



Wettbewerb Tourismus trifft Landwirtschaft 2013 Tirol | Südtirol/Alto Adige | Trentino

seit Frühjahr 2012 bietet das Innsbrucker Restaurant "die Wilderin" in der Altstadt alpine Kulinarik der etwas anderen Art und Weise. Nahezu sämtliche Lebensmittel werden direkt bei den landwirtschaftlichen Produzenten in der Alpenregion – Tirol & den angrenzenden Regionen – eingekauft. Entsprechend dem aktuellem Angebot an Fleisch, Fisch, Gemüse und weiteren Nahrungsmitteln der Alpen variiert auch die Speisekarte beinahe täglich.

Wichtig ist dabei, dass sowohl beim Einkauf als auch bei der Verarbeitung der Lebensmittel sowie in der Kommunikation mit den Gästen stets die unvergleichliche Qualität beziehungsweise die Einzigartigkeit der landwirtschaftlichen Ausgangsprodukte im Vordergrund steht. Fleisch soll noch nach Fleisch schmecken, Gemüse nur regional/saisonal seine Stärken ausspielen. Und das Wichtigste: Was es nicht in den Alpen gibt, gibt es auch in der Wilderin nicht - eine dezente Absage an die Globalisierung der Lebensmittel, ein Zurück zu den landwirtschaftlichen Produkten der Region. Zum Wohle der Produzenten und der Konsumenten.

Nach nunmehr über eineinhalb Jahren kann "die Wilderin" mit diesem Zugang auf ein voll funktionierendes Konzept verweisen. Nach einigen Anstrengungen, um den Einkauf möglichst vollständig auf die regionalen Produkte umzustellen, kann mittlerweile auf ein umfassendes Netzwerk an landwirtschaftlichen Produzenten in Tirol und Umgebung zurückgegriffen werden. Entsprechend eindeutig ist auch die Ressonanz der Gäste des Innsbrucker Restaurants: Der Bezug zu den Ausgangsprodukten wird mehr als geschätzt, das Wissen um die Herkunft jedes einzelnen Ausgangsproduktes der Küche der Wilderin ist eine willkommene Abwechslung zum oftmals undurchschaubaren Labyrinth von Großhandels-/Industrie-Lebensmitteln.

"die Wilderin" sieht sich somit weniger rein als Restaurant, sondern versteht sich als verantwortungsbewusste Zwischenstufe zwischen Produzenten von Lebensmitteln im Alpenraum und Konsumenten, welche sich mehr und mehr einen klaren, ehrlichen und nachhaltigen Bezug zu ihren Lebensmitteln erwarten und wünschen.

das Konzept



Regional/Saisonal – Slow Food – Farm to table. Wunderbare Schlagworte der modernen Küche, welche jedoch wenig bis gar nichts wert sind, wenn die Grundidee hinter dem nachhaltigen Zugang zu zukunftsweisender Kulinarik und somit zur Gastronomie nicht tagtäglich von allen Beteiligten gelebt wird. Hierbei ist ein seit längerer Zeit verloren gegangener Umstand von immenser Bedeutung: der Bezug zu den verwendeten Lebensmitteln. Die Alpenregion Tirol und Umgebung lebt zum Glück noch von großteils kleinbäuerlichen Betrieben, welche mit ihrer Arbeit eine Fülle an ausgezeichneten Lebensmitteln – ob im Naturzustand, oder bereits nach der ersten Verarbeitungsstufe – und somit mit einer Vielzahl an Qualitäten punkten können. Allerdings erschwert hier ein Umstand einen gewohnten, gastronomischen Zugang: Diese Produkte sind zumeist nur regional erhältlich, richten sich nicht nach einem quer über das Jahr gleichbleibenden Angebot, sondern sind an die jeweiligen Jahreszeiten, Witterungen und Produktionsmöglichkeiten gebunden.

Für "die Wilderin" bedeutet dies, dass keinesfalls eine immer gleichbleibende Speisekarte mit immer gleichen Ausgangsprodukten geboten werden kann, sondern die gefertigten Gerichte sich nach dem verfügbaren Angebot an heimischen Lebensmitteln richten. Zwar bedeutet dies sowohl im Einkauf, in der Organisation als auch in der Küche bzw. Kommunikation mit dem Gast einen erheblichen Mehraufwand. Auf der anderen Seite kann nur dadurch der gewünschte nötige und nachhaltige Bezug zu den Lebensmitteln, zu den Produzenten und vor allem zu den sich stets veränderten Rahmenbedingungen der Region hergestellt werden.

