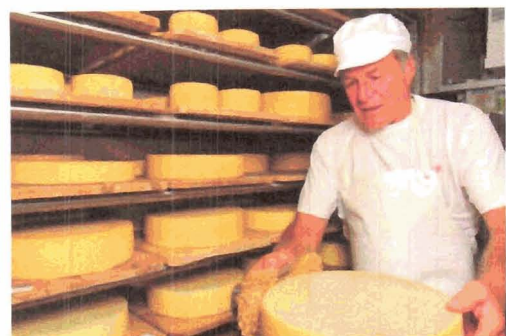


Almwirtschaft Gampe Thaya
Köstlichkeiten ganz natürlich...

**Tourismus und Landwirtschaft vereint in Sölden - dem
Hotspot der Alpen**



Projektbeschreibung:

Die Almwirtschaft Gampe Thaya ist eine kleine, urige Alm im Wander- und Schigebiet Sölden. Die Familie Prantl verarbeitet in ihrer Almwirtschaft ausschließlich Produkte aus eigener Landwirtschaft sowie von den Bauern aus der nahen Umgebung

Einleitung:

Die Almwirtschaft Gampe Thaya in Sölden wird seit 20 Jahren von der Familie Prantl aus Zwieselstein bewirtschaftet. Die Alm befindet sich im Wander- und Schigebiet Sölden/Hochsölden und ist im Sommer und im Winter bei vielen Sportlern ein sehr beliebtes Einkehrziel. Gemeinsam mit den beiden Töchtern bewirtschaften Jakob und Daniela Prantl die traditionell und urig geführte Alm und verarbeiten und verkaufen dort ausschließlich ihre eigens auf der Landwirtschaft hergestellten Produkte sowie die der Bauern aus der nahen Umgebung.

Ziel

Ziel ist, die Steigerung der Wertschöpfung der eigenen sowie heimischen, landwirtschaftlichen Produkte sowie den Gästen hochwertige Produkte mit einzigartigem Geschmack zu liefern. Weiteres Ziel ist die Bewusstseinsbildung beim Gast (hierzu zählt der Urlauber sowie der Einheimische) hinsichtlich der Natur und der Landwirtschaft bzw. der landwirtschaftlichen Produkte.

Umsetzung

Jakob bewirtet mit seinem Sohn Andreas in Zwieselstein einen Bauernhof mit rund 30 Stück Rindviehern (10 Milchkühe, 4 Mutterkühe, 16 Jungrinder) der Rasse Tiroler Grauvieh. Die uralte Rasse ist besonders robust, geländegängig und ein genügsames Rind. Den Sommer verbringen die Kühe gemeinsam mit der Familie Prantl auf der Alm. Die daraus gewonnene Milch verarbeitet Jakob täglich zum Rohmilchkäse „Gampe Kaas“. Die vielen Kräuter und Blumen, die die Kühe auf über 2.000 m fressen, finden sich im Geschmack des Käses wieder. Weiters werden aus dem Rindfleisch Gerichte wie Hauswürste, Kaminwurzeln, Carpaccio sowie gekochtes Rindfleisch selbst hergestellt. Bei den Getränken zählt die Familie Prantl auch auf gesunde Säfte. Neben dem naturtrüben Apfelsaft, welcher in Haiming (ca. 30 km von Sölden entfernt) eingekauft wird, kommen Öztaler Grantensaft (Preiselbeersaft) oder Säfte aus Fruchtsirup von Mairs Beerengärten ins Glas.

Einzigartigkeit

- Familienbetrieb
- über 300 Jahre alte Hütte, kombiniert mit moderner Architektur
- mobile AlmKäserei – 20.000 l Milch wird im Sommer zu Käse verarbeitet
- Gerichte, deren Zutaten aus der eigenen sowie heimischen Landwirtschaft stammen
- Fondueabend – Fleischfondue mit ausschließlich Rindfleisch vom Tiroler Grauvieh und diversen Beilagen oder Käsefondue, verfeinert mit dem eigenen Gampe Kaas
- Almfrühstück mit eigenen Produkten – so startet der perfekte Tag auf der Alm
- Gampe Ladele – der kleine Shop mit allen Produkte auch für zuhause
- einzige Genusshütte im Ötztal
- Österreichweiter Sieger der Genussregion Österreich in der Kategorie Genusshütte 2015/2016
- Echte, gelebte Tiroler Gastfreundschaft
- Slow Food

„Wir sehen es als unsere Aufgabe, der nächsten Generation die Freude an der Landwirtschaft weiter zu geben.“

Familie Prantl

Sölden, März 2017