

Ötztal vernetzt: Erfolg beim ersten Treffen von Touristikern und Erzeugern – Gastronomen und Produzenten im Dialog.

Rund 30 Ötztaler Produzenten & Gastronomen vernetzen sich, um regionale Produkte besser und effektiver auf die Teller in der Gastronomie zu bringen.



Küchenchef Sven Delarosa von den Riml Gastrobetrieben hat mit dem Tiroler Almrind bereits gute Erfahrungen gemacht. © Ötztal Tourismus / Markus Geisler

In einer inspirierenden Veranstaltung trafen sich jüngst rund 30 heimische **Erzeuger** und **Gastronomen** im Ötztal, um neue Wege der Zusammenarbeit zu erkunden und **heimische Produkte** verstärkt in der Gastronomie zu integrieren. Das erste Vernetzungstreffen, organisiert vom **Lebensraum Ötztal**, bot nicht nur einen Raum für Best-Practice-Beispiele, sondern förderte auch den direkten Austausch über die Bedürfnisse der

verschiedenen Akteure. Dieses positive Debüt soll künftig fortgeführt werden.

Angesichts der bevorstehenden Wintersportsaison, die zehntausende Skifahrer zum **Weltcupauftakt am Rettenbachgletscher** anzieht, ist die Notwendigkeit größer denn je, mehr lokale Produkte auf die Teller der Gäste zu bringen. „Wir besitzen im **Ötztal** bereits eine bemerkenswerte Auswahl an regionalen Produkten, die wir für die Gastronomie nutzen können“, erklärte Raphael Kuen, Manager von Lebensraum Ötztal. Mit jährlich 4,2 Millionen Nächtigungen im Ötztal ist die Nachfrage nach regionalen Lebensmitteln enorm und erfordert kreatives und kooperatives Handeln.



Gemeinsam für mehr heimische Produkte auf dem Teller: Raphael Kuen (Lebensraum Ötztal), Clemens Mair (Agrarmarketing Tirol), Florian Wedde (Riml Gastrobetriebe) und Simon Wolf (BIO vom BERG) (v.l.n.r.). © Ötztal Tourismus / Markus Geisler

Regionale Wertschöpfung stärken

Ein erfolgreiches Beispiel für eine intakte regionale Wertschöpfungskette ist das **Tiroler Almrind**-Projekt des **Riml Gastrobetriebs**, geleitet von Geschäftsführer Florian Wedde. „Für uns Gastronomen ist die Garantie von Qualität und Verfügbarkeit unerlässlich. Nur durch einen engen Zusammenhalt zwischen Produzenten, Verarbeitern und uns als Abnehmer wird dies möglich“, so Wedde. Dieses Grundverständnis soll die Basis für künftige Projekte bilden.

Der Längenfelder Anton Holzknecht von der **Hofkäserei im Gsteide** hob die Bedeutung der Gastronomie hervor: „Der Vertrieb unserer Produkte im Tourismus fördert die Planbarkeit und sichert einen konstanten Absatz. Bis man über Direktvermarktung große Mengen absetzen kann, benötigt es Geduld.“ Das Öztaler Gastronomieumfeld, vertreten durch Persönlichkeiten wie Wedde, zeigt sich offen für einen schrittweisen Ansatz zur Zusammenarbeit. „Ein langsames Wachstum ist wünschenswert – nicht sofort große Mengen, sondern feine Schritte in der Kooperation“, ergänzt Wedde.

Innovative Kooperationen für die Zukunft

Auch Gastroleiter Björn Posch von der **AREA 47** äußert einen klaren Wunsch nach verstärktem Einsatz regionaler Produkte. „In der Gastronomie sind wir gefordert, unsere Gäste von der Herkunft der Lebensmittel zu überzeugen und Anreize zu schaffen“, betont Posch. Martin Grüner, Betreiber des **Goaskas in Obergurgl**, berichtet von seinen Erfahrungen mit derzeit 30 Abnehmern aus der heimischen Hotellerie und Gastronomie. „Wir haben uns bemüht, stets nur so viele Kunden zu bedienen, wie wir verlässlich beliefern können“, erläutert Grüner und betont die Wichtigkeit stabiler Geschäftsbeziehungen.

Eine wegweisende Initiative zur Bewältigung großer Absatzmengen ist die Zusammenarbeit zwischen **Agrarmarketing Tirol** und der **Erzeugergenossenschaft Bioalpin**. Laut Clemens Mair, stellvertretender Geschäftsführer der Agrarmarketing Tirol, wird hier eine Plattform für Tiroler Bauernprodukte geschaffen. Diese bündelt nicht nur hochwertiges Angebot von Tiroler Produzenten, sondern stellt auch die notwendige Logistik bereit, um den Großhandel für die Gastronomie zu erschließen. Das klar definierte Ziel besteht darin, die Wertschöpfung für die Tiroler Landwirtschaft und Gastronomie entscheidend zu erhöhen.

Weitere Informationen: [Lebensraum Ötztal](#)

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at