

Regionalität als Schlüssel: Tiroler Lebensmittelkongress zeigt neue Wege für Produktion und Vermarktung

Beim 3. Tiroler Lebensmittelkongress stand Regionalität im Zentrum – mit Impulsen für Produktion, Handel und Konsum regionaler Lebensmittel in Österreich.



*Gremialobmann Stefan Mair (l.) und Agrarmarketing Tirol-Geschäftsführer Matthias Pöschl (2.v.r.) mit Referent Hannes Royer (Land Schafft Leben, 2.v.l.) sowie Studienautor Stefan Jenewein (Gesellschaft für Angewandte Wirtschaftsforschung, r.).
© WK Tirol/Die Fotografen*

Regional erzeugte Lebensmittel: Mehr als ein Trend

Ob Fleisch, Käse oder Gemüse – regional erzeugte Produkte aus Tirol sind gefragter denn je. Kein Wunder: Sie stehen für Qualität, kurze Lieferwege, nachvollziehbare Herkunft und eine nachhaltige Wirtschaftsweise. Für viele Konsument:innen

bedeutet **Regionalität** auch Vertrauen – ein Wert, der gerade in krisenhaften Zeiten an Bedeutung gewinnt. Diese Themen standen auch beim **3. Tiroler Lebensmittelkongress** am 8. April 2025 in Igls im Mittelpunkt. Über 200 Fachleute aus Landwirtschaft, Verarbeitung und Handel nahmen teil – ein Rekord, der das gestiegene Interesse an regionalen Lösungen bestätigt.

Standort Tirol: Chancen erkennen, Besonderheiten nutzen

Ein zentrales Anliegen des Kongresses war es, regionale Potenziale sichtbar zu machen. Tirol ist kein typischer Agrarstandort – begrenzte Flächen, starke Witterungseinflüsse und die Bedeutung der Almwirtschaft stellen besondere Anforderungen an die Lebensmittelproduktion. Gleichzeitig bieten diese Bedingungen die Chance, qualitativ hochwertige Spezialitäten mit klarer Herkunft zu schaffen – etwa im Fleischbereich durch extensive Weidehaltung oder traditionelle Veredelung. **Hannes Royer**, Gründer der Plattform **Land schafft Leben**, brachte es auf den Punkt: „Regionalität wird erst dann wertvoll, wenn sie mit weiteren Qualitäten wie Tierwohl, Nachhaltigkeit und Handwerk verbunden wird.“ Für Fleischer:innen bedeutet das: Herkunft allein reicht nicht – das Zusammenspiel aus regionaler Erzeugung und nachvollziehbaren Standards entscheidet über den Erfolg.

Gemeinsam stärker: Die Rolle von Kooperationen

Nicht nur die Landwirtschaft, auch das Metzgerhandwerk ist auf stabile Partnerschaften entlang der Wertschöpfungskette angewiesen. Vom Landwirt über den Fleischverarbeiter bis zur Theke braucht es Vertrauen, Transparenz und gemeinsame Standards. Genau hier setzt auch das **Gütesiegel Qualität Tirol** an – es sichert die regionale Herkunft und schafft Orientierung für Konsument:innen. Matthias Pöschl,

Geschäftsführer der **Agrarmarketing Tirol**, sieht darin große Chancen: „Je stärker wir uns vernetzen, desto besser können wir regionale Strukturen aufrechterhalten und ausbauen. Gerade im Fleischsektor ist das entscheidend – für Qualität, Wertschöpfung und Versorgungssicherheit.“

Vom Weidebetrieb bis zur Fleischtheke: Zukunft durch Zusammenarbeit

Tirols Landwirtschaft ist geprägt von Grünlandbewirtschaftung und Viehhaltung. Beweidete Flächen prägen das Landschaftsbild – und schaffen die Grundlage für regionale Fleischproduktion mit nachvollziehbarer Herkunft. Für viele Bäuer:innen ist der Metzgerbetrieb vor Ort nicht nur Abnehmer, sondern ein wichtiger Partner bei der Veredelung heimischer Produkte. Landwirtschaftskammerpräsident **Josef Hechenberger** betont: „Die Zusammenarbeit zwischen Landwirtschaft, Lebensmittelhandwerk und Tourismus bringt allen Beteiligten Vorteile – und sorgt dafür, dass unsere Region lebendig bleibt.“

Austausch mit Wirkung: Kongress als Plattform

In der abschließenden Diskussionsrunde standen Herausforderungen und Lösungsansätze im Mittelpunkt. Ob Vermarktung, Preisgestaltung oder die Erwartungen der Konsument:innen – alle Beteiligten waren sich einig: Innovation, Transparenz und Zusammenarbeit sind zentrale Erfolgsfaktoren. Für das Fleischerhandwerk bedeutet das: Wer regional denkt, muss auch regional handeln – und sich aktiv in Netzwerke einbringen. So können neue Vermarktungskanäle entstehen, zum Beispiel über Gastronomiepartnerschaften, Direktvermarktung oder gemeinsame Qualitätsoffensiven.

Übersicht: Bedeutung regionaler Lebensmittel für die Fleischbranche

Thema	Relevanz für Fleischer:innen und Landwirt:innen
Begrenzte Flächen in Tirol	Bedarf an angepassten Haltungs- und Produktionsformen
Almwirtschaft	Grundlage für regionale Fleischqualität und Tourismusbindung
Tierwohl und Herkunft	Entscheidungskriterien für Konsument:innen
Kooperation mit der Landwirtschaft	Starke Wertschöpfungskette, Vertrauen und Qualität
Gütesiegel „Qualität Tirol“	Marketingvorteil und klare Positionierung im Wettbewerb
Regionale Netzwerke	Basis für Innovation und nachhaltige Vermarktung

Weitere Informationen und Links für das Fachpublikum:

- www.qualitaet.tirol
- www.landschaftleben.at
- www.wko.at/tirol

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at