,5 Millionen Mahlzeiten mit regionalen Zutaten zubereitet. Dahinter stehen circa 500 Mitarbeitende, die täglich in Schulen, Kindergärten, Sozialzentren, Krankenhäusern, Verwaltungsstellen sowie Betriebsrestaurants und Kantinen kochen.

Regionale Versorgung schafft Stabilität und Vertrauen

Landesrat Gantner betonte die Bedeutung regionaler Kreisläufe und Partnerschaften: „Vorarlberg am Teller‘ verbindet Landwirtschaft, Verarbeitung und Gemeinschaftsküchen auf eine Weise, die Versorgungssicherheit, Qualität und regionale Wertschöpfung nachhaltig stärkt. Dieses Miteinander ist ein starkes Zukunftsmodell für unser Land. Besonders erfreulich ist, wie sich die Zusammenarbeit zwischen bäuerlichen Betrieben, Lieferanten und Küchen in den vergangenen Jahren weiterentwickelt und intensiviert hat. Diese starken Partnerschaften schaffen Vertrauen, ermöglichen laufend neue Entwicklungen und zeigen eindrucksvoll, wie erfolgreich Regionalität gemeinsam gelebt werden kann“.

Auch wirtschaftlich zeigt die Initiative eine starke Entwicklung: Durch die teilnehmenden Küchen wurden rund neun Millionen Euro an regionaler Wertschöpfung erzielt. Davon entfielen sechs Millionen Euro auf Lebensmittel mit hundertprozentiger Herkunft aus Vorarlberg. 57 Prozent des gesamten Wareneinsatzes der teilnehmenden Küchen entfallen auf „Gesamtregional“, das heißt entweder zu 100 Prozent regional oder ein regionales Wertschöpfungsprodukt (= mind. 1 Verarbeitungsschritt in Vorarlberg).

Besonders hoch ist der 100-Prozent-Regionalanteil bei tierischen Produkten:

- 65 Prozent des verwendeten Fleisches stammen aus regionaler Herkunft,
- 80 Prozent aller Milch- und Milchprodukte werden regional bezogen,
- 90 Prozent aller Eier und Eiprodukte kommen aus Vorarlberg.

Eine besonders dynamische Entwicklung zeigt sich beim Anteil von regionalem Obst und Gemüse:

Dieser stieg von 13 Prozent im Jahr 2023 auf mittlerweile 40 Prozent. Diese Entwicklung zeigt deutlich, dass sowohl die Nachfrage der Gemeinschaftsküchen als auch das regionale Angebot und die Verfügbarkeit in den vergangenen Jahren spürbar gewachsen sind. Immer mehr Küchen setzen bewusst auf saisonales Gemüse und Obst aus Vorarlberg, gleichzeitig konnten Produktion, Verfügbarkeit und Zusammenarbeit mit regionalen Betrieben weiter ausgebaut werden.

„Die Entwicklung bei Obst und Gemüse ist besonders erfreulich. Sie zeigt, dass unsere Landwirtschaft vielseitig aufgestellt ist und laufend neue Potenziale erschließt. Gleichzeitig sehen wir, dass die Nachfrage nach regionalen Produkten in den Küchen kontinuierlich steigt. Genau dieses Zusammenspiel stärkt unsere heimische Versorgung nachhaltig – und genau dafür steht ‚Vorarlberg am Teller‘“, so Gantner.

Auch Landwirtschaftskammerpräsident Josef Moosbrugger und die Vizepräsidentinnen LABg. Andrea Schwarzmann und Elisa Schlachter hoben die Bedeutung regionaler Partnerschaften hervor: „Initiativen wie ‚Vorarlberg am Teller‘ leisten einen wichtigen Beitrag, um den Absatz heimischer Lebensmittel nachhaltig zu stärken. Gerade für unsere bäuerlichen Familienbetriebe sind verlässliche regionale Partnerschaften und eine steigende Nachfrage nach Produkten aus Vorarlberg von großer Bedeutung. Gleichzeitig wird das Bewusstsein für die Qualität und Vielfalt heimischer Lebensmittel weiter gestärkt.“

Starke Entwicklung durch Zusammenarbeit

Projektkoordinatorin Vera Kasperek führte die positive Entwicklung vor allem auf die enge Zusammenarbeit aller Beteiligten zurück: „Die Küchenbetriebe, unsere bäuerlichen Familien, die Verarbeiter und Lieferanten ziehen gemeinsam an einem Strang. Genau diese Zusammenarbeit ermöglicht es, regionale Lebensmittel Schritt für Schritt stärker in der Gemeinschaftsverpflegung zu verankern. Die Entwicklung der letzten Jahre zeigt, welches Potenzial in regionalen Partnerschaften steckt.“

Landesbäuerin Esther Bitschnau stellte insbesondere die Rolle der Frauen in der Landwirtschaft und Gemeinschaftsverpflegung in den Mittelpunkt – auch im Hinblick auf das Internationale Jahr der Bäuerin: „Frauen tragen entlang der gesamten Wertschöpfungskette entscheidend dazu bei, dass Regionalität gelebt wird: auf den Höfen, in der Verarbeitung und in den Küchen. Gerade dieses starke Netzwerk aus Engagement, Verantwortung und Zusammenarbeit schafft Vertrauen und verbindet Landwirtschaft und Gemeinschaftsverpflegung auf besondere Weise. Regionalität lebt von diesen Synergien und vom täglichen Einsatz vieler engagierter Frauen.“

