

AQUA Garten & AQUA Gastronomie

Seit 2012 führen wir den AQUA Garten an der Grenze zwischen Feldkirch und Meiningen. Auf derzeit rund 7 ha Fläche werden Gemüse, Kräuter, Beeren, Blumen, usw. angebaut. Durch die großartigen Leistungen unseres Garten-Teams und der dort eingesetzten KlientInnen ist ein wunderbarer Ort entstanden. Eine soziale Landwirtschaft, die im eigentlichen Sinn des Wortes Früchte trägt, in der Belieferung unserer Produktionsküche mit regionalen und seit 2016 auch biozertifizierten Produkten, als Grundlage für Konservierung und Veredelung, usw.

Idealziel der Vernetzung zwischen dem AQUA Garten und der AQUA Gastronomie ist die größtmögliche Eigenversorgung mit unseren Gartenprodukten. So schließt sich ein Kreislauf und erhöht sich der Nutzen: Kindergärten, Schulkantinen, Betriebe und das Mühlecafé, die von der AQUA Gastronomie versorgt werden, erhalten Speisen mit regionalen, saisonalen Produkten in Bio-Qualität.

Garten:

Michael Zehentner
T 0699/15159553
E michael.zehentner@aqua-soziales.com

Gastronomie:

Thomas Wachter
T 0699/15159 609
E thomas.wachter@aqua-soziales.com

AQUA Mühle Vorarlberg gGmbH wird gefördert von:



AQUA Garten:



AQUA Mühle ist seit 2012 langfristige Pächterin einer landwirtschaftlich sehr gut nutzbaren Fläche an der Grenze zwischen Feldkirch und Meiningen. Im Mai 2017 wurde die Fläche von 3 auf 7 Hektar erweitert. Seit 2016 ist die „alte“ Fläche bio-zertifiziert. Die neue Fläche bewirtschaften wir im Übergangsbetrieb bereits nach biologischen Richtlinien. Sie wird 2019 von Bio Austria Vorarlberg zertifiziert.

2013 wurden alte, vergessene und seltene Gemüsesorten angebaut, um ihren Ertrag und die Schädlingsresistenz in Erfahrung zu bringen. Die erfolgversprechenden Sorten werden für den Nutzgartenbau weiterhin verwendet. Zusätzlich pflanzen wir Beeren, Obst, Kräuter, Blumen und Sträucher. Ein Teil der Fläche dient als Schau-, Versuchs-, Therapie- und Studiengarten.

Der Garten stellt Arbeits-, Praktikums- und Lehrausbildungsplätze zur Verfügung. Unsere KlientInnen können unter fachkundiger Anleitung landwirtschaftliche Kreisläufe erleben und dadurch sinnvolle und nachvollziehbare Bezüge herstellen zwischen dem, wer wir sind, was wir brauchen und was wir tun.

Zu den **Zielgruppen** zählen Frauen und Männer ...

- die in einem Arbeitstraining oder Praktikum Berufsorientierung und Erfahrung in der Landwirtschaft sammeln,
- mit einer seelischen Erkrankung, die im Bereich Wohnen - Leben betreut und begleitet werden,
- die im Angebot „all_tag“ tagesstrukturell betreut werden und ihre Arbeitsleistung einbringen,
- mit migrantischem Hintergrund, die ihr Wissen weitergeben.

Das **Ziel** ist die „Vererdung“ und die Befähigung zur Selbstversorgung (Subsistenz). Die Beschäftigung mit dem Boden und dem Wachsenden ist gerade für Menschen mit einer seelischen Erkrankung von hoher therapeutischer Bedeutung. Sie schafft Unabhängigkeit und dient dem Verständnis des Nutzens der Gemeinwohlökonomie.

Die **Methode** beruht auf dem Tauschverfahren. Tausch-Werte sind:

- > der Fruchtgenuss der Ernte,
- > die Möglichkeit, Grund zu pachten,
- > die eigene Arbeitsleistung einzubringen und
- > das eigene Wissen einzubringen.