Am wichtigsten dabei: Sowohl im Umgang mit den Produzenten als auch mit den Konsumenten wird und muss von der ersten Minute an absolute Ehrlichkeit an den Tag gelegt werden. Nur wenn mit völlig offenen Karten gespielt wird, kann in der heimischen Gastronomie der Bezug zu den verwendeten landwirtschaftlichen Produkten aufgebaut werden – nur so kann die Verbindung zwischen Landwirtschaft und Gastronomie langsam wieder etabliert werden.

der Einkauf



ie bereits erwähnt, ist die Tiroler Landwirtschaft - zum Glück - noch großteils kleinbäuerlich strukturiert. Dies ist für den Einkauf von authentischen Lebensmitteln insofern ein immenser Vorteil, weil so nicht nur die Beziehung zwischen dem Landwirt und seinen Produkten sicher gestellt ist, sondern sich dadurch auch eine immense und diversifizierte Angebotsvielfalt zeigt. Diese Vorteile nutzt "die Wilderin" in ihrem Einkauf, um nicht nur beste Produkte zu erlangen, sondern auch Produkt für Produkt mit einem umfassenden Wissen über Produktionsbedingungen, Produkteigenheiten, Handhabung und alledem ausgestattet zu sein. Dieses Wissen ist nicht nur in der Verarbeitung der Produkte von immensem Vorteil, sondern kann eins zu eins dem Gast der Wilderin weitergegeben werden welcher somit wirklich weiß, was vor ihm auf dem Teller

Beim Einkauf der Wilderin gibt es einige Fixpunkte. Gekauft wird, was es in den Alpen gibt. Was es im alpinen Raum, der alpinen Landwirtschaft nicht gibt – das gibt es auch in der Wilderin nicht. Das heißt Renke statt Thunfisch, Pustertaler Sprinzen statt Argentinischem Hereford, Tiroler Wintergemüse statt spanischen Glashaustomaten.

Besonderes Augenmerk wird natürlich auf den Einkauf von Tieren gelegt. Diese werden im Ganzen von den Landwirten eingekauft, nach organisierter, fachmännischer Zerlegung werden sämtliche Stücke der Tiere in der Wilderin verarbeitet – von den Innereien über die Fülle an Möglichkeiten der diversen Fleischstücke bis hin zu unbekannteren Gustostücken wie Kronfleisch und gstutze Ripp'n.

Ein ebenso wichtiger Aspekt wie der nachhaltige Einkauf, der verantwortungsvolle Umgang mit den Produkten, ist der faire Umgang mit den landwirtschaftlichen Produzenten: Hier gibt es keinen Preisdruck, hier muss und wird ein fairer Preis für die Erzeugnisse gezahlt. Immerhin ist das gesamte Konzept der Wilderin auf einen fairen Kreislauf zwischen Produzenten, Konsumenten und der Wilderin aufgebaut – hier darf keine der drei Komponenten aufgrund des Preisdrucks ausscheiden.

die Partner



B is dato durfte "die Wilderin" mit Produkten von folgenden Landwirten/Produzenten aus dem Alpenraum arbeiten:

- Agnes & Peter Erler (Almschweine, Tuxer Bergkäs), Juns/Tux
- Andrea Schreiner (Lämmer, Käse, Joghurt), Arzl
- Bäckerei Kröll (Brot), Innsbruck
- Bernd Jurschitsch (Speck/Metzer/Verarbeitung), Fließ
- Christian Strasser (Pustertaler Sprinzen), Absam
- Christoph Klockner (Gemüse), Omnes/Axam
- Clemens Lutz (Knoblauch), Fritzens
- · Elisabeth Kustatscher (Lämmer), Reutte
 - Fischerei Leutasch (FischelZucht), Leutasch
- Franz Sponring (Grauvieh), Weerberg
- · Josef Glatzl (Mehl/Getreideprodukte), Haiming
- · Labonca Biohof (Sonnenschweine), Burgau
- Landmetzgerei Piegger (Metzger/Verarbeitung), Sistrans
- · Lustenauer Senf (Senf), Lustenau
- Manfred Kratzer (Äpfel, Apfelsaft, Honig), Gnadenwald
- Markus Wechselberger (Eier), Weerberg

