

„Bewusst Tirol“

Projektbeschreibung

Einreichung von „Bewusst Tirol“ zum Wettbewerb „Tourismus trifft Landwirtschaft“

Das Projekt „Bewusst Tirol“ fördert den verstärkten Einsatz heimischer Lebensmittel in der Hotellerie und Gastronomie und damit die Zusammenarbeit von Tourismus und Landwirtschaft.

„Bewusst Tirol“ ist bei der Agrarmarketing Tirol angesiedelt und wird als Kooperation mit starken Partnern aus Tourismus, Gastronomie, Handel und Landwirtschaft durchgeführt. In Vertretung der Kooperationspartner reichen die Agrarmarketing Tirol und

- Mag. Harald Ultsch, Vertreter des Tourismus
- Josef Hackl, Vertreter der Gastronomie
- Manfred Furtner, Vertreter der Österreichischen Hotelierversammlung ÖHV
- KommR Leopold Wedl, Vertreter des Gastrogroßhandels

das Projekt „Bewusst Tirol“ zum Wettbewerb „Tourismus trifft Landwirtschaft“ ein.

Ziel des Projekts

„Bewusst Tirol“ wurde 2009 als gemeinsame Initiative von Agrarmarketing Tirol, Land Tirol und Tirol Werbung ins Leben gerufen. Das Projekt ist auf die Steigerung des Verbrauchs heimischer Lebensmittel in der Hotellerie und Gastronomie ausgerichtet. Damit fördert es Projekt den Absatz für die Bauern, stärkt den Gastrogroßhandel, die heimische Wirtschaft, und vergrößert die Vielfalt des kulinarischen Angebots.

Ausgangslage und Handlungsbedarf

Tirol verfügt über eine leistungsfähige Tourismusinfrastruktur und ist mit über 40 Millionen Nächtigungen das Tourismusland Nummer 1 in Österreich. Der ausgeprägte Tourismus ist ein großes Absatzpotential für heimische Lebensmittel. Die Tiroler Bauern pflegen und erhalten die typische Kulturlandschaft und produzieren auf Almen, Wiesen und Feldern hervorragende Lebensmittel.

Milch und Milchprodukte werden in ganz Tirol hergestellt. Sie sind für die Gastronomie über den Gastrogroßhandel, Sennereien und Direktvermarkter ganzjährig in ausreichender Menge verfügbar. Mit dem Projekt „Bewusst Tirol“ hat die Agrarmarketing Tirol ein System entwickelt, das den Einkauf von Tiroler Produkten – im ersten Projektschritt Milch und Milchprodukte – transparent, einfach und attraktiv macht. Daraus ergibt sich ein zukunftsweisender Schluß von Tourismus und Landwirtschaft und eine Steigerung der Wertschöpfung im Land.

Ablauf

Teilnahmeberechtigt am Projekt „Bewusst Tirol“ sind Hotellerie- und Gastronomiebetriebe mit 3, 4 oder 5 Sternen sowie Mitgliedsbetriebe der Tiroler Wirtshauskultur. Die Anmeldung zum Projekt erfolgt durch das Unterzeichnen der „Bewusst Tirol“ Zustimmungserklärung. Damit geben die Betriebe ihre Lieferanten bekannt und ermächtigen die Agrarmarketing Tirol, Lieferdaten zu heimischen Produkten über die Lieferanten abzufragen. Die Gastrogroßhändler werten monatlich die Mengen an heimischen Milch und Milchprodukten aus, die sie an die angemeldeten Betriebe liefern. Diese Daten übermitteln sie an die Agrarmarketing Tirol, die sie in einer Datenbank erfasst und auswertet.

Aus den Lieferantendaten von Gastrogroßhändlern, Sennereien und Direktvermarktern erstellt die Agrarmarketing Tirol für jeden teilnehmenden Betrieb ein Mengenprofil der heimischen Milch und Milchprodukte, und rechnet sie in die Bezugsgröße Milchäquivalent um. Das Milchäquivalent wird in kg angegeben und beschreibt jene Menge Milch, die zur Herstellung des jeweiligen Milchprodukts notwendig ist. So hat zum Beispiel 1 kg Käse ein Milchäquivalent von 11 kg Milch. Die „Bewusst Tirol“ Auszeichnung erhalten jene Betriebe, welche pro ausgegebener Mahlzeit mindestens 0,3 kg Milchäquivalent verbrauchen. Ein Betrieb kann nach dem Beobachtungszeitraum von einem Jahr erstmals, und dann jährlich prämiert werden. Erreicht ein angemeldeter Betrieb obigen Grenzwert nicht, wird er nicht ausgezeichnet und aus dem Projekt ausgeschlossen.