Der Anbau von Gemüse, Obst und Kräutern im AQUA Garten ist bio-zertifiziert

und wird unterstützt von:



AT-BIO-301



Der Garten von AQUA Mühle bietet:

- Ein großes, breitgefächertes Angebot an Betreuungs- und Beschäftigungsplätzen: von therapeutischer Beschäftigung (Erholung für die Seele, Erdung, Erlebnisse mit und in der Natur...) bis hin zur Produktion und Qualifikation sowie Lehrausbildung.
- Unsere KlientInnen können von der Aussaat bis zur Ernte den Prozess miterleben/mitgestalten.
- Selbstversorgung:
AQUA Gastronomie (Mühlecafé, Gemeinschaftsverpflegung, Catering)
all_tag Tagesstrukturangebot
Bereich Wohnen – Leben
- Vorbereitung der Ernte für AQUA Gastronomie: waschen, schälen, zerkleinern...
- Frischware für das Sozialzentrum Frastanz, die regionale Gastronomie sowie für den Verkauf in der Breadingerei in Rankweil
- Abhof-Verkauf in Feldkirch/Meiningen
- Weiterverarbeitung der Ernte zu Einweckprodukten, Kräutertees, Kräutersalben, Essig & Ölen, Gewürzmischungen, Dinkelkissen usw. in den Arbeitsangeboten von AQUA Mühle
- Blumendekoration für Mühlecafé, Catering und andere Gelegenheiten (Hochzeiten, Firmenfeiern, etc.)
- Samenerzeugung für Eigenbedarf und Verkauf
- Seminare/Kurse z.B. für natürliche Schädlingsbekämpfung, Kompostierung, Kräuter Verwendung...
- Führungen/Exkursionen für Schulen (Sensibilisierung der Jugend für Natur und biologische Werte)
- als Vorzeigeprojekt – biologische, nachhaltige Oase – eine Vorbildwirkung für umliegende Betriebe



Möglichkeiten in naher Zukunft:

- Zusammenarbeit mit Bio-Bauernhöfen in der Umgebung
- Gemeinschaftliche Nutzung von Teilflächen durch interessierte BewohnerInnen aus der Umgebung

Impressionen:

Unser Garten wird als Ausflugsziel genutzt und sticht unter den großen Feldern durch seine Artenvielfalt, den großen Eingangstorbogen, die Trockensteinmauer und die begrünte Beschattung positiv heraus. Viele RadfahrerInnen und SpaziergängerInnen sind neugierig, sie bleiben stehen, informieren sich bei unseren MitarbeiterInnen und sprechen uns Anerkennung, Bewunderung und Lob für die getane Arbeit aus.



AQUA Gastronomie:

Wir beziehen die Lebensmittel größtenteils über landwirtschaftliche Betriebe, Händler- und AnbieterInnen aus der Region Vorarlberg sowie dem AQUA-Garten in Meiningen. Die Speisen werden in der Messeküche Dornbirn nach ernährungsphysiologischen Richtlinien täglich frisch zubereitet und in die Schulen bzw. Kindergärten geliefert.

Die AQUA-Gastronomie versorgt:

- Catering: Catering-Aufträge extern und intern
- Kindergarten-, Schul- und Betriebsverpflegung:

Kantinenbetrieb:

- | | |
|----------------------------------|-----------|
| o Mühlecafé Frastanz | seit 2002 |
| o Landeskonservatorium Feldkirch | seit 2011 |
| o BG Gallus, Bregenz | seit 2013 |
| o BG Rebberggasse, Feldkirch | seit 2014 |
| o LBS 1, Feldkirch | seit 2015 |
| o BORG Dornbirn-Schoren | seit 2015 |
| o 1zu1 Prototypen GmbH & CoKG | seit 2015 |

Folgende Kindergärten und Schulen werden von uns täglich mit Mittagsverpflegung beliefert:

- | | |
|--|-------------------|
| o Kindertagesbetreuung Panama, Frastanz | seit 2004 |
| o Kindergarten Frastanz-Fellengatter | seit 2011 |
| o Volksschule Frastanz-Fellengatter | seit 2011 |
| o Kindergarten Feldkirch-Oberau | seit 2014 |
| o Volksschule Feldkirch-Oberau | seit 2014 |
| o Mittelschule Feldkirch-Oberau | seit 2014 |
| o Volksschule Feldkirch-Nofels | seit 2014 |
| o Volksschule Feldkirch-Tisis | seit 2014 |
| o Kindertagesbetreuung Panama, Dornbirn | seit 2014 |
| o Volksschule Nenzing | seit 2015 |
| o Mittelschule Nenzing | seit 2015 |
| o Volksschule Feldkirch-Levis | seit 2015 |
| o Volksschule Feldkirch-Altenstadt | seit 2015 |
| o Kindergarten Meiningen | seit 2016 |
| o Volksschule Meiningen | seit 2016 |
| o Kindergärten und Schulen der Stadt Bregenz | ab September 2017 |

- Verkauf von haltbar gemachtem Obst und Gemüse: Guats & Schös, Frastanz
Breandarei, Rankweil



Kindergarten-, Schul- und Betriebsverpflegung:

Unsere Speisen werden nach ernährungsphysiologischen Richtlinien zubereitet. Dabei berücksichtigen wir die Auswahl der Lebensmittel auf der Grundlage der Ernährungspyramide. Unser Leiter der AQUA-Gastronomie verfügt u.a. über eine Ausbildung zum Diätkoch.

