

„Genussbotschafter*in Ötztal“ 2019/20

Ein Ausbildungs- und Kooperationsprojekt von Ötztal Tourismus,
Genusswerkstatt/WKO, AK Tirol und erbe kulturraum sölden

PROJEKTVORLAUF 2018

Seit 2018 beschäftigt sich der **erbe kulturraum sölden** - ein 2010 eingerichteter Ausstellungs- und Diskussionsraum der Raiffeisenbank Sölden für gesellschaftlich und kulturhistorisch relevante Fragestellungen des Ötztals - mit dem Zukunftsthema „Regionale Ötztaler Küche“. Die Generalversammlung der RB Sölden im Juli 2018 schaffte eine erste Öffentlichkeit für die Positionierung dieses Themas: 100 geladene ÖtztalerInnen wurden durch einen **Impulsvortrag von Reinhard Steger**, dem Präsidenten des Südtiroler Köcheverbandes, für die Bedeutung regionaler authentischer Küche und lokaler, saisonaler Produkte für das Selbstbewusstsein der Talbevölkerung und in Folge auch als Mehrwert für den Tourismus sensibilisiert. Kulinarisch vertieft wurde das Thema durch das **von vier Ötztaler Jungköchen kreierte und zubereitete Abendmenü** mit Zirbennussuppe, Ötztaler Bergschaf, Almkäse vom heimischen Grauvieh, Grantenwasser und vielen weiteren ausschließlich lokalen Köstlichkeiten.



Küchenmeister Reinhard Steger stellt den Gästen der RB Generalversammlung die vier Ötztaler Jungköche vor.
Reinhard Steger, Lukas Grüner, Maximilian Grüner, Samuel Gstrein, Lukas Klotz (v.l.n.r.)

Die vielen positiven Rückmeldungen auf diese Veranstaltung haben den erbe kulturraum darin bestärkt eine Folgeveranstaltung zu organisieren: Am 5. November 2018 fand eine **Podiumsdiskussion zum Thema „Ötztaler Genusserlebnisse – der regionale Weg zu besserer Wertschöpfung in der Gastronomie“ statt**, wo heimische Produzenten und Hoteliers sich mit Vertretern zuständiger öffentlicher Stellen wie Wirtschaftskammer Tirol oder Arbeiterkammer Tirol im Rahmen eines moderierten Podiums austauschen konnten bzw. mit dem anwesenden Publikum über ein positives Zukunftsszenario im Ötztal beraten konnten.



Das Interesse der Hoteliers und Produzenten an der Podiumsdiskussion im erbe kulturraum sölden war groß.

Foto links (v.l.n.r.): Peter Schumacher/AK Tirol, Kathrin Plörer/Ortsbäuerin Sölden, Ronald Ribis/Hotelier und Landwirt in Obergurgl, Benjamin Erhard/Hotelier in Sölden, Hannes Schlosser/Moderation, Ewald Schmid/Ötztal Tourismus, Philipp Stohner/Lehrgangsteiler Küchenmeisterausbildung WIFI Tirol und Vizepräsident Verband der Köche Österreichs, Lukas Grüner/Jungkoch Sölden, Reinhard Steger

Foto rechts (v.l.n.r.): Ewald Schmid, Philipp Stohner, Lukas Grüner, Reinhard Steger

Konkretes Ergebnis der diversen vorbereitenden Gespräche zu oben beschriebenen Veranstaltungen und der Diskussion mit dem anwesenden Publikum bestehend aus Hoteliers, LandwirtInnen, ProduzentInnen, Ausbildnern etc. ist das **Anliegen insbesondere die Bindung der jungen Gastronomie-Lehrlinge zu ihrem Tal, zum umgebenden Naturraum, zur Talgeschichte, zu den lokalen Besonderheiten und Produkten, zu den Produzenten stärken zu wollen** – dieses zentrale Anliegen liegt dem folgenden Projekt und Ausbildungskonzept zugrunde.