Prämierte Betriebe haben Zugang zu einem Dienstleistungsangebot mit gezielten Werbemaßnahmen, Veranstaltungen sowie speziell entwickelten Präsentationstools wie zB das Tiroler Genusspfandl.

Als erste Weiterentwicklung des Projekts startete die Agrarmarketing Tirol 2012 erstmals die „Kalbli-Wochen“ als saisonalen Schwerpunkt. Die teilnehmenden „Bewusst Tirol“ Betriebe bieten in dieser Zeit vermehrt Speisen mit Fleisch vom Tiroler Vollmilchkalb an, mit besonderem Augenmerk wird auf die Kreativität der Köche. Die Agrarmarketing Tirol bewirbt diese Betriebe mit gezielten Aktivitäten und unterstützt die Logistik und Verfügbarkeit vom Fleisch vom Kalbli.

Kooperationspartner

Im Projekt „Bewusst Tirol“ arbeitet die Agrarmarketing Tirol eng mit den teilnehmenden Hotellerie- und Gastronomiebetrieben und ihren Lieferanten zusammen.

2011 prämierte die Agrarmarketing Tirol erstmals 129 „Bewusst Tirol“ Betriebe. 11 Anwärterbetriebe sind 2012 neu aufgenommen worden, 3 Betriebe wurden vom Projekt ausgeschlossen. Derzeit tragen 137 Hotels und Restaurants die Auszeichnung als „Bewusst Tirol“ Betrieb. 25 weitere Betriebe sind derzeit im Beobachtungsstatus und Anwärter auf die Prämierungen von 2013 und 2014.

Die als „Bewusst Tirol“ Partner ausgezeichneten 35 Gastrogroßhändler versorgen die Hotellerie- und Gastronomiebetriebe über ihre hochentwickelte Logistik. Außerdem liefern etwa 60 Sennereien und Direktvermarkter ihre Erzeugnisse direkt an die am Projekt teilnehmenden Hotellerie- und Gastronomiebetriebe.

Synergien des Projekts „Bewusst Tirol“

Ein durchschnittlicher Tiroler Milchbauer produziert mit 9 Kühen jährlich etwa 55.000 l Milch. Deutlich mehr als diese Milchmenge verarbeitet ein einzelner erfolgreicher Hotelier. Daraus ergibt sich ein beachtliches Absatzpotential für Tiroler Milchbauern.

Die ganzjährige Nachfrage von Milch und Milchprodukten in der Gastronomie schafft Absatzsicherheit bei Milch und Milchprodukten, die für Produzenten, Direktvermarkter und Großhändler eine wichtige wirtschaftliche Bedeutung hat und Arbeitsplätze sichert.

Der Gastrogroßhandel ist logistisch perfekt aufgestellt und beliefert die Hotellerie und Gastronomie mit dem kompletten Sortiment. Durch die Listung heimischer Produkte hebt er sich von Mitbewerbern ab und punktet bei Betrieben, die auf Qualitätstourismus setzen.

Der konsequente Einsatz und die authentische Inszenierung heimischer Produkte führen zum nachhaltigen Imagegewinn für die heimische Hotellerie und Gastronomie und zur kulinarischen Positionierung Tirols.

Aktivitäten

Die Agrarmarketing Tirol bietet für „Bewusst Tirol“ Betriebe und Partner ein vielfältiges Angebot (Auszug):

- Ausrichtung der „Bewusst Tirol“ Prämierung
- Schulungen zur „Kasrunde“ (Käse-Gastrosortiment)
- Abgabe von gebrandeten Präsentationsplatten und des „Tiroler Genusspfands“
- Werbeaktivitäten im Rahmen von Medienkooperationen und PR-Schaltungen
- Organisation von medial begleiteten Kochworkshops bei den Bezirkssiegern
- Erstellung und Übergabe von Betriebsfilmen an die Bezirkssieger (Beispiel unter <http://www.youtube.com/watch?v=jY7ZphW98Us>)
- Unterstützung des Gastrogroßhandels bei der Listung und Bewerbung regionaler Produkte

Ausblick

Das Projekt „Bewusst Tirol“ soll durch die laufende Aufnahme neuer Betriebe erweitert werden. Auch die Zusammenarbeit mit Händlern, Verarbeitern und Direktvermarktern soll ausgebaut und intensiviert werden.

