

**Das Gute liegt so nah.**

**KochArt**  
Köstliches aus den Kitzbüheler Alpen

## **KochArt – Das Gute liegt so nah!**

**23 Wirte aus der Region Kitzbüheler Alpen machen sich gemeinsam mit der heimischen Landwirtschaft für Regionalität und Nachhaltigkeit in der Gastronomie stark.**

Der internationale Trend für regionale, saisonale und nachhaltige Lebensmittel war 2008 bereits deutlich in den Metropolen Europas spürbar und erreichte den Endkonsumenten vorwiegend über kleine Läden und Bauernmärkte. Auch der Lebensmitteleinzelhandel verspürte eine deutliche Nachfrage nach regionalen Produkten und machte sich erste Gedanken über heimische Erzeugnisse in seinen Regalen. An den Gastronomieküchen schien der neue Zeitgeist spurlos vorüberzugehen. Als die KochArt vor neun Jahren gegründet wurde, waren der Verein und seine Mitglieder Vorreiter der "regionalen Kulinarik" in Tirol. Nur einzelne innovative Wirte waren von der Idee überzeugt, regionale Qualitätsprodukte aus der heimischen Landwirtschaft in die Gastronomie und somit direkt auf die Speisekarte und auf den Tisch zu bringen. Damals glaubten nur wenige Außenstehende an den Erfolg des Projekts. Heute sind es 23 Gastronomen aus den Kitzbüheler Alpen – vom 4-Hauben-Restaurant bis zur Almhütte – die sich dem KochArt-Konzept und der regionalen Philosophie verschreiben.

## **Gastronomie & Landwirtschaft – gemeinsam sind wir stark!**

Während sich die Mitgliedsbetriebe mehr als verdreifacht haben, ist der Grundgedanke aber stets derselbe geblieben: In enger Zusammenarbeit mit den heimischen Bauern wird auf saisonale Produkte, artgerechte Haltung und Aufzucht gesetzt. Milchpreisverfall und das Streben einzelner Landwirte nach mehr Selbständigkeit und Unabhängigkeit verstärken die Tendenz. Mit einem starken Partner an ihrer Seite trauen

sich immer mehr Landwirte, einen neuen Weg einzuschlagen und andere Geschäftsfelder zu entdecken. Die anfangs berechtigte Befürchtung, dass der höhere Preis für regionale Speisen vom Gast nicht anerkannt werden würde, wurde vom internationalen wie auch einheimischen Publikum zur Gänze widerlegt. Für qualitativ hochwertige Produkte mit ehrlichem, regionalem Ursprung ist man durchaus bereit, den angemessenen Wert zu bezahlen.

### **Gewinn vs. Zusammenarbeit**

Als gemeinnütziger Verein liegt das Hauptaugenmerk der KochArt auch nicht in der Umsatzmaximierung, sondern viel mehr in der Bewusstseinsbildung für heimische Lebensmittel und ihre Qualität. Das Projekt möchte zeigen, dass es sehr wohl möglich, als auch rentabel für alle Beteiligten ist, regionale Produkte in der heimischen Gastronomie zu verwenden. Das Gemeinwohl, die nachhaltige und langfristige Stärkung der regionalen Wirtschaft stehen im Vordergrund.

### **Impulsfaktor Tourismus**

Dass die KochArt so ein großer Erfolg ist, liegt maßgeblich an der hervorragenden Kooperation mit den Tourismusregionen. Sie trugen wesentlich dazu bei, das Bewusstsein für regionale Qualitätsprodukte aus den Kitzbüheler Alpen zu stärken. Nur so konnte das damals in Tirol nicht präsente Thema "regionale Kulinarik in der Gastronomie" auf einer viel größeren Bühne präsentiert und kommuniziert werden. Zudem profitierte die gesamte Region nachhaltig von der Ausrichtung als "kulinarische Destination". Ein neues, bewussteres und zahlungskräftigeres Klientel, welches ausgelöst von den großen medialen Erfolgen der KochArt in der internationalen Presse angesprochen wurde, kam in die Region. Davon unmittelbar betroffen

waren die heimische Gastronomie und Hotellerie, allen voran die KochArt-Betriebe. Durch die Zusammenarbeit mit der KochArt gewann in weiterer Folge auch die regionale Landwirtschaft. Heute profitieren nicht nur die Mitglieder und Partner der KochArt, sondern die gesamte Region von der neuen "kulinarischen Ausrichtung". Auch bei der einheimischen Bevölkerung ist die KochArt ein wesentlicher Bestandteil geworden. Unter anderem hat das 2015 in Kooperation mit der Tourismusschule St. Johann in Tirol stattgefundene Symposium zum Thema "HeimatWERT" mit Regionalitäts-Pionierin Sarah Wiener und Arche Austria Obmann Thomas Strubreiter ein deutliches Zeichen des regionalen Bewusstseins der Kitzbüheler Alpen gesetzt.

### **Zukunftsfreude**

Quo vadis KochArt? – Wo geht es hin? Auf jeden Fall gemeinsam voran! Diesen Sommer werden die KochArt-Wirte zusammen mit ihren Bauern u.a. an sechs Terminen mit einem Foodtruck am Wochenmarkt in St. Johann in Tirol vertreten sein – gewissermaßen "Regionalität zum Anfassen". Ob im Austausch mit anderen kulinarischen Initiativen und Meinungsbildnern aus dem In- und Ausland, mit den Touristikern, Gast- und Landwirten der Region – nur gemeinsam kann Großartiges bewirkt und eine lebenswerte, nachhaltige Zukunft in der Region geschaffen werden. Die KochArt ist nur eine kleine Initiative und die Kitzbüheler Alpen nicht der Nabel der Welt. Aber sie kann UNSERE Welt verändern, wenn wir Konsumenten uns bewusst für das entscheiden, was bei uns wächst und gedeiht. Die KochArt arbeitet daran, dieses Bewusstsein zu vertiefen. Ihr Erfolg zeigt uns, dass alles möglich ist – vor allem eine gemeinsame, wertschöpfende und wertschätzende Zukunft für Gastronomie, Landwirtschaft und Tourismus.