

Tourismus trifft Landwirtschaft 2019

Projektträger: Zingerle Ulrich Landwirt - Hotel Messnerwirt

Projektziel: Entwicklung eines autarken Wirtschaftskreislaufs zwischen Bauernhof und Hotel

Aufbau eines autarken und ökologischen Wirtschaftens zwischen einem Bauernhof und einem Hotel.

Während die einen (Landwirte) nicht mehr von der Arbeit in der Landwirtschaft leben können, steigt die Sehnsucht der anderen (Hotel Gastronomie) nach frischen und regionalen Lebensmitteln. Regional scheint das Schlagwort schlechthin, blättert man in der heimischen Fachpresse.

Die Situation scheint geradezu paradox. Der Wunsch nach mehr Regionalität steht in einem krassen Gegensatz zur Realität. Gerade im Bereich Hotellerie, wo bei Niedrigpreisstrategien, vielfach billige, qualitativ meist minderwertige Produkte von Großlieferanten gekauft werden, da der Produkteinsatz ja so gering als möglich gehalten werden muss, und die frischen, regionalen, qualitativ hochwertigen Produkte mit entsprechendem Mehrpreis auf der Strecke bleiben. Sowie die schlussendlich fehlende Wertschätzung gegenüber heimischen Lebensmitteln und die (noch) fehlende Bereitschaft der Kunden dafür auch mal tiefer in die Tasche zu greifen bremsen die Entwicklung zu mehr Regionalität.

Diese Tatsachen schrecken uns nicht ab, an unsere Vision „Der Bauer und der Hotelier - ein autarker Wirtschaftskreislauf“ zu glauben. Es ist an der Zeit, dass sich die Gastronomie bzw. Hotellerie aufhören aneinander vorbei zu wirtschaften sondern miteinander versuchen, den lokalen Wirtschaftskreislauf wieder herzustellen. Schon früher war der Bauer Alleinversorger, bei unserem Projekt sollte auch das naheliegende Hotel Messnerwirt mit eingebunden werden und soweit als möglich (es wird jedes Jahr mehr an Lebensmittel) vom Landwirt direkt beliefert bzw. versorgt werden. Ist eine Alleinversorgung möglich?


Der Messnerhof von Zingerle Ulrich, ein junger innovativer Biobauer, hat in den letzten Jahren den Schwerpunkt von der klassischen Milch und Fleischproduktion (Schwein, Rind, Truthahn) auf Kartoffeln, und verschiedene Getreidesorten (Gersten, Quinoa) sowie einen schönen Acker mit verschiedenen Gemüse, Obst und Salaten verlagert (siehe Bilder nachfolgenden Seiten).

Händisch „handwerklich“ und aufwendig funktioniert noch die Speckproduktion, Schlachten, Suren, Räuchern...die Produkte vom jungen Biobauern sind alle von hochwertiger Qualität und km 0.

Das Hotel Messnerwirt ist der direkte Abnehmer all dieser wertvollen Rohstoffe, die dort verarbeitet werden. Milch und Fleisch wird zu 100% vom landwirtschaftlichen Nachbar bezogen. Dabei werden die Tiere natürlich als Gesamtes (nicht nur die Besten Teile) in der Hotelküche verwendet. Es ist kein

Fleischzukauf mehr notwendig. Der Fleisch-Produktkreislauf ist geschlossen und eine Alleinversorgung funktioniert hier wunderbar.

Ziel ist es langfristig so viele Produktkreisläufe als möglich zu schließen und auch im Bereich Getreide sind wir schon auf einen guten Weg. Die Gemüse, Kräuter und Salate sind im Moment auf die Sommer bzw. Herbstmonate beschränkt. Werden aber in der Küche soweit es möglich ist für den Winter haltbar gemacht.

Gemeinsam wurde ein Logo entworfen (), welches garantiert, dass die verwendeten Produkte unmittelbar vom benachbarten Bio Messnerhof stammen. Somit erhoffen wir uns auch eine steigende Wertschätzung von Seiten der Kunden und tatsächlich belegt dies der hohe Stammkundenanteil. Der Gast hat die Möglichkeit den Bauernhof nebenan zu besuchen und sich zu überzeugen. In einigen Produktbereichen gelingt die Selbstversorgung sehr gut. Kaufen wir Produkte dazu, dann legen wir wert, diese von unmittelbarer Nähe zu beziehen, z. B. Käse und Butter wird von der 100 Meter (!) entfernten Hofkäserei Oberhof bezogen, Brot vom Dorfbäcker.



Auch ein Ökologischer Kreislauf zwischen Landwirtschaft und Hotel ist möglich:

Auch in Sachen Ökologie wurde zwischen Bauernhof und Gasthof zusammengearbeitet und das gesamte Dach der Stallungen wurde vom Bauer zur Verfügung gestellt und mit Solarplatten ausgelegt. Sonnenstrom versorgt nun auch den Hotelbetrieb.

Auch heizungstechnisch sorgt eine Hackschnitzelanlage für saubere lokale Energie. Das Hackgut kommt wiederum aus den Wäldern des Hofes.

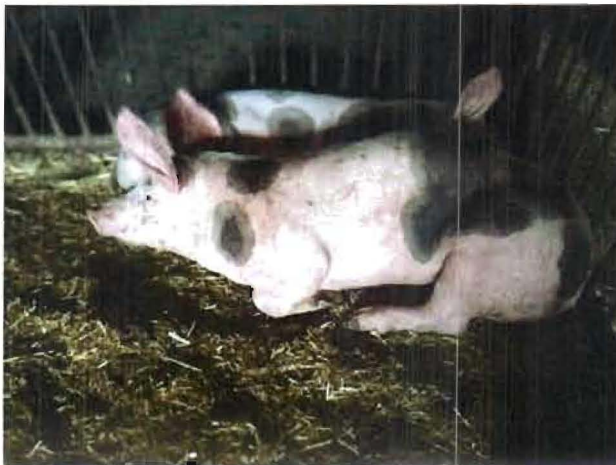
Wir sehen also wie vielfältig und produktiv der direkte lokale Austausch zwischen Landwirtschaft und Hotel sein kann. und rufen alle Bauern und Gastronomen sich im eigenen Umfeld, bzw. Dorf umzusehen, zusammenzuschließen und miteinander zu wirtschaften.



Quinoa (Körner)



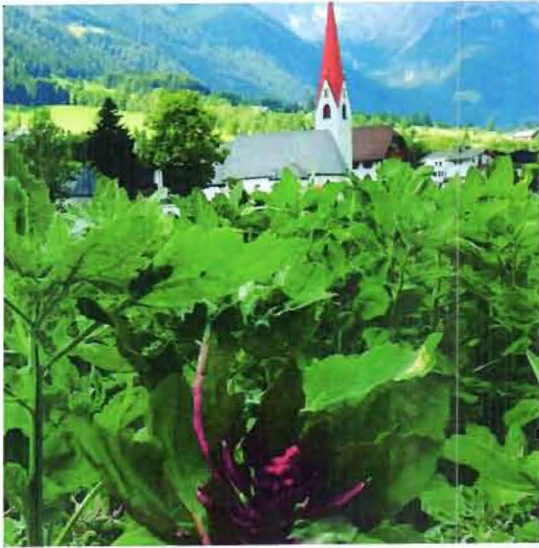
Speck aus eigener Produktion



Schweinhaltung



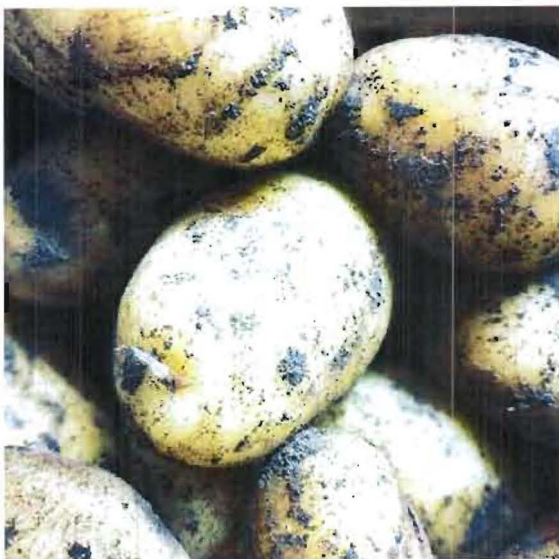
Kühe für die Milch- und Fleischerzeugung (Biorinder mit Freilandhaltung)



