

## **Medieninformation**

### **Tafeln auf der Alm – Kulinarische Schätze der alpinen Landwirtschaft wurden auf der Niederkaseralm in Hopfgarten präsentiert.**

*Hopfgarten, am 09. September 2021*

*Am gestrigen Abend lud die Agrarmarketing Tirol zur 5. Auflage des exklusiven Abendevents „Tafeln am Hof“ – diesmal auf einer Alm – ein. Auf der Niederkaseralm in der Kelchsau, auf ca. 1.000 m Seehöhe, wurde den Gästen Genuss auf höchster Ebene geboten. Neben einem besonderen Setting wurden sie vom Haubenkoch Christoph Bickel, Inhaber des Restaurants Oniriq in Innsbruck, mit Kreationen aus regionalen Köstlichkeiten der Tiroler Almkulinarik verwöhnt.*

#### **Genuss auf höchster Ebene**

„Unsere Tiroler Almen haben kulinarisch vieles zu bieten. Nur durch die sorgfältige Pflege unserer Bäuerinnen und Bauern und die harte Arbeit während des Sommers ist es möglich, Spezialitäten von höchster Qualität wie beispielsweise das Tiroler Almschwein oder den Tiroler Almkäse g.U. für Konsumenten zugänglich zu machen. Die Tiroler Almkulinarik spiegelt die Einzigartigkeit Tirols wider und repräsentiert zudem den wertvollen Lebens- und Erholungsraum, dessen Erhalt durch die Bewirtschaftung der Almen gewährleistet wird. Mit Veranstaltungen wie ‚Tafeln auf der Alm‘ schaffen wir es, diese Schätze auf höchstem Niveau zu präsentieren“, betont Landeshauptmann Stv. Josef Geisler.

#### **Das Konzept**

Ein Genusskonzept der besonderen Art ist das „Tafeln auf der Alm“ der Agrarmarketing Tirol. Es stehen ausgewählte Produkte mit dem Gütesiegel „Qualität Tirol“ im Zentrum eines besonderen Dinners. „Hochwertige Tiroler Produkte werden veredelt und inszeniert und der Ursprungsort der Produkte wird zum Mittelpunkt dieser Präsentation. Zu dem exklusiven Abendevent werden ausgewählte VertreterInnen aus Landwirtschaft, Verarbeitung, Vermarktung, Politik und Gastronomie eingeladen. Das Ziel ist es, die ProduzentInnen mit der Gastronomie zu vernetzen und die kulinarischen Spitzenleistungen zu präsentieren. Wir wollen Tirols Koch- und Kulinarikszenen damit sