

Was tun, wenn ein Schaf als Ganzes kommt?

Der Tisch im Ötztal ist mit regionalen Produkten reich gedeckt. Vom Grauvieh bis Bergschaf, Granten und Steinpilze, Forelle, Brot, Apfel, Käse, Honig und Wein. „Umso wichtiger ist es deshalb für junge Menschen, die sich für einen Beruf in der Gastronomie, Hotellerie und im Tourismus entschieden haben, die guten Dinge des Tales zu kennen“, sagt Dominik Linser von Ötztal Tourismus und Projektkoordinator der neuen Genussbotschafter-Ausbildung.

„Wir versuchen Lehrlinge aus der Gastronomie mit den einheimischen Produzenten zusammenzubringen und sie für regionale Produkte zu sensibilisieren, aber auch ihre Fähigkeiten und Fertigkeiten zu stärken, damit sie lernen, wie man mit regionalen Produkten arbeitet. Dazu …



© Ötztal Tourismus / Markus Geisler

Der Tisch im Øtztal ist mit regionalen Produkten reich gedeckt. Vom **Grauvieh** bis Bergschaf, Granten und Steinpilze, Forelle, Brot, Apfel, Kæse, Honig und Wein. Umso wichtiger ist es deshalb fþr junge Menschen, die sich fþr einen Beruf in der

Gastronomie, Hotellerie und im Tourismus entschieden haben, die guten Dinge des Tales zu kennen , sagt Dominik Linser von **Øtztal Tourismus** und Projektkoordinator der neuen Genussbotschafter-Ausbildung.

Wir versuchen Lehrlinge aus der Gastronomie mit den einheimischen Produzenten zusammenzubringen und sie für regionale Produkte zu sensibilisieren, aber auch ihre Fähigkeiten und Fertigkeiten zu stärken, damit sie lernen, wie man mit regionalen Produkten arbeitet. Dazu gehört, zu erfahren, wie regionale Produkte veredelt werden. Was tun, wenn ein Schaf als Ganzes kommt?

Was gibt es alles im Øtztal und wie kann ich es auf den Teller bringen? Zu guter Letzt sollen die Genussbotschafter*innen ihren Gästen die Besonderheit der regionalen Produkte auch in Form von Storytelling näherbringen können. Wie gelingt es Gästen von den heimischen Erzeugnissen zu begeistern?

Neue Ausbildung gestartet

Dazu ist im Herbst 2019 die Ausbildung zum/zur **Genussbotschafter*in Øtztal** gestartet. Die Ausbildung selbst ist in drei einwöchige Module untergliedert. Zwanzig Betriebe im Øtztal öffnen dafür ihre Türen. In den ersten drei Tagen eines jeden Moduls lernen die Schüler vor Ort Viehzucht, Fleischwirtschaft, Almwirtschaft, Ackerbau und Obstanbau im Øtztal kennen und arbeiten tatkräftig an der Veredelung der Produkte mit.

Am vierten und fünften Tag werden die kennengelernten Produkte unter Anleitung der Coaches der **WIFI GenussWerkstatt Tirol** verkocht. Auch die Vermittlung von Wissen über Natur, Berge, Gletscher und Kulturen des Øtztals ist ein wichtiger Bestandteil der Ausbildung.

Acht junge Lehrlinge haben bereits den ersten Teil der Zusatzqualifikation absolviert. Das Einstiegsmodul widmete sich

der Fleischwirtschaft und was das Ötztal dahingehend zu bieten hat. Nämlich Tiroler Grauvieh, Bergschafe und Lämmer und die Veredelung bei einheimischen Metzgern von der Schlachtung über die Zerlegung bis hin zur Verarbeitung,

Dazu haben die Lehrlinge die **Dorfmetzgerei Armin Kuprian** in Längenfeld und die Hofmetzgerei Matthias Wilhelm in Sölden besucht. Wir haben die Lehrlinge gefragt, ob sie bei der Schlachtung zusehen möchten und ihnen anschließend gezeigt, was sie aus einem halben oder ganzen Ochsen alles verwerten und veredeln können, erzählt Metzgermeister Armin Kuprian.

