

Das Ötztal macht sich nachhaltig zukunftsfit

Im Mesner Haus in Längenfeld wurden die nachhaltigen Zukunftsperspektiven präsentiert: Antworten auf die Frage, welchen Weg das längste Tiroler Seitental mit seinen Marken Ötztal, Sölden und Gurgl einschlägt, liefern die von Gemeinden, Ötztal Tourismus und Bergbahnen getragenen Zukunftsprozesse.



Der Regional-Laden im Mesner Haus wird gut frequentiert: Raphael Kuen (Lebensraum Manager Ötztal), Leopold Holzknicht

(Destinationsmanager Ötztal), Carmen Fender (Marketingleiterin Ötztal Tourismus) und Musiker Gilbert (v.l.n.r.). (©Ötztal Tourismus)

Bewährtes erhalten, Neues fördern und einen attraktiven Lebens-, Wirtschafts- und Freizeitraum gestalten: Diese Strategie wird im Ötztal auf verschiedenen Ebenen verfolgt. Etwa mit einem Regional-Laden im Mesner Haus in Längenfeld, einem tirolweiten Pilotprojekt in der erfolgreichen Vernetzung von BäuerInnen und Gastronomie oder dem einzigartigen Get-

Together für TourismusschülerInnen aus fünf Nationen Ende März in Sölden.

Im Mesner Haus in Längenfeld wurden die nachhaltigen Zukunftsperspektiven präsentiert: Antworten auf die Frage, welchen Weg das längste Tiroler Seitental mit seinen Marken Ötztal, Sölden und Gurgl einschlägt, liefern die von Gemeinden, Ötztal Tourismus und Bergbahnen getragenen Zukunftsprozesse.

Das historische Mesner Haus

Zuerst Widum, dann Gasthaus und heute Anlaufpunkt für Informationssuchende. Das historisch wertvolle Mesner Haus aus dem 17. Jahrhundert hat Bestand als Frequenzpunkt in der Thermengemeinde Längenfeld. Darin untergebracht ist auch ein Regional-Laden, den neun heimische ErzeugerInnen zum Absatz ihrer Produkte nutzen. Nach den ersten Monaten ziehen die Verantwortlichen ein positives Zwischen-Fazit.

„Vom Ötztaler Honig über Schafwollprodukte bis hin zu hochwertigen Edelbränden: Das Angebot hat sich bei Einheimischen und Gästen gut etabliert und wird rege nachgefragt“, schildert Leopold Holzknicht, Destinationsverantwortlicher für die Marke Ötztal beim Tourismusverband. Vorteil für die ErzeugerInnen: Der Verkauf erfolgt durch die MitarbeiterInnen von Ötztal Tourismus. Einzig das Nachfüllen der Regale fällt für sie an. Zudem steuern viele Gäste durch diese Plattform die Vermarkter im Tal auch direkt an.

Pilotprojekt mit Gastronomie & Veranstaltungsreihe

Seit Oktober 2022 verantwortet Raphael Kuen als Lebensraum

Manager die Nachhaltigkeitsagenden im Ötztal. Ein Meilenstein beim Zusammenführen von Gastronomie und BäuerInnen ist die Kooperation mit den Betrieben der Martin Riml GmbH in Sölden. Diese hat sich dazu bereit erklärt, eines der bislang nur im Einzelhandel verankerten Tiroler Qualitätsfleischprogramme, auf ihre Speisekarten zu nehmen. Damit einher geht die Abnahme von Tiroler Almrindern im Ganzen.