Die Speisen werden in der Messeküche Dornbirn täglich frisch zubereitet und in die Schulen bzw. Kindergärten geliefert.

In der Zusammenstellung des Wochenmenüplans orientieren wir uns an der „Leitlinie Schulverpflegung für die Gemeinschaftsverpflegung von Kindern und Jugendlichen“ der aks gesundheit GmbH sowie an der Jahreszeit. Die frühesten Menü-Wiederholungen treten nach zehn Wochen auf.

Unsere Richtlinien für die Auswahl der Lebensmittel:

Wir beziehen die Lebensmittel größtenteils über landwirtschaftliche Betriebe, HändlerInnen und AnbieterInnen aus der Region Vorarlberg. z.B.:

- Eier: Florian Gstach, Frastanz
Martinshof, Buch
- Milch: Milchhof Oberland
- Käse und Butter: Dorfsennerei Schlins
- Brot: Bäckerei Drexel, Hohenems
- Gemüse und Obst: [AQUA Garten*](#) in Feldkirch/Meiningen
Kleinbauern und Privatpersonen, die im naturnahen Anbau produzieren
- Fleisch: Ländle-Fleisch der Metzgerei Walser, Meiningen
Schluge, Dornbirn
- Gewürze: Sonnentor Bio-Gewürze
[AQUA Garten*](#) in Meiningen

* Der Anbau von Gemüse, Obst und Kräutern im AQUA Garten ist bio-zertifiziert.
(insges. 7 ha: 3 ha seit 2016 bio-zertifiziert, 4 ha werden 2019 bio-zertifiziert)



AT-BIO-301



Standorte:

- Küche Messe Dornbirn
- Mühlecafé, Frastanz



AQUA Mühle Vorarlberg gGmbH

AQUA Mühle bemüht sich um Menschen, denen es aus unterschiedlichen Gründen nicht gelungen ist, an der Gesellschaft teil zu haben oder denen ein Ausschluss aus der Gesellschaft droht. Die Gründe dafür sind vielfältig und erfordern daher individuelle Lösungen. Als innovatives Vorarlberger Unternehmen bietet AQUA Mühle ein großes Angebot an Dienstleistungen aus dem sozialen Sektor an, das beständig an neue Erfordernisse der Gesellschaft angepasst wird.

Arbeit und **QUAL**ifizierung sollen Menschen neue Perspektiven eröffnen. **Mühle** steht für die Wohnbetreuung von Menschen mit psychischen Erkrankungen, mit der 1987 in der Mühlegasse in Frastanz begonnen wurde. **Vorarlberg** steht für die Region, in der AQUA Mühle tätig ist.

Fördergeber von AQUA Mühle Vorarlberg sind das AMS Vorarlberg, das Sozialministerium Service, das BMJ Bundesministerium für Justiz, der Europäische Sozialfonds sowie das Land Vorarlberg.

AQUA Mühle ist ein „Ausgezeichneter Lehrbetrieb“, ein ausgezeichneter „Familien-freundlicher Betrieb“ und gewann 2010 den Staatspreis als „familienfreundlichstes Non-Profit-Unternehmen“ Österreichs. Der Bereich Arbeit - Beschäftigung ist seit dem Jahr 2014 Ökoprotit-zertifiziert.

AQUA Mühle im Dienste des Gemeinwohls

AQUA Mühle lebt als innovative soziale Einrichtung den Auftrag, gemeinnützige Dienstleistungen anzubieten.

Kernaufträge von AQUA Mühle sind das Hinführen zur und Erreichen der Arbeitsfähigkeit, weiters die Vermittlung von arbeitsuchenden Menschen in den regulären Arbeitsmarkt sowie die Sicherung von Arbeitsplätzen.

Als soziales Dienstleistungsunternehmen ist AQUA Mühle der Region und dem Gemeinwohl verpflichtet. Dazu zählen der Erhalt von sozialen Kontakten, die ökologisch wertvolle Vermeidung von "langen Wegen" und die Chance, Waren aus der Region zu vertreiben.



Wir unterstützen das Ziel der „Ökolandstrategie des Landes Vorarlberg - regional und fair“, die Wertschätzung und Wertschöpfung von regionalen Lebensmitteln zu steigern.