

Wiadomości

Środa, 11 września 2019

Z Ochotnicy i Tylmanowej, po inspiracje, do Słowacji i Austrii

W dniach 5 - 8 września mieszkańcy Gminy Ochotnica Dolna odbyli podróż do Austrii i Słowacji, po dobre praktyki, w ramach wizyty studyjnej dofinansowanej z Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich w ramach Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich. Dofinansowanie było przeznaczone na realizację projektu pn. „**Nowe trendy w dywersyfikacji działalności rolniczej na przykładzie Austrii i Słowacji**”.

Wyjazd studyjny był okazją do zainspirowania się dobrymi praktykami, w tym do wykorzystania zasobów i produktów lokalnych, zróżnicowania i ukształtowania terenu dla rozwoju turystyki ze szczególnym uwzględnieniem współpracy lokalnej oraz przeciwdziałania zagrożenia sezonowością usług. Spotkania wokół wytwarzanych lokalnie produktów ukazały uczestnikom współpracę podmiotów z obszaru, jako bezcenną skarbnicę wiedzy.

Podróż rozpoczęła się od wizyty w Ružomberok w Słowacji, gdzie uczestnikom zostały przedstawione informacje o prowadzeniu działalności, rozwiązaniach technicznych i logistycznych firmy **Salaš Krajinka** tj. baczki połączonej z restauracją, piekarnią i wytwórnią sera. Była to okazja do spróbowania lokalnych produktów - serów w różnej postaci. Zostały również przedstawione dobre praktyki współpracy lokalnej.

Następnie uczestnicy udali się do Austrii, gdzie miało miejsce spotkanie z przedsiębiorcą i sadownikiem ze **Stowarzyszenia sadowników i przetwórców Mostbarkeiten**. Przekazane zostały informacje o wyrobie cydru, soków, naturalnych owocowych octów. Wizyta była połączona z degustacją cydru, octu i innych napojów.

W dalszej kolejności mieszkańcy Gminy Ochotnica Dolna odwiedzili gospodarstwo **rolne Gailtäl Bauer**, gdzie odbyła się prezentacja gospodarstwa przez dzierżawcę oraz prezesa serowarni górskich **Gailtaler Almsennereien** pana **Christofa Wassertheurera**. Uczestnikom zostały przekazane informacje o stowarzyszeniu producentów sera z doliny Gailtal Gailtaler Almkäse. Odbył się również pokaz filmu o produkcji lokalnych wyrobów m.in. szpeku - tradycyjnej wędzonej szynki nacieranej licznymi ziołami i przyprawami.

Następnie miała miejsce prezentacja oferty rekreacyjnej regionu Nassfeld przez przedstawiciela szkoły narciarskiej, wypożyczalni nart, rowerów górskich i szkoły sportowej oraz outdoorparku pana **Christiana Sölle**. Po prezentacji uczestnicy odbyli **przejazd kolejką kabinową** Millenium Express do Nassfeld. **U góry** zwiedzono **nowoczesny hotel Gartnerkofel******. Została zaprezentowana oferta turystyczna regionu z uwypukleniem efektów synergii na linii turystyka - zagospodarowanie hal i pastwisk - rolnictwo latem i zimą, inicjatywa Slow Food Travel.

Uczestnicy zwiedzili także **gospodarstwo rolne Berger** w Tröpolach. Jest to niewielkie gospodarstwo rolne o nowatorskim podejściu – mobilne kurniki, sprzedaż jajek, owce zarodowe – sprzedaż bezpośrednia wyrobów z jagnięciny, agroturystyka. Gospodarz - junior świadczy usługi rolne z wykorzystaniem własnego parku maszynowego. Celem takiego działania jest miejsce pracy we własnym gospodarstwie. Tutaj wszyscy wysłuchali wykładu prezentującego rolnictwo w regionie „Trendy i szanse” prowadzonego przez Ing. Grader, Mag. Jaritz, Ing. Michaela Burgstaller z Regionalnej Izby Rolniczej oraz innych przedstawicieli Izby.

Mieszkańcy Ochotnicy i Tylmanowej zwiedzili także **serownię na hali Watschiger Alm** z dzierżawcą panią **Theresą Weidhofer** (w regionie Nassfeld u podnóża szczytu Gartnerkofel). Odbywa się tam produkcja *Gailtaleskiego Sera Halnego z Chronioną Nazwą Pochodzenia* oraz innych wyrobów produkowanych na hali: masło, karyncki bundz, jogurt, inne sery. Nastąpiła degustacja tych wyrobów.

Uczestnicy wizyty studyjnej wzięli udział w **Redyku** – lokalnym festynie w Rattendorf, święta z okazji zejścia krów z hali. Zwiedzili także gospodarstwo **Zerza - Kartoffelbaue**, którego właścicielem jest pan **Heimo Oberauner**. Oprócz tradycyjnej gospodarki mlecznej i hodowli bydła i trzody chlewnej specjalizuje się ono w produkcji wysokiej jakości ziemniaków najróżniejszych - 23 odmiany, sprzedawanych do odbiorców w ramach **szlaku tematycznego Slow Food Travel**. Produkuje także brandy, likiery i naturalny ocet. Uczestnicy zostali tutaj poczęstowani kartoflanką i delektowali się różnymi rodzajami ziemniaków.

Przyjmujący grupę z Ochotnicy i Tylmanowej gospodarze otrzymali upominki z Gminy Ochotnica Dolna, w tym mapy i informatory o naszym regionie, oraz zaproszenie do przyjazdu w Gorce.

Zakończeniem projektu będzie **seminarium**, które odbędzie się na początku października. Nastąpi na nim podsumowanie wyjazdu i konfrontacja zagranicznych praktyk z naszymi.



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”
Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 -
Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej „Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020

Operacja pn. „Nowe trendy w dywersyfikacji działalności rolniczej na przykładzie Austrii i Słowacji” ma na celu zwiększenie udziału zainteresowanych stron we wdrażaniu inicjatyw na rzecz rozwoju obszarów wiejskich tj. działań w zakresie budowania i wdrażania promocji produktów lokalnych, wspieranie przetwórstwa lokalnego oraz sprzedaży produktów, a także upowszechnianie i wzmacnianie świadomości społeczeństwa na temat agroturystyki i turystyki wiejskiej.

Beneficjent Gmina Ochotnica Dolna