



# „Vorarlberg am Teller“ setzt neue Maßstäbe für Regionalität

**42 Gemeinschaftsküchen ausgezeichnet  
– Vier Millionen regionale Mahlzeiten  
kamen im Jahr 2023 auf die Tische.**



Mit 42 ausgezeichneten Küchen ist das letzte Jahr das erfolgreichste seit Bestehen von „Vorarlberg am Teller“. Die 2017 gestartete Initiative setzt sich zum Ziel, vermehrt regionale Lebensmittel in Gemeinschaftsküchen einzusetzen. 250 geladene Gäste feierten am Mittwoch, den 19. Juni in der Otten Gravour in Hohenems im Zuge eines „Festabends der Regionalität“ die erfolgreiche Entwicklung der Landesinitiative. Die teilnehmenden Küchen setzen ein klares Zeichen für mehr Regionalität, für Klimaschutz, Gesundheit und Nachhaltigkeit. Und, was ebenso wichtig ist, sie geben den heimischen Bauernfamilien und Lebensmittelproduzent:innen Planungs- und Abnahmesicherheit, betonten Landeshauptmann Markus Wallner und Landwirtschaftslandesrat Christian Gantner: „Unser Dank gilt allen, die zur erfolgreichen Umsetzung unserer Initiative beitragen – vom Feld und Stall bis in die Küche.“

Im Jahr 2023 wurden in Vorarlbergs Spitälern, Sozialzentren, Kindergärten, Schulen und Kantinen insgesamt rund vier Millionen hochwertige regionale Mahlzeiten serviert. Im Vergleich zum letzten Jahr sind 14 neue Betriebe und 500.000 zusätzliche regionale Mahlzeiten dazugekommen.

Die teilnehmenden Küchen gaben in Summe 7,1 Millionen Euro für regionale Lebensmittel aus.

Landeshauptmann Wallner verwies auf die Entschließungen des Vorarlberger Landtags für den Ausbau des Anteils von regionalen Produkten in der Gemeinschaftsverpflegung: „Mit den ausgezeichneten „Vorarlberg am Teller“-Betrieben setzen wir ein starkes Zeichen dafür. Das Land Vorarlberg hat eine besondere Vorbildfunktion.“

Besonders erfreulich ist für Landeshauptmann Wallner und Landesrat Gantner, dass bereits rund 400 Schulen und Kindergärten von ausgezeichneten „Vorarlberg am Teller“-Betrieben beliefert werden. „Wir wollen, dass alle Kinder Zugang zu hochwertigen Mahlzeiten haben, die nicht nur satt machen und schmecken, sondern zugleich aus Vorarlberg kommen und auch leistbar sind. Zu diesem Zweck wurde das Fördermodell „Kinder.Essen.Ködig“ gestartet“, so Wallner. „Die Förderung des Einsatzes hochwertiger regionaler Produkte in der Gemeinschaftsverpflegung, insbesondere in Bildungs- und Betreuungseinrichtungen, ist ein zentrales Anliegen, das auch in unserer Landwirtschaftsstrategie „Landwirtschaft.Leben“ verankert ist“, bestätigte Gantner.

„Vorarlberg am Teller“ startete 2017 mit vier teilnehmenden Betrieben, dieses Jahr wurden 42 Betriebe ausgezeichnet, darunter zehn mit Bronze, acht mit Silber, 20 mit Gold und vier mit der höchsten Auszeichnung Platin.



### „Vorarlberg am Teller“ – sei dabei!

Einrichtungen, die die „Vorarlberg am Teller“-Auszeichnung anstreben, und landwirtschaftliche Betriebe, die an einer Partnerschaft interessiert sind, können sich gerne beim Land oder beim Ländle Marketing melden:

- Land Vorarlberg, Abteilung Landwirtschaft und ländlicher Raum: Vera Kasperek-Koschatko, E vera.kasperek@vorarlberg.at, T 05574 511 25115
- Ländle Qualitätsprodukte Marketing GmbH: Benjamin Hehle, E benjamin.hehle@lk-vbg.at, T 05574 400 705

### Auszeichnungen in Platin (4):

- Landesbauhof Felsenau
- Ländle Gastronomie GmbH – FH Mensa
- Mittagsbetreuung Schwarzenberg
- Straßenmeisterei Arlberg/Montafon – Stützpunkt Rauz

### Auszeichnungen in Gold (20):

- 3 L Gastronomie GmbH – Landhausrestaurant
- Benevit Sozialzentrum Alberschwende
- BSBZ – Landwirtschaftsschulen Vorarlberg
- Häuser der Generationen Götzis & Koblach
- illwerke vkw AG – Rodundwerk
- illwerke vkw AG – Bregenz
- Kindercampus Höchst
- Landesbauhof Lauterach
- Landesberufsschule Lochau
- Ländle Gastronomie GmbH – Hohe Brücke
- Miteinander füreinander Andelsbuch
- SeneCura Sozialzentrum Laurentius-Park Bludenz
- SeneCura Sozialzentrum Dornbirn
- SeneCura Sozialzentrum Hohenems
- Seniorenbetreuung Feldkirch GmbH
- Sozialdienste Wolfurt gGmbH
- Sozialzentrum Altach
- Sozialzentrum Frastanz
- Sozialzentrum Rankweil Haus Klosterreben
- Vorderlandhus Röthis

### Auszeichnungen in Silber (8):

- Antoniushaus der Kreuzschwestern
- AQUA Mühle Vorarlberg gGmbH
- Lebenshilfe Kantine.L – Schule am See Hard
- Pflegeheim St. Josef Schruns
- SeneCura Sozialzentrum Hard
- SeneCura Sozialzentrum Lauterach
- Sozialzentrum Josefsheim Betriebs-GmbH
- Vorarlberger Schulsport-Zentrum Tschagguns

### Auszeichnungen in Bronze (10):

- Bildungscampus Vandans
- Krankenhaus der Stadt Dornbirn
- Lebenshilfe Kantine.L – Bundesgymnasium Blumenstraße Bregenz
- Lebenshilfe Kantine.L – Gastronomie Batschuns
- Lebenshilfe Kantine.L – HTL Dornbirn
- Lebenshilfe Kantine.L – HTL Rankweil
- Lebenshilfe Kantine.L – PH Feldkirch
- Schloss Hofen – Wissenschafts- und Weiterbildungs-Ges.m.b.H.
- Sozialzentrum Egg
- Vorarlberger Krankenhaus-Betriebsgesellschaft m.b.H.

### Regionalität is(s)t vielseitig

Nach den positiven Rückmeldungen im letzten Jahr wurden auch dieses Jahr wieder Sonderauszeichnungen vergeben und von Projektkoordinatorin Vera Kasperek und Ländle Marketing-Geschäftsführer Marcel Strauß überreicht.

- Die Auszeichnung „Aufsteiger des Jahres“ ging an die Straßenmeisterei Arlberg/Montafon – Stützpunkt Rauz.
- Gerald Fleisch, Direktor des Landeskrankenhauses Feldkirch, holte sich die Sonderauszeichnung „Stärkster Ländle Gütesiegelpartner“ ab.
- Die dritte Sonderauszeichnung ging an das Stadtkrankenhaus Dornbirn. Küchenchef Torsten Kappei bekam die Auszeichnung „Spitzenreiter bei Essen auf Rädern“ verliehen.