Im Gespräch mit Fleisch & Co wird deutlich, wie sehr sich die Metzgereibetriebe wünschen, dass das Bewusstsein für das regionale Produkt Fleisch wieder steigt. Ich habe selber eine Landwirtschaft und auch viel mit anderen Bauern zu tun. Uns ist wichtig, dass die Wertigkeit von Fleisch wieder ins richtige Licht rückt. Die Köche und Jungköche müssen wieder mehr Kenntnis darüber haben, wie man ein Rind von Noise to Tail verarbeitet und nicht nur an die Sahnestücke wie Filet denken. Kuprian sieht in erster Linie die Ausbildungsbetriebe in der Gastronomie und Hotellerie gefordert, hier intensiv zu einem neuen Bewusstsein beizutragen.

Die Ausbildungsinitiative zu Genussbotschaftern des Ötztals sei ein erster begrüßenswerter Schritt dazu. Besonders erfreut zeigte sich Kuprian über das echte Interesse der Lehrlinge. Ich hoffe, dass ich mitgeben konnte, dass die Gulaschsuppe nicht unbedingt aus dem Kessel kommen muss und dass man sich durchaus darüber trauen kann, ein halbes Tier zu kaufen und daraus alles zu verarbeiten.

Matthias Wilhelm von der Hofmetzgerei Sölden sieht das ähnlich: Vielen ist nicht bewusst, dass fast jedes Teil des Tieres verarbeitet werden kann. Das zeichnet einen guten Koch aus. Die Lehrlinge haben gesehen, dass es nicht nur Edelteile sondern auch andere Teile gibt, die man super auf den Teller bringen kann.

Bei den Lehrlingen dürfte die Botschaft angekommen sein. Lilly Gamper aus Obergurgl steht kurz vor dem Abschluss der Kochlehre und hat dennoch viel Neues gelernt: Es ist traurig zu hören, dass manche Betriebe nur das Filet verwerten und alles andere wegschmeißen.

Beeindruckt zeigt sich auch der 16-jährige Christian Gritsch, Kochlehrling im ersten Lehrjahr. Das sind Lebewesen, die für uns sterben. Deshalb ist es wichtig nichts zu verschwenden, sondern alles zu verwerten. Den meisten Köchen fehlt dieses Wissen, aber ich kann damit ins Berufsleben starten.

Ötztaler Fleischspezialitäten

Für Philipp Stohner, Köchenmeister und WIFI-Genusswerkstatt-Coach ist es enorm wichtig die regionalen Metzgereien und Fleischer zu unterstützen. Wir haben tolle Produktqualitäten im eigenen Land. Dazu braucht es Wissen aber auch verfügbare Mengen, diese auch richtig einzusetzen. Mit unseren Genussbotschaftern möchten wir diesen Bezug wieder stärken. Köchenmeister Stohner verweist aber auch darauf, dass es in Zukunft wichtig sein wird, auf die Wünsche der Gastronomie einzugehen. Hier ist der Fleischmarkt in großer Veränderung und viele neue Fleischcuts erreichen uns und die Nachfrage wächst. Wichtig wird ein Topprodukt sein, dass auch vom Metzger richtig bearbeitet und veredelt wurde.

Das Einstiegsmodul zum Thema Fleischwirtschaft endete mit der Zubereitung und der Wahl der passenden Beilagen für Fleischgerichte. Nach der intensiven Auseinandersetzung mit Ötztaler Fleischspezialitäten, geht es für die Lehrlinge im Juni 2020 mit der zweiten Einheit zum Thema Almwirtschaft weiter. Das Abschlussmodul im Herbst 2020 umfasst Wild, Fisch, Obst und Wein sowie die Natur und Kultur des Ötztals. Zum Abschluss werden die frisch gebackenen Genussbotschafter*innen Ötztal ein Galadinner organisieren und das Ötztal nach allen Regeln der Kunst präsentieren.

Das Genussbotschafter*in Konzept ist ein Kooperationsprojekt von Øtztal Tourismus (Koordination), erbe kulturraum sølden der Raiffeisenbank Sølden, WKO/WIFI Tirol, Arbeiterkammer Tirol, Agrarmarketing Tirol, Øtztaler Museen, Naturpark Øtztal und Raiffeisenbanken Øtztal. Alle Infos auf www.oetztal-genussbotschafter.at

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at