

## **Medieninformation**

### **Prämierung der „Bewusst Tirol“ Betriebe**

**Innsbruck, am 24. Oktober 2019**

Das Bewusstsein für regionale Lebensmittel in der Gastronomie steigt seit Jahren kontinuierlich an. Dies ist nicht nur eine subjektive Empfindung, das bestätigt auch die Zahl jener Gastronomen und Hoteliers, die gestern in der Messe Innsbruck die Auszeichnung „Bewusst Tirol“ entgegennehmen durften. 191 Hotellerie und Gastronomiebetriebe, 20 Sennereien, 23 Großhändler und 14 Fleischverarbeiter wurden für ihr starkes Regionalitätsbekenntnis geehrt.

### **Heimischen Lebensmitteln den Vorzug geben**

„Mit der Initiative ‚Bewusst Tirol‘ holen wir Betriebe vor den Vorhang, die Einheimische wie Gäste gleichermaßen mit hochwertigen heimischen Produkten überzeugen und damit nachhaltig ein Bewusstsein für Qualität und Regionalität in der Tiroler Gastronomie schaffen“, gratuliert LH Günther Platter den ausgezeichneten Betrieben und verweist in diesem Zusammenhang auf das kürzlich von der Tiroler Landesregierung beschlossene Maßnahmenpaket zum Erhalt der Tiroler Wirtshauskultur. „Das Tiroler Wirtshaus steht für regionale Küche und gepflegte Gastlichkeit. Als Land wollen wir dieses Stück Tiroler Identität unbedingt erhalten. Um dem Wirtshaussterben Einhalt zu gebieten, fördern wir ganz gezielt die Übernahme und Revitalisierung von Wirtshäusern – unter der Voraussetzung, dass diese ein regionales Speise- und Getränkeangebot vorweisen können und eine gute Zusammenarbeit mit der örtlichen Produktionskette pflegen.“

### **Landwirtschaft und Tourismus**

Seit vielen Jahren ist der heimische Gastrogroßhandel starker Partner der „Bewusst Tirol“ Betriebe und sorgt als wichtiger Baustein gemeinsam mit über 180 Direktvermarktern für die Belieferung der Gastronomen. Sie ermöglichen es der Hotellerie und Gastronomie, unkompliziert und ganzjährig regionale Produkte sowie saisonale Schmankerln anbieten zu können. „In Zeiten des Klimawandels sind Regionalität und Saisonalität ein Gebot der Stunde. Heimische Lebensmittel zeichnen sich nicht nur durch ihre hervorragende Qualität, sondern auch durch ihre naturnahe Produktion und kurze Transportwege aus. Das wissen unser ‚Bewusst Tirol‘ Betriebe, und das schätzen auch unsere Gäste“,

betont LH. Stv. Josef Geisler. Bewusst zu heimischer Qualität zu greifen, stärke neben der heimischen Landwirtschaft auch die regionalen Wirtschaftskreisläufe. „Ein wesentlicher Baustein in diesem Kreislauf sind unseren Sennereien und Metzgereien. Hier werden Milch und Fleisch von unseren Höfen zu einzigartigen Spezialitäten veredelt ohne vorher durch halb Europa gekarrt zu werden.“

### **Bewusst für Tirol entscheiden**

Seit Beginn der Initiative ist die „Bewusst Tirol“ Familie stark gewachsen. 191 Hotellerie und Gastronomiebetriebe, 20 Sennereien, 23 Großhändler und 14 Fleischverarbeiter konnten wir 2019 auszeichnen. Das sind 12 Betriebe mehr als im Vorjahr“, freut sich Matthias Pöschl, Geschäftsführer der Agrarmarketing Tirol. Die Betriebe geben mit der Teilnahme am Projekt ein Bekenntnis ab, vorwiegend Lebensmittel aus Tirol zu verwenden. Damit dies auch überprüft werden kann, erteilen sie den Zulieferern die Erlaubnis, die gelieferte Menge an Tiroler Milch und Milchprodukten, Fleisch, Fleischprodukten und Wurstwaren bekanntzugeben, die dann von der Agrarmarketing Tirol kontrolliert und ausgewertet werden“, erklärt Pöschl die Richtlinien bzw. Grundlagen für die Auszeichnung.

Bildmaterial (honorarfrei, © AMTirol)

---

**Kontakt:** Mag. Matthias Pöschl, Agrarmarketing Tirol GmbH, Tel. 0512/57570112