

CircaCibum

Projekt „CircaCibum“ (ITAT – 46 – 020)

Interreg VI A – Italia – Österreich
Kooperationsprogramm 2021–2027

Sehr geehrte Produzenten,

gerne möchten wir Ihnen das Interreg-Italien–Österreich-Projekt „CircaCibum“ vorstellen, das von Montagna Leader S.c.arl in Partnerschaft mit der Universität Udine, der Universität Padua sowie der Fachhochschule Salzburg umgesetzt wird und bis Februar 2027 läuft.

Das Projekt „CircaCibum“ beschäftigt sich mit dem kulturellen Erbe rund um Lebensmittel und lokale Produktion im grenzüberschreitenden Raum zwischen Italien und Österreich. Ziel ist es, typische regionale Produkte, ihre Geschichte, Traditionen und Entwicklung sichtbar zu machen und für einen nachhaltigen Tourismus nutzbar zu machen. Dabei steht nicht nur das Produkt selbst im Mittelpunkt, sondern auch das, was dahintersteht: Kultur, die regionale Verankerung, traditionelle Herstellungsverfahren sowie innovative Weiterentwicklungen von Traditionen. Durch digitale und analoge Erzählformate – wie ein virtuelles online Lebensmittelmuseum, interaktive Karten sowie Sammlungen von Videos und Rezepten – soll das immaterielle Erbe rund um traditionelle Lebensmittel langfristig zugänglich gemacht werden. Gleichzeitig schafft das Projekt neue Impulse für einen sanften, kulturorientierten Tourismus und stärkt die Sichtbarkeit und Attraktivität regionaler Produzent*innen.

Ein Ziel des Projektes ist, Produzentinnen und Produzenten von traditionellen Produkten des Raumes Salzburg einzubinden. Traditionell ist ein Produkt dann, wenn es im Sinne der EU-Verordnung 2024/1143 mit einer traditionellen Zusammensetzung, traditionellen Rohstoffen oder einer traditionellen Herstellungs-/Verarbeitungsart, mindestens über einen Zeitraum von 30 Jahren nachgewiesen und generationenübergreifend hergestellt wurde.

Ganz konkret werden Produzenten folgender Produkte zu einer Zusammenarbeit eingeladen:

- Sauerkäse
- Pinzgau Rindfleisch
- Reinanke
- Lungauer Eachtling
- Kletzenbrot
- Heumilch
- Mettenwürstel
- Seesaibling
- Walser Weißkraut
- Vogelbeerschnaps
- Almbutter
- Salzburger Bratwurst
- St. Veiter Pflzkirsche
- Tauernroggen

Durch die Zusammenarbeit sollen Informationen über diese besonderen Produkte dokumentiert und einer breiten Öffentlichkeit zugänglich gemacht werden. Die erarbeiteten Materialien fließen in das bereits erwähnte virtuelle online Lebensmittelmuseum ein, das sich sowohl an Fachpublikum als auch an interessierte Konsumentinnen und Konsumenten sowie Touristinnen und Touristen richtet.

Mit diesem Schreiben möchten wir Personen und Unternehmen, die traditionelle Produkte herstellen, herzlich dazu einladen am Projekt mitzuwirken. Das wichtigste vorweg:

- Für Sie / Ihr Unternehmen entstehen dadurch keinerlei finanzielle oder rechtliche Verpflichtungen.

Die Teilnahme am Projekt bringt ihnen außerdem zahlreiche Vorteile! Nähere Informationen dazu, sowie die Möglichkeit einer unverbindlichen Teilnahmeerklärung zur Mitwirkung am Projekt „CircaCibum“ können Sie dem angehängten Schreiben entnehmen. Wir würden uns sehr freuen, Ihr Interesse und Ihre Mitwirkung an diesem Projekt zu gewinnen.

Für Rückfragen stehen wir Ihnen selbstverständlich jederzeit gerne zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen

Philip Lechner, MA

Researcher

i.V. für Projekt CircaCibum

Studiengang Betriebswirtschaft

Department Business and Tourism

Fachhochschule Salzburg GmbH

Salzburg University of Applied Sciences

Urstein Süd 1, 5412 Puch/Salzburg, Austria

Gerichtsstand Salzburg, FN166054y

Mail: philip.lechner@fh-salzburg.ac.at

www.fh-salzburg.ac.at