Künftig soll das Mengenerhebungssystem auf weitere Produktgruppen, darunter Fleisch, ausgeweitet werden. Nach dem Vorbild der „Kalbli-Wochen“ im Mai werden ab heuer auch die „Lammwochen“ im Herbst als jährliche Fixpunkte etabliert.

Die gelebte Regionalität in „Bewusst Tirol“ Betrieben und die Kreativität der Köche verstärken den Trend zu heimischen Lebensmitteln. Dies führt zur kulinarischen Positionierung der Tiroler Gastronomie und Hotellerie auf einem gehobenen Niveau.

Kontakt:

DI Wendelin Juen, Agrarmarketing Tirol, Tel. +43 664/28 44 799

Bekanntnis zur Tiroler Qualität

Gastrobetriebe ausgezeichnet, die auf heimische Produkte setzen

TIROL (sf). Die zweite „Bewusst Tirol“-Prämierung fand im Rahmen einer Gala bei der Fa. Physiotherm in Thaur statt. „Ich kann mich noch an die Zeiten erinnern, als die Biopioniere in der Landwirtschaft belächelt wurden“, meinte Festredner Landtagspräsident Herwig van Staa. „heute können wir aber stolz auf das Erreichte sein. Es freut mich auch, dass immer mehr Gastronomiebetriebe auf regionale Produkte setzen. Nur mit Qualität können wir uns von der internationalen Konkurrenz absetzen, das gilt gleichermaßen für die Landwirtschaft wie auch für die Gastronomie.“

„Das Projekt geht ins dritte Jahr und wir erhalten viele positive Rückmeldungen und neue Ideen von Gastronomen und Hoteliers, die voll hinter dem Projekt „Bewusst Tirol“ stehen. Viele Betriebe bekennen sich



Wendelin Juen, LP Herwig van Staa und Leopold Wedl mit den Bezirksiegern der „Bewusst Tirol“ Prämierung 2012 foto: agromarketing

ehrllich zur Regionalität“, freut sich Wendelin Juen, Geschäftsführer der Agrarmarketing Tirol, über die positive Entwicklung.

„Der Gastrogroßhandel in Tirol ist perfekt aufgestellt und für Tiroler Lebensmittel der wicht-

tigster Verteiler für die Hotellerie und Gastronomie. Somit kommen die heimischen Produkte auf einfachstem Wege auch bis in die hintersten Täler Tirols“, stellt Komm. Rat Leopold Wedl vom Handelshaus Wedl dar. 11/2012

Sporthotel setzt auf Regionalität

Dass ein großes Hotel auch mit regionalen Lebensmitteln arbeiten kann, beweist das Sporthotel Sillian.

● HEINFELS (red). Im Rahmen des Projekts „Bewusst Tirol“ zeichnet die Agrarmarketing Tirol Hotellerie- und Gastronomiebetriebe aus, die auf heimische Produkte setzen.

Das Sporthotel Sillian unter der Leitung von Direktor Ulrich Walder ist „Bewusst Tirol“ Bezirksieger des Bezirks Lienz 2012. Aus diesem Grund lud die Agrarmarketing Tirol am 8. Juli 2013 zu einem Kochworkshop in die Dolomiten Residenz Spor-

thotel Sillian ein. Das Sporthotel Sillian verarbeitet bezirkswweit in der Küche die größte Menge an Tiroler Milch und Milchprodukten. „Wo immer es möglich ist, setzen wir im Betrieb bevorzugt regionale Produkte ein. Da weiß ich, wo die Lebensmittel herkommen und dass die Qualität stimmt. Ich bin fest davon überzeugt, dass wir mit der Verwendung heimischer Produkte in das Wohl der Gäste und in unsere Zukunft investieren.“

Lange Partnerschaften

Hoteldirektor Walder kennt seine Lieferanten und arbeitet mit ihnen seit 20 Jahren zusammen. So liefert der Bauer Johann Weitlaner schon seit zwanzig



Auch Hermann Kutenz war bei dem Kochworkshop mit von der Partie.