PILOTPROJEKT „Ausbildung Genussbotschafter*in Ötztal“ 2019/20

Für die konkrete Umsetzung des zentralen Anliegens, nämlich eine nachhaltige Bindung der Gastronomie-Lehrlinge zum Ötztal und seinen Besonderheiten zu initiieren und zu fördern, konnte der erbe kulturraum sölden kompetente Partner aus den Bereichen Tourismus, Wirtschaft und Ausbildung für ein gemeinsames Projekt gewinnen und zusammenführen. Seit Beginn des Jahres arbeitet folgende Arbeitsgruppe an der Realisierung eines Ausbildungsverbundes:

- Hermann Riml und Claus Scheiber/Vorstand **Raiffeisenbank Sölden**
- Petra Paolazzi/**erbe kulturraum sölden**
- Philipp Stohner und Norbert Schöpf/**WKO und Genusswerkstatt WIFI**
- Helmut Wittmer/**WKO**
- Peter Schumacher/**AK Tirol**
- Dominik Linser und Sarah Wilhelm/**Ötztal Tourismus**
- Weitere Gesprächspartner: Alexander Walser/**Agrarmarketing Tirol**, Reinhard Steger/**Köcheverband Südtirol**

Ausbildung

Das Ausbildungsangebot zur/zum „Genussbotschafter*in Ötztal“ besteht aus folgenden **drei Ausbildungsmodulen** (Detailentwurf Ausbildungsprogramm siehe Beilage):

Modul 1 „schlachten, zerteilen, verarbeiten und zubereiten*“

Modul 2 „almwirtschaft mit tiroler grauveh, käse und foodhunting*“

Modul 3 „kultur & natur im ötztal, zubereiten regionaler ötztaler gerichte*“

Feierliches Abschlussevent „Genussbotschafter*in Ötztal“

*das Ausbildungsangebot befindet sich aktuell in Ausarbeitung, alle Veranstaltungstitel daher ARBEITSTITEL“

Jedes Modul erstreckt sich über **fünf aufeinanderfolgende Tage mit insgesamt 40 Ausbildungsstunden pro Modul.**

Tag 1–3: Begegnung mit Produzenten* bzw. Mitarbeit in Ötztaler Betrieben

Tag 4–5: konkrete Ausbildungsworkshops (in Ötztaler Küchen und Räumlichkeiten); die Lehrlinge arbeiten hier mit Coaches der Genusswerkstatt des WIFI, um das bei den Produzenten Kennengelernte weiter zu verarbeiten und kulinarisch zu veredeln

* für die Durchführung oben beschriebener Module bestehen bereits Zusagen von lokalen ProduzentInnen

Zielgruppe

Gastronomie-Lehrlinge folgender Kategorien:

**Koch/Köchin,
Gastronomiefachmann/frau,
Restaurantfachmann/frau,
Hotelkaufmann/frau,
Hotel- und Gastgewerbeassistent**

Insgesamt stehen aktuell im Ötztal **55 Lehrlinge** in diesen Berufen in Ausbildung.

Das Ausbildungsangebot soll auch eine konkrete Hilfestellung für die Ausbildungsbetriebe des Ötztals darstellen, zumal die Betriebe auch während der saisonalen Schließzeiten des Betriebs für die Ausbildung ihrer Lehrlinge verantwortlich sind.

Zentrale Projektziele

- **Sensibilisierung der Lehrlinge** für ihr regionales Umfeld, für Besonderheiten des Ötztals (Kultur, Naturraum, Menschen, Produkte ...)
- **Persönliche Begegnung, Vernetzung** der Lehrlinge mit lokalen ProduzentInnen und das umfassende Kennenlernen regionaler Produkte durch Mitarbeit in Betrieben, durch Information aus erster Hand, durch Verkostungen etc. und vice versa die **Schaffung neuer Absatzmöglichkeiten** für lokale und bäuerliche Produkte
- **Schulung der Lehrlinge** in div. Verarbeitungstechniken für diese regionalen Produkte (Fleischzerteilung, Käseherstellung etc.) sowie Schulung im Hinblick auf die kulinarische Veredelung dieser Produkte (z.B. Zubereitung regionaler, traditioneller Gerichte)
- **Stärkung/Imageaufwertung** der Gastronomie-Lehre durch zusätzliche Kompetenzen
- **Sensibilisierung der Ötztaler Gastbetriebe** für die Bedeutung und das Zukunftspotential von Regionalität, von regionalen Produkten