# Köstliche LandSCHAFten - Osttiroler Berglammwochen

#### Kurzziele:

- Schulterschluss zwischen Landwirtschaft, Gastronomie und Tourismus
- Saisonverlängerung zu einem authentischen Osttiroler Thema
- Thema als österreichweiten USP besetzen
- Steigerung der Kompetenz Osttirols rund um den Bereich Genuss und Gastronomie

#### Projektziele und Projektbeschreibung

Mit dem Angebot "Köstliche LandSCHAFten – Osttiroler Berglammwochen" wird gezielt auf eine Herbstsaisonverlängerung gesetzt. Zum Thema "Genuss" und "Landwirtschaft" passende Veranstaltungen in Verbindung mit bodenständigen, regionalen Kulinarikangeboten sollen Gäste insbesondere in der Zeit zwischen Mitte August und Anfang Oktober für einen Urlaub in Osttirol animiert werden. Das Wanderangebot in naturbelassener, herbstlicher Umgebung streicht die Authentizität und Ursprünglichkeit von Osttirol heraus, und durch die regionalen kulinarischen Produkte werden diese unterstrichen. Der unmittelbare, direkte Kontakt mit der einheimischen Bevölkerung bei diversen Veranstaltungen (Schafalmwandertag, Erntedank, etc.) vermittelt die so oft angesprochenen Glücksgefühle und man glaubt, den ein oder anderen Moment ein Hauptbestandteil der bäuerlich geprägten Kultur Osttirols zu sein. Ein wichtiger Bestandteil des Projektes "Köstliche LandSCHAFten" liegt natürlich bei den Genusswirten und deren Menüs mit bochwertigen Produkten aus der Region. Die 22 Genusswirte Osttirols stehen für Regionalität, Authentizität, Saisonalität und Qualität. Die regionalen Spezialitäten und ihre Einzigartigkeit werden vor den Vorhang geholt. Sie sind engagierte Partner der Initiative "Genussregionen Österreichs". Durch ihre regionalen Spezialitäten leisten sie einen aktiven Beitrag zur Erhaltung einer vielfältigen Landwirtschaft und vitaler ländlicher Regionen. Lebensmittel und Kulturlandschaft sind untrennbar miteinander verbunden und geben den Regionen ihren eigenen Charakter, der auch auf den Menükarten der Genusswirte wieder zu finden ist. Das gilt vor allem für die Delikatesse Osttiroler Berglamm, das vielerorts zu Unrecht noch unterbewertet ist. Der Bezirk zählt zu den schafreichsten in Österreich und die Schafzucht bildet für viele Bauern und andere Erwerbstätige eine wichtige Einnahmequelle in der Bergregion Osttirol. Die saftigen Gräser und Kräuter aus der Osttiroler Bergwelt versorgen das Berglamm mit vielen wichtigen Nährstoffen und Mineralien. Zudem setzt es wenig Fett an, ist dadurch besonders gesund und bekömmlich. Eines der besten Produkte in diesem Zusammenhang ist das Berglamm in Almheu gebraten - die natürlichen Aromen von Lamm

und Heu vermischen sich zu einem neuen, einzigartigen Geschmackserlebnis. Oder auch der OSKAR (die OSttiroler KARtoffel), der in vielen verschiedenen Varianten verwendet wird, sowohl in der klassischen Variante als Beilage als auch als Hauptbestandteil einer Mahlzeit (Ofen-OSKAR, überbackener OSKAR etc.). Das Motto: aus weniger mehr machen und heimische Produkte in den Vordergrund stellen. Durch die Präsenz dieser Produkte im Rahmen des Projektes wird versucht, sie auf ein höheres öffentliches Wahrnehmungsniveau zu heben und so die Nachfrage nach Produkten aus regionaler Landwirtschaft zu stärken – sowohl seitens der heimischen Tourismuswirtschaft als auch der Urlaubsgäste selbst.

### Projektablauf:

## Köstliche Landschaften – Osttiroler Berglammwochen

Inter diesem Motto dreht sich hier alles um das Kennenlernen regionaler Spezialitäten wie das Osttiroler Berglamm. Verschiedene "Gungl" (auch Almfeste genannt) zum Thema Schaf und kulinarische Events der regionalen Genusswirte runden das reichhaltige Angebot im Herbst ab.

Zum Auftakt bringt der "Schafalmwandertag" am 19. August rund 500 Schafzüchter, Almbauern sowie Gäste aus nah und fern auf der Leisacher Alm in Außervillgraten zusammen, wo rund 700 Schafe weiden. Mit zum Programm zählen eine Bergmesse mit musikalischer Begleitung und ein Erfahrungsaustausch mit Berglamm-Experten. Ein Herbsthighlight der besonderen Art ist der Schafalm-Abtrieb Mitte September von der Hofalm im Debanttal. Erstmals haben Gäste die Möglichkeit, begleitet von einem Nationalpark-Ranger, entlang des Kulturlehrpfades zur Hofalm zu wandern. Nach der traditionellen Schafschurr ("Schafschoad'n) geht es für die Osttiroler chafherden heim in die vertrauten Winterunterkünfte. Daneben findet jeden Donnerstag ein Bauernmarkt in Matrei, jeden Freitag und Samstag der Stadtmarkt in Lienz, sowie kulinarische Wochen statt. Für den musikalischen Abschluss der Berglammwochen sorgt der Deferegger Volksmusikherbst vom 21.-23. September und der Kalser Kirchtag am 22. September, wo in den umliegenden Gasthäusern auch Berglammspezialitäten angeboten werden. Ende September bis Mitte Oktober erlebt man die Kultur und Tradition im Herbstgewand bei den Erntedankfesten in den Osttiroler Orten. Erntekörbe mit verschiedenen bäuerlichen Produkten werden bei den Festgottesdiensten geweiht, anschließend finden die Prozessionen durch die Dörfer statt und mit viel Musik, Tanz und kulinarischen Spezialitäten bedankt man sich für das gute Erntejahr. Die Osttiroler Genusswirte bieten im Rahmen der Osttiroler Berglammwochen zahlreiche Lamm-Spezialitäten und Variationen vom "Oskar" - steht hier für die Abkürzung "Osttiroler Kartoffel".