Jahren täglich frische Milch ins Hotel, ebenso wie der Bäcker Rainer aus dem Ort das frische Brot bringt. Wendelin Juen, Geschäftsführer der Agrarmar-



Ulrich Walder (2.v.l.) und Wendelin Juen (m.) mit der Küchencrew des Sporthotels.

king Tirol kann hierzu nur gratulieren:

„Tirol braucht Betriebe wie das Sporthotel Sillian. Durch ihren Einsatz regionaler Produkte be-

ten sie einerseits den Gästen besondere Geschmackserlebnisse und andererseits unterstützen man damit die heimische Landwirtschaft.“

Foto: Agrarmarketing

In den 18 „Bewusst Tirol“-Betrieben starten heute die „Kalbl-Weeken“. Bis zum 26. Mai werden in diesen Wirtschaftshäusern Kalbfleisch-Spezialitäten serviert. Einen Vorgeschmack darauf gab es Dienstag auf der Villa Blanka, wo Stefan Adler (2. v. links, Hotel Karlwirt, Pertisau) und Alexander Junker (Hotel Grauer Bär, Innsbruck) groß aufkochten. Begeistert: LHStv. Anton Steixner (li.) und Initiator Wendelin Juen (Agrarmarketing Tirol).

Foto: Agrarmarketing/www.vandory.com



Foto: Agrarmarketing/www.vandory.com

Ein kleines Juwel im Tannheimer Tal: Das Hotel Drei Tannen

Vieleisig, modern und traditionell: Familie Kleiner hat ein Händchen für das Besondere.

Wer das Tannheimer Tal kennt, weiß: Hier findet man eine Landschaft wie aus dem Bilderbuch vor.

Wo lässt es sich also besser erholen als hier? Wer es sich nicht am See gemütlich macht, bricht zu einer Wanderung in die Berge auf oder macht es sich bei Familie Kleiner gemütlich.

Wohnen kann man im ***Hotel „Drei Tannen“. Gemütlichkeit und Tradition werden hier hochgehalten und so gibt es auch ein original erhaltenes Ofenstüberl aus dem 17. Jahrhundert.

„So manch groß gewachsener Mann muss hier seinen Kopf einziehen“, lacht Michele Kleiner. Im Sommer lädt der schöne Garten zum Verweilen ein.

Hausgemachtes Eis und spezielle Arrangements

Ob drinnen oder draußen, hier können regionale Schmankerl aus vorwiegend regionalen Produkten genossen werden. Bereits das reichhaltige und abwechslungsreiche Frühstücksbuffet lässt Morgenmuffel munter werden.

Die Lieblingsspeise der Chefin ist eine regionale: „Unsere Kasnocken, zubereit-



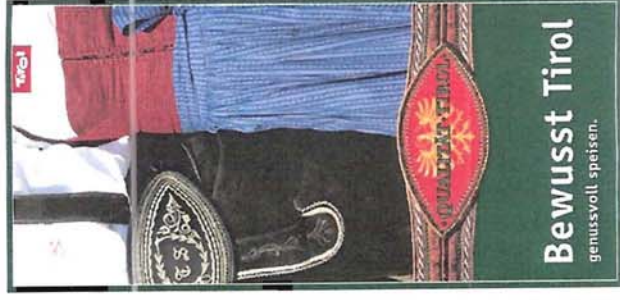
Das Hotel „Drei Tannen“ mit seinem Ofenstüberl aus dem 17. Jahrhundert, die moderne Café-Lounge oder das „s'Hof Bräuhaus“ im Zentrum von Tannheim – Familie Kleiner bietet ihren Gästen vielseitige Möglichkeiten an.



Gäste des Drei-Stern-Hotels können den hauseigenen „Tannheimer Alpen-Express“ nutzen. Das Familienoberhaupt hegt und pflegt überdies einen kleinen Hof mit Hochlandrindern und Wollschweinen.

Einfach ein Gedicht!“ Diese erlei „s'Hof Bräuhaus“ im Tannheimer Zentrum von Tannheim dürfen auch Gruppen genießen, die im Haus sehr willkommen sind. Für sie werden spezielle Arrangements zum Naturschutz-

„Mit Tiroler Milch wird cre-



Saisonales Gemüse aus heimischem Anbau

„Bei uns zuhause wird gerne gegrillt – im Sommer wie im Winter! Ich grille sehr oft auch fleischlos: Neben den klassischen Folienkartoffeln, die wir vom Pitztal holen, bereite ich dann Köstlichkeiten wie feurig-scharfe Maiskolben, würzige Schafskäse oder mediterrane Gemüsespieße zu. Hier lege ich Wert darauf, dass die Zutaten aus heimischem Anbau stammen und es nur saisonales



Foto: S. Holabek PhotoDesign
Susan P.,
Saxophonistin

Facts und Infos

Hotel Drei Tannen:
Geist 21,
6675 Tannheim
Tel.: 05675/ 6261,
www.dreitannen.at

Betrieb:
Familienbetrieb mit persönlicher Betreuung; zum Stammhaus gehört die eigene Brauerei „s'Hof Bräuhaus“

Kulinarik: Betrieb der Tiroler Wirtshauskultur. Bodenständige Kost, Produkte aus eigener Aufzucht und Produktion.