Quinoaanbau



Getreideanbau



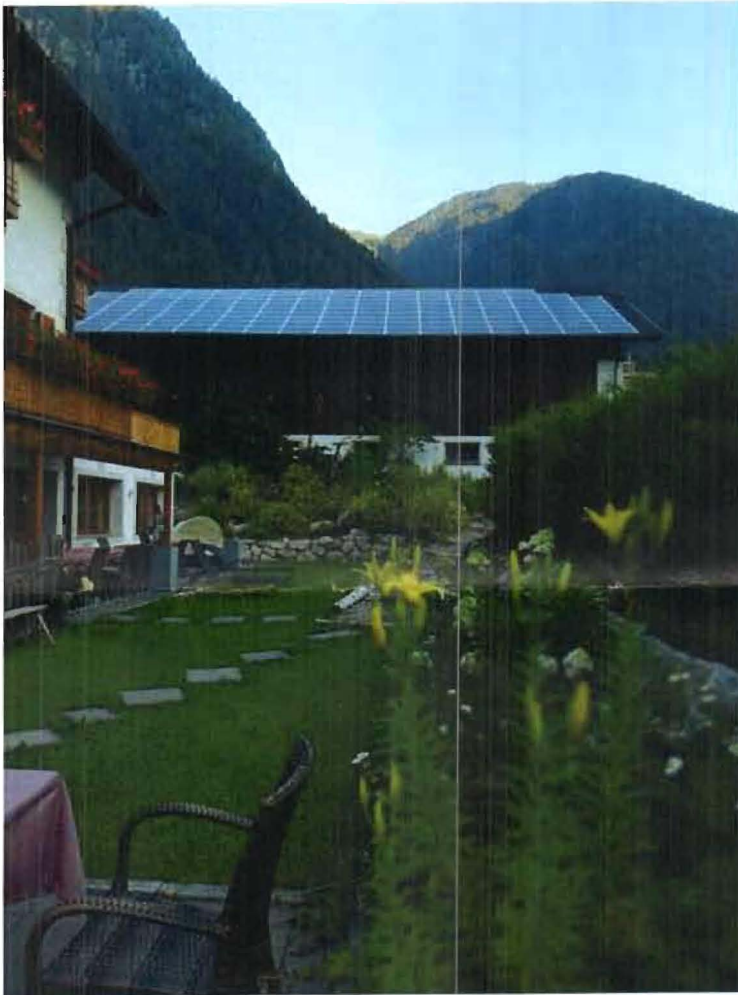
Bio (!) Kartoffeln



Kartoffelanbau



Quinoa im Reifestadium



Solaranlage für möglichst autarke Stromproduktion



Für unsere hungrigen Wintersportler

Suppen:

Consommè mit 2 Südtiroler Press (Käseknödel) oder Speckknödel-, oder Leberknödel **bio** € 7.-

Puschtra Gerstensuppe € 8.-

Kürbisschaumsüppchen mit Kürbiskernen und Kernöl € 8.-

Vorspeisen:

Hausgemachte Südtiroler Schlutzkrapfen mit geschmolzener Butter und Parmesan € 12.-

Pustertaler Knödeltris: Pressknödel, Spinat-, und Pilzenockerl € 11.-

Hausgemachte Tagliatelle mit Sauce Bolognese oder Tomatensauce € 10.-

Hauptspeisen:

Tiroler Brettlmarende mit Messnerhof **bio** Speck, Salami und Kaminwurzeln € 12.-

Gekochte **bio** Bauernhauswurst, vom Messnerhof(2 Stück) unsere **bio** Kartoffeln und Sauerkraut € 14.-

Frische Forelle vom Kirchbrunnen, Messnerhof **bio** Kartoffeln und Gemüse € 21.-

Dessert:

Apfelstrudel mit Messnerhof **bio** -Äpfeln € 5.-

Vanilleeis mit heißen Himbeeren € 6.-

Vorspeise als Hauptspeise Zuschlag € 1,5.-; Brot € 1.- pro Person; Krug frisches Brunnenwasser € 3.-




Messnerwirt's Spezialitäten:

Antipasti:

Geräucherter Saibling, rote und gelbe Beete, Biererde € 12.-

Consommè mit Haselnussraviolo und Wintergemüsejulienne € 9.-

Pustertaler Brennsuppe, Wachtelei, hausgeräucherter Speck  € 8.-

Vorspeisen:

Hausgemachte Schüttelbrotgnocchi mit Bohnen und Speck  € 11.-

Rote Beete Ravioli gefüllt mit Topfen auf Kürbisfonduta € 12.-

Hausgemachte Kammut-Tagliatelle mit Hirschragout € 12.-

Hauptspeisen:

In Gewürzhonig geschmortes Entenhaxerl, Blaukraut, Tiroler Schupfnudeln, Selleriepuree € 20.-

Zanderfilet im Messnerhof  Kartoffelmantel, buntes Wintergemüse € 20.-

Geschmorte Schulter vom  Messnerhof-Rind,  Herzoginkartoffeln, Karottenallerlei € 20.-

Dessert:

Crème Brûlée vom grünen Tee € 8.-

Waldspaziergang € 10.-

Kürbistörtchen € 9.-



Bioprodukt von unserem Bauernhof