

Medieninformation

Alpinisst – Schätze der alpinen Landwirtschaft präsentierten sich in Innsbruck auf Haubenniveau

Innsbruck, am 16. Juni 2021

Die Alpine Küche ist der Überbegriff für hochwertige Produkte aus der Tiroler Berglandwirtschaft. Sie vereint heimatverbundene Gastronomiebetriebe, traditionelle und neue Handwerks- und Veredelungstechniken, Zubereitungsarten und Rezepturen sowie Gerichte und Traditionen. In Zusammenarbeit mit Innsbruck Marketing entwickelte die Agrarmarketing Tirol ein kulinarisches Konzept, das die Alpine Küche und die Persönlichkeiten dahinter in den Mittelpunkt rückt: Der Alpinisst soll Tirols Koch- und Kulinarik-Schätze sichtbar und erlebbar machen. Es werden alpine Qualitätsprodukte aus der Tiroler Berglandwirtschaft hochwertig veredelt und gekonnt in Szene gesetzt. Der Auftakt des Veranstaltungsformats fand vergangene Woche in Innsbruck statt.

Der Alpinisst

„Der Alpinisst wurde erstmalig in der Zukunftswoche ‚Lebensraum Perspektiven Forum‘ vorgestellt – eine Veranstaltung der Lebensraum Tirol Holding vom 07. bis 11. Juni 2021. Neben weiteren Programmpunkten, wie einem Picknick im Hofgarten sowie einer Erlebniswelt Landwirtschaft am Marktplatz, waren 5 Alpinisst Genussräume am Nebenplatz des Tiroler Landestheaters das Highlight des kulinarischen Rahmenprogrammes. Die Alpinisst Genussräume im modernen Design luden dazu ein, hochwertige alpine Köstlichkeiten zu genießen. Zubereitet wurden die Speisen von den Haubenköchen Martin Sieberer und Christoph Bickel zusammen mit dem Hafele*Catering. Beste Tiroler Produkte wurden kreativ veredelt und in einem besonderen Rahmen serviert“, berichtet GF der Agrarmarketing Tirol, Matthias Pöschl, über die Auftaktveranstaltung und fügt hinzu: „Der Alpinisst ist ein Veranstaltungsformat, das die Alpine Küche für jedermann erlebbar macht und wird zukünftig auch losgelöst von der Zukunftswoche in unterschiedlichen Formen auftreten.“

Tiroler Qualitätsprodukte auf Haubenniveau

„Das Besondere an der Alpinen Küche ist, dass man nicht rund um die Welt schaut, was es alles gibt, sondern darauf zurückgreift, was wir hier vor Ort in unserer unmittelbaren Umgebung zur Verfügung haben – unsere Tiroler Landwirtschaft hat unzählige Kostbarkeiten zu bieten. Ob saftiges Fleisch, frisches Gemüse, Obst oder Salat – im Rahmen des Alpinisst wurden diese regionalen Zutaten in Haubenmenüs besonders hervorgehoben und in Szene gesetzt. Die Tiroler Kulinarik hat um einiges mehr zu bieten, als vielen bewusst ist. Ich glaube, das konnten wir mit unseren Gerichten deutlich zeigen“, betont Haubenkoch Martin Sieberer. Der Chefkoch vom Trofana Royal verwöhnte die Gäste der Alpinisst Genussräume von Montag- bis Donnerstagabend mit seinen Köstlichkeiten.

„Regionalität spielt für uns eine große Rolle. Wir versuchen den Lieferradius unserer Zutaten so klein wie möglich zu halten. Die Agrarmarketing Tirol ist hier inzwischen ein wichtiger Partner geworden. ‚Qualität Tirol‘ Produkte werden in unserem neu eröffneten Restaurant Oniriq in der Bürgerstraße in Innsbruck hochwertig veredelt und kreativ sowie innovativ zubereitet. Für uns gilt: Je regionaler desto besser. Es freut mich, dass wir unsere Kochkünste im Rahmen des Alpinisst präsentieren durften und freue mich bereits auf weitere Möglichkeiten, die Alpine Küche zu repräsentieren“, so Haubenkoch Christoph Bickel, Inhaber des Restaurants Oniriq.

Bildmaterial (honorarfrei, © AMTirol/Die Fotografen)

Kontakt: Mag. Matthias Pöschl, Agrarmarketing Tirol GmbH, *Ein Unternehmen der Lebensraum Tirol Holding*, Tel. 0512/575701-12