Fotos: TIROLERIN/Weiland, Haus-Tirol

Im Hotel Sonnenhof ist Familie Programm: Richard und Marlies Müller (Seniorchefs), die Gastgeber Rainer und Christina Müller mit ihrem Sohn Luis, Küchenchef Patrick Müller mit Freundin Madeleine Gorgas und Agrarmarketing-Geschäftsführer Wendelin Juen.

Im Namen der Regionalität

Das Hotel Sonnenhof in Grän im wunderschönen Tannheimertal hat sich den regionalen Produkten verschrieben. Davon durften auch die TIROLERIN-Gewinner des „Bewusst Tirol“ Kochworkshops profitieren.

Ohne Wenn und Aber werden den Gästen vom Hotel Sonnenhof – dank der Philosophie der Gastgeber Rainer und Christina Müller – kulinarische Köstlichkeiten vorwiegend aus der Region serviert. Unter anderem zählen zu den regionalen Lieferanten des Hauses die Käserei Biedermann in Grän, die Dorfbäckerei Ruepp in Tannheim oder der Landwirt Gerhard Müller in Grän. Der konsequente Einsatz heimischer Produkte brachte dem Hotel Sonnenhof den Bezirkssieg der „Bewusst Tirol“ Prämierung seitens der Agrarmarketing Tirol ein. Ganz im Zeichen des „Qualität Tirol“ Produktes „Kalbli“ stand das köstliche Menü, das

den „Bewusst Tirol“ Kochworkshop-Teilnehmern serviert wurde. Dabei galt es das Allerbeste vom Qualitätsfleisch wie Kalbsbeuscherl mit Semmelknödel, gefolgt von Kalbsfilet im Lardomantel gebacken auf Kartoffelcarpaccio und gerollten Kalbsbauch mit Buttermilchspätzle und Karottengemüse, zu verkosten. Den krönenden Abschluss bildeten Erdbeeren mit hausgemachtem Sauerrahmeis, Minze und Pfeffer. Zuvor durften noch die begeisterten Hobbyköche Küchenchef Patrick Müller bei der Zubereitung des Kalbsbeuscherls über die Schulter schauen. Den Gästen dieses Abends war klar: der Bezirkssieger macht seinem Namen alle Ehre!

» Info



Hotel Sonnenhof****

Familie Müller
 Füssener-Jöchle-Straße 5
 A-6673 Grän / Tannheimer Tal
 Tel.. (0)5675/6375
 Fax.. (0)5675/63755
 www.sonnenhof-tirol.com
 post@sonnenhof-tirol.com

Werbung



TIROLERIN-Gewinnerin Barbara Untermaier wurde von ihrer Freundin Barbara Sock-Bramböck begleitet.



Andrea Speckbacher und Günther Röhling (beide Eurogast Speckbacher) forcieren regionale Produkte in ihrem Betrieb.



TIROLERIN-Gewinnerin Margit Schneider wird oft von ihrem Mann Norbert Schneider bekocht.



Otto Biedermann und seine Gattin Danica Biedermann (beide Käserei Biedermann) beliefern den Sonnenhof mit Milch und Käse.



Regionalmanager (REA) Günther Salchner fachsimpelte mit Agrarmarketing Tirol-GF Wendelin Juen.



TIROLERIN-Gewinnerin Sabine Leuprecht und Melanie Valier waren vom Hotel Sonnenhof ganz begeistert.



Küchenchef Patrick Müller zeigte den Hobby-Köchen die Zubereitung des im Anschluss servierten Kalbsbeuschers.



Gewachsen und veredelt in Tirol

Wollen auch Sie einmal Tiroler Qualitätsprodukte und ihre Verarbeitung im Zuge eines Kochworkshops mit anschließender Degustation kennenlernen? Dann machen Sie mit! Die TIROLERIN verlost je 3 x 2 Karten. Der Termin sowie der Verlosungszeitraum werden Anfang Juli unter www.tirolerin.at bekannt gegeben

Einsendungen an gewinnspiel@tirolerin.at

