



Agrarmarketing Tirol GmbH
Maria-Theresien-Straße 57/3
6020 Innsbruck
+43 512 57 57 0112 t
info@agrarmarketing.tirol e
qualität.tirol w

LEBENSRAUM TIROL
HOLDING

Innsbruck, am 23. November 2022

Ein starkes JA zur Regionalität

238 „Bewusst Tirol“ Betriebe stehen für heimische Qualität am Teller

Frisch, regional, saisonal. Die Agrarmarketing Tirol prämierte jetzt die Bezirksieger der Gastronomie- und Hotellerie-Betriebe mit nachhaltigem Bewusstsein für die hervorragenden Erzeugnisse der Tiroler Landwirtschaft. Mit ehrlichem Handwerk und innovativen Ideen folgen sie dem Ruf nach unverfälschter Qualität bei kleinstmöglichem ökologischem Fußabdruck.

„Feinkost“ aus der Heimat

„Das von Agrarmarketing Tirol ins Leben gerufene Projekt ‚Bewusst Tirol‘ stellt Gastgeber:innen ins Schaufenster, die mit schmackhaften Kreationen aus heimischen Zutaten überzeugen. Sie gelten als Motivation und Inspiration für das ganze Land“, lobt Landeshauptmann-Stellvertreter ÖR Josef Geisler die ausgezeichneten Betriebe. Insgesamt 238 Unternehmen aus Gastronomie und Hotellerie wurden 2022 für ihren Fokus auf regionalen Einkauf geehrt. Sie schätzen die vielfältigen Erzeugnisse der bäuerlichen Familien im Land und achten auf einen wertschätzenden Umgang mit Ressourcen. Aus gutem Grund: Noch nie war es so wichtig wie heute, die kulinarischen Besonderheiten der Heimat in den Vordergrund touristischer Bemühungen zu stellen.

Alpine Vielfalt statt fader Einheitsbrei

In den Küchen der „Bewusst Tirol“ Betriebe spielen Zutaten von „vor der Haustüre“ die Hauptrolle. Stets mit dem Rohprodukt im Fokus werden alte Rezepte wiederbelebt und neue Kreationen geschaffen. Von feiner Hand veredelt, bleiben herzhaftes Genussmomente abseits von austauschbarer Massenware. Die hochwertige „Bewusst Tirol“ Münze macht dabei auf den ersten Blick erkennbar, dass beim Lieblingswirt ein starkes Stück Tirol zuhause ist.

Florierende Seilschaften

Im Sinne der Ganzheitlichkeit braucht es Partner, welche bäuerliche Erzeugnisse verarbeiten und vom Produzenten zum Konsumenten bringen. Die Auszeichnung „Bewusst Tirol“ richtet sich daher auch an Gastrogroßhändler, Sennereien, Fleischverarbeitungsbetriebe und Gemüsehändler. „Durch die Verarbeitung und den Vertrieb von regionalen Lebensmitteln sorgen die einzelnen Partnerbetriebe nicht nur für einen gesundheitlichen und kulinarischen Mehrwert, sondern fördern durch kurze Transportwege und nachhaltige Lebensmittelproduktion auch die Umwelt und den Klimaschutz. Die Wertschöpfung bleibt in der Region“, betont Matthias Pöschl, Geschäftsführer der Agrarmarketing Tirol.

Wir sind „Bewusst Tirol“

Die Auszeichnung „Bewusst Tirol“ der Agrarmarketing Tirol richtet sich an heimische Gastgeber:innen, die sich nachweislich verstärkt um den Einsatz regionaler Erzeugnisse bemühen. Erkennbar durch die exklusive „Bewusst Tirol“ Münze gelten sie als Leitbetriebe der zukunftsorientierten Tourismusbranche.

„Als Tiroler Gourmethotel auf Hauben-Niveau mit eigener Landwirtschaft bezieht sich unsere Küche stets auf traditionelle österreichische Gerichte. Es ist uns besonders wichtig, das Andenken unserer Vorfahren und Pioniere im Ötztaler Tourismus zu wahren und als verlässlicher Partner für unsere Lieferanten zu gelten. Fast familiäre Beziehungen pflegen wir zu dem Längenfelder Dorfmetzger Kuprian. Das köstliche Resultat: unsere Signature Speisen wie köstlicher Tafelspitz oder das klassische Wiener Schnitzel“, so der Sieger aus dem Bezirk Imst, Lukas Scheiber vom Hotel Edelweiss & Gurgl, stellvertretend für alle neun Bezirkssieger.

Bildmaterial (honorarfrei, © Franz Oss AMTirol)

Kontakt: Bernhard Vettorazzi, Agrarmarketing Tirol GmbH,
Ein Unternehmen der Lebensraum Tirol Holding, Tel. 0512/575701-12