Mit vielfältigen Initiativen soll im Ötztal die junge Generation für die Arbeit im Tourismus begeistert werden. (© Ötztal Tourismus / Franz Oss)

„Seit dem Weltcup-Auftakt Ende Oktober in Sölden konnten so bereits 30 Tiere vermarktet werden. Insgesamt dürften bis zum Ende der Saison knapp 20.000 kg hochwertiges Tiroler Qualitätsfleisch auf die Teller kommen. Durch den tirolweiten Bezug ist Versorgungssicherheit garantiert“, berichtet Raphael Kuen. Welche Folgen hat der Klimawandel fürs Ötztal und welche Maßnahmen können vor Ort ergriffen werden? Um die Ötztaler Bevölkerung und Gäste für das Thema zu sensibilisieren, wurde eine neue Veranstaltungsreihe initiiert. Auftakt ist ein Vortrag des bekannten TV-Meteorologen Markus Wadsak am 20. April im Gurgl Carat.

Sölden sucht das Gastro Supertalent

48 TourismusschülerInnen aus fünf europäischen Ländern im Alter zwischen 17 und 20 Jahren versammeln sich von 27. bis 29. März 2023 am Gipfel des Gaislachkogls zur Premiere von „Sölden sucht das Gastro Supertalent“. Auf dem Programm

stehen Wettbewerbe in den Bereichen Küche, Service und Marketing, bei denen die nächste Generation ihr Können unter Beweis stellt.



Österreichs höchstgelegenes Haubenrestaurant, das ice Q am Gipfel des Gaislachkogls, wird im März 2023 Schauplatz für die Premiere von „Sölden sucht das Gastro Supertalent“. (©Bergbahnen Sölden / Rudi Wyhlidal)

Hinter der Veranstaltung steckt auch die Idee, den Austausch der Nachwuchskräfte mit Top-Namen der Branche zu fördern und gleichzeitig eine Plattform bereitzustellen, um die positiven Aspekte der verbundenen Berufsfelder hervorzuheben. Beteiligt sind etwa Jugendliche der Villa Blanka aus Innsbruck, der Schweizer Hotelfachschule in Luzern oder der Bergiusschule in Frankfurt.

Wofür steht das Ötztal?

Im Herbst 2020 starteten die Entwicklungsprozesse für die Marken Ötztal, Sölden und Gurgl. Die Initiative wurde von Gemeinden, Ötztal Tourismus und den Bergbahnen ins Leben gerufen - mit dem Ziel, einen erfolgreichen Lebens-, Wirtschafts- und Freizeitraum für Einheimische, MitarbeiterInnen und Gäste zu realisieren. Dabei positionieren sich die Regionen mit ihren besonderen Stärken und Alleinstellungsmerkmalen. Gesamtheitlich soll das Ötztal künftig als „Der alpine Sportpark“ wahrgenommen werden.

Während Sölden die Gruppe der sportlichen Lifestyler adressiert, will Gurgl aktiven Premium Genuss-UrlauberInnen eine komfortable Home-Base zur Verfügung stellen. Im mittleren

Ötztal sind sportlich-aktive EntdeckerInnen angesprochen, das vordere Ötztal wendet sich mit seiner Outdoor-Kompetenz an sportliche AbenteurerInnen. Von den damit verbundenen Projekten profitieren sowohl Einheimische als auch Gäste. Aktueller Beleg dafür ist das neu geschaffene Ortspflegeteam in Sölden, das sich seit Dezember 2022 tagtäglich um ein sauberes Ambiente kümmert.

Dialekt als verbindendes Element

Nicht erst seit der Kür zum immateriellen Kulturerbe gilt der Dialekt als identitätsstiftend im Ötztal. Im Rahmen seines jüngsten Werks „Ban ins dinnan im Tol“ greift der heimische Musiker Gilbert die Schön- und Besonderheiten der heimischen Mundart auf. Im Rahmen eines Konzerts am 25. Februar im Vivea Gesundheitshotel in Umhausen werden die Lieder der CD erstmals einer breiteren Öffentlichkeit im Ötztal präsentiert.



Der heimische Musiker Gilbert greift die Schön- und Besonderheiten des Ötztaler Dialekts in seinem neuen Album auf. (©Ötztal Tourismus=

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at