Regionalität als nachhaltiges Zukunftsmodell

Die Initiative „Vorarlberg am Teller“ wächst seit Jahren kontinuierlich und ist längst wichtiger Bestandteil einer nachhaltigen Gemeinschaftsverpflegung in Vorarlberg. Immer mehr Einrichtungen setzen bewusst auf regionale Zutaten und stärken damit nicht nur die heimische Landwirtschaft, sondern leisten durch kurze Transportwege und transparente Herkunft auch einen aktiven Beitrag zum Klimaschutz. „Kurze Transportwege, regionale Kreisläufe und starke Regionen sind entscheidende Bausteine für eine nachhaltige Zukunft“, so Landtagsvizepräsidentin Monika Vonier.

Die Auszeichnung der 46 Küchenbetriebe versteht sich auch als sichtbares Zeichen der Anerkennung für jene Menschen, die täglich Verantwortung für Qualität, Versorgungssicherheit und regionale Wertschöpfung übernehmen. „Regionalität bedeutet weit mehr als Herkunft allein. Sie schafft Identität, stärkt unsere (Land)Wirtschaft und verbindet Menschen entlang der gesamten Lebensmittelkette, vom Feld und Stall bis in die Küche und auf den Teller“, betonte Landesrat Gantner abschließend.

Insgesamt wurden 46 Betriebe ausgezeichnet:

Platin (4):

- BSBZ - Landwirtschaftsschulen Vorarlberg
- Fairkocht macht Schule
- Ländle Gastronomie GmbH - Hohe Brücke
- Straßenmeisterei Arlberg/Montafon -Stützpunkt Rauz

Gold (28):

- 3 L Gastronomie GmbH - Landhausrestaurant
- Benevit Sozialzentrum Alberschwende
- Bildungscampus Vandans
- Häuser der Generationen Götzis & Koblach
- Illwerke vkw AG Betriebsrestaurant Bregenz
- Illwerke vkw AG Betriebsrestaurant Rodund
- Kindercampus Höchst
- Landesbauhof Felsenau
- Landesbauhof Lauterach
- Landesberufsschule Lochau
- Ländle Gastronomie FH Mensa
- Lebenshilfe Kantine L - Gastronomie Batschuns
- Lebenshilfe Kantine L - HTL Dornbirn
- Lebenshilfe Kantine L - PH Feldkirch
- Lebenshilfe Kantine L - Schule am See Hard
- Pflegeheim St. Josef Schruns
- Pflegewohnheim Sulzberg
- SeneCura Sozialzentrum Dornbirn
- SeneCura Sozialzentrum Hohenems
- SeneCura Sozialzentrum Laurentius-Park Bludenz
- Seniorenbetreuung Feldkirch GmbH

- Sozialdienste Wolfurt gGmbH
- Sozialzentrum Altach
- Sozialzentrum Josefsheim Betriebs-GmbH Hörbranz
- Sozialzentrum Nenzing
- Sozialzentrum Rankweil Haus Klosterreben
- Sozialzentrum Vorderlandhus

Silber (9):

- Antoniushaus der Kreuzschwestern
- AQUA Mühle Vorarlberg gGmbH
- Krankenhaus der Stadt Dornbirn
- Lebenshilfe Kantine L – HTL Rankweil
- SeneCura Sozialzentrum Hard
- SeneCura Sozialzentrum Lauterach
- Sozialzentrum Bürs
- Sozialzentrum St. Josef Au
- Vorarlberger Schulsport-Zentrum Tschagguns

Bronze (5):

- Schloss Hofen – Wissenschafts- und Weiterbildungs-Ges.m.b.H.
- Sozialzentrum Egg
- Sozialzentrum Frastanz
- Sozialzentrum Satteins-Jagdberg
- Vorarlberger Krankenhaus-Betriebsgesellschaft m.b.H.

Sonderauszeichnungen:

- Aufsteiger des Jahres – Krankenhaus der Stadt Dornbirn
- Einsteiger des Jahres – Seniorenbetreuung Nenzing
- Regionalitätsthroughstarter* – Bildungscampus Vandans und Pflegeheim St. Josef Schruns

**Starke Steigerung des Regionalitätsanteils in den letzten 2 Jahren*

Blick auf das Jubiläumsjahr

2027 feiert die Initiative „Vorarlberg am Teller“ ihr 10-Jahre-Jubiläum. Das Jubiläumsjahr soll zugleich Anlass sein, die erfolgreiche Entwicklung weiter fortzuführen und zusätzliche Betriebe für den regionalen Weg zu gewinnen. Zudem soll mit einem Pilotversuch geprüft werden, wie die erfolgreiche Initiative künftig auch für Gastronomiebetriebe weitergedacht werden kann.

Interessierte Küchenbetriebe, die künftig ebenfalls Teil der Initiative werden möchten, können sich gerne beim Land Vorarlberg unter landwirtschaft@vorarlberg.at melden.

<https://presse.vorarlberg.at/land/public/Regionalit-t-Stabilit-t-und-Qualit-t-als-gemeinsamer-Erfolgsweg>