

Regionalladen und Fleischkooperation im Ötztal

Das Ötztal macht sich nachhaltig zukunftsfit. Im Mesner Haus in Längenfeld wurden die nachhaltigen Zukunftsperspektiven präsentiert.



Der Regional-Laden im Mesner Haus: Raphael Kuen (Lebensraum Manager Ötztal), Leopold Holzknacht (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 oder einem tirolweiten Pilotprojekt in der erfolgreichen Vernetzung von BäuerInnen und Gastronomie.

Das **Mesner Haus** aus dem 17. Jahrhundert in der Thermengemeinde Längenfeld ist Anlaufstelle für TouristInnen und Informationssuchende. 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

Öztaler Honig über Schafwollprodukte bis hin zu hochwertigen Edelbrände – das Angebot hat sich bei Einheimischen und Gästen gut etabliert und wird rege nachgefragt“, schildert Leopold Holzknecht, Destinationsverantwortlicher für die Marke Ötztal beim Tourismusverband. Vorteil für die ErzeugerInnen: Der Verkauf erfolgt durch die MitarbeiterInnen von Ötztal Tourismus. Zudem steuern viele Gäste durch diese Plattform, die Vermarkter im Tal auch direkt an.

Das Ötztal setzt auf Kooperationen

Seit Oktober 2022 verantwortet Raphael Kuen als Lebensraum Manager die Nachhaltigkeitsagenden im Ötztal. Er berichtet über einen Meilenstein beim Zusammenführen von Gastronomie und BäuerInnen: Das 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. „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“, so Raphael Kuen.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at