- Mary Hacket (Kräuter), Kematen
- Matthias Astl (Speck/Metzger/Verarbeitung), Weerberg
- · Maxnhof (Haflinger, Kaninchen), Arzl
- Monika Brunner (Eier), Rum
- Obstbau Saurwein (Apfelsaft/Apfelessig), Rum
- Peter Senftlechner (Ziegen, Käse, Eis), Ehrwald
- Petra Haag (Kuvertüre), Landeck
- Plank Gemüse (Gemüse), Thaur
- Romed Wach (Gemüse), Thaur
- Sebastian Huber (Hühner), Rieden/Antdorf
- · Sennerei Schnifis (Käse), Schnifis
- Sennerei Zillertal (Milch, Butter, Joghurt), Mayrhofen
- · Stefan Magg (Flusskrebse, Fisch/Wildfang), Saalfelden
- · Stefan Mair (Beeren), Rietz
- Susanne Huber (Fische/Wildfang), Starnberger See
- · Thomas Lex (Fische/Wildfang), Chiemsee
- Toni Widmann (Hochlandrinder), Scheffau
- Werner Bangratz (Grauvieh), Gunglgrün/Imst
- Noch zu organisieren: Reis (Tessin), Zitrusfrüchte (Südtirol, Trentino), Kapern/Kapernersatz, Olivenöl, Öle.

die Nutzung



ie hohe Qualität, die oftmals gegebene Einzigartigkeit der zur Verfügung stehenden Ausgangsprodukte bringt im tagtäglichen Ablauf eines Restaurants etliche Möglichkeiten und Chancen, aber auch einiges an höherem Aufwand mit sich.

Begonnen wird in der Küche, welche sich aufgrund des stets abwechselnden Angebotes an Lebensmitteln mit einer sehr abwechselnden Speisekarte präsentiert. Nahezu täglich variieren die Gericht der kleinen Karte (vier Vor- & Hauptspeisen) – dies nicht nur aufgrund des saisonalen Wechsels an Gemüse oder Früchten, sondern vor allem auch aufgrund der Verarbeitung von ganzen Tieren. Wenn die sogenannten "Edelteile" einer Kuh verspeist sind, bleiben noch immer einige Kilo Rindfleisch übrig – welches mit "jungem" Zugang von Küchenchef Alexander Reis auf moderne und zugleich traditionelle Art und Weise verkocht werden.

Neben der Kulinarik am Teller ist beim Umgang mit den ausgezeichneten Lebensmitteln aus dem Alpenraum auch von A bis Z ein verantwortungsvolles Arbeiten notwendig. Das beginnt bei einer umfassend organisierten Lagerhaltung, geht über die möglichst umfassende Nutzung aller Lebensmittel zur Vermeidung unnötigen Schwundes bis hin zur Kommunikation am Gast. Hier ist allen Beteiligten klar, dass keine austauschbaren Industrieprodukte eingekauft, verkocht und verspeist werden, sondern klar erkennbare, ehrliche Produkte der Landwirtschaft aus dem Alpenraum.

Das gesamte Team der Wilderin sieht diesen Zugang bei weitem nicht nur als öffentlichkeitswirksames Alleinstellungsmerkmal in der Innsbrucker Gastronomieszene, sondern vielmehr darin, wertvollen Lebensmitteln auch in weiterer Folge einen Wert zu geben. Dies aber nicht in Form von hoch angesetzter Preisgestaltung, sondern vielmehr als einen emotionalen und moralischen Wert. In einer Zeit, in der im Großhandel, Supermarkt oder Gastronomie Lebensmittel nur als "Ware" gehandhabt werden, ist der Bezug, die Achtung und die Verantwortung für ehrliche, landwirtschaftliche Produkte nötiger als je zuvor.

die Resonanz



rfreulicherweise wird der etwas andere Zugang der Wilderin zu Lebensmitteln, zur Kulinarik und zur Gastronomie von den Kunden, Partnern verstanden, mitgetragen und aufgenommen.

"Herrlich unkonventionelles und vielversprechendes Frischküchen-Konzept von Claudia und Michael Kogler, bei dem auch die regionalen Lieferanten gewürdigt werden." Falstaff 2013

"Die Zusammenarbeit mit dem unkomplizierten, innovativen weil regionalen Konzept der Wilderin ist für mich persönlich sehr erfreulich, weil hier meine Produkte, die Leitlinie meines Betriebes – der Fokus auf gesunde Lebensmittel – gewürdigt werden." Andrea Schreiner, Mallnhof

"Wenn man sich hier Fleisch bestellt, schmeckt das noch nach Fleisch. Fast ein wenig nach Bauernhof (wie meine Begleitung meinte), aber im positiven Sinn: Man hat wirklich das Gefühl nicht nur gutes, sondern auch reines, echtes Essen serviert zu bekommen, was für viele sicher mal eine große Abwechslung zum normalen Einheitsbrei darstellen wird." *tripadvisor Profibewerter "Suffix" März 2013*

"Die Zusammenarbeit mit der Wilderin ist nicht nur sehr persönlich und dadurch unkompliziert sonder sichert mir auch gute 20 Prozent meines Einkommens." Werner Bangratz, Grauviehzüchter Imst

"Häufig werden bei den Produkten die Herkunftsorte genannt. Freude an nicht hochgestochenen, manchmal an Oma erinnernden Rezepten mit vor allem Tiroler Köstlichkeiten ist das Hauptmotiv der Wilderin." Tiroler Krone—2012

"Dem Prinzip der Frische und Regionalität bleibt das Küchenteam auch bei Obst und Gemüse treu: Auf den Tisch kommt, was die Felder, Bäume, Sträucher und Wiesen aktuell hergeben – die kleine Speisekarte des Lokals wechselt daher fast täglich." Österreich Werbung, 2013

der Ausblick



nnerhalb von eineinhalb Jahren wuchs rund um "die Wilderin" ein breit aufgestelltes Netzwerk an Landwirten. Diese Fülle an Produzenten und ihren Produkten ermöglicht es, in weiterer Folge im Rahmen der Wilderin nicht nur weiter an der gastronomischen Nutzung zu arbeiten, sondern auch ein Mehr zu bieten.

BEWUSSTSEIN AUSBAUEN

Auch in einer überschaubaren Stadt wie Innsbruck fehlt vielen Konsumenten der Bezug zu ihren Lebensmitteln. Im Zuge des Konzeptes der Wilderin wird diese Verbindung zwischen dem Menschen, seiner Nahrung und deren Produzenten wieder in den Mittelpunkt gerückt. Dabei ergeben sich für die Zukunft etliche Möglichkeiten, das im Aufbau befindliche Netzwerk zwischen Produzenten am Land und Konsumenten in der Stadt auf ebenso klare und ehrliche Weise – aber auf anderen Wegen – zu nutzen.

PRODUKTE AUSBAUEN

Nachdem es für den ein oder anderen Landwirt – aus eigener Erfahrung – nicht völlig klar ist, welchen Wert seine Produkte in der Gastronomie, in der Stadt, beim Konsumenten haben ist es erklärtes Ziel der Wilderin, gemeinsam mit ihren Partnern aus der Landwirtschaft an der gegebenen Wertschätzung der produzierten Produkte zu arbeiten. Ziel ist es, die Wertigkeit der "ehrlichen" Produkte klar und verständlich zu kommunizieren und somit immer mehr Gastronomen und Konsumenten dafür zu begeistern.

WISSEN AUSBAUEN

Obwohl "die Wilderin" seit eineinhalb Jahren diesen Weg geht, ist es noch immer ein sehr lernintensives Unterfangen. Dieses stete Lernen rund um die Gegebenheiten und Möglichkeiten von regionaler Kooperation vieler Produzenten und Konsumenten kann und wird nicht nur im Wissensaufbau in der Küche, im Einkauf oder in der Handhabung umgesetzt, sondern sollte in weiterer Folge auch im konsequenten Aufbau des regionalen Netzwerkes vielfältig umgesetzt und auch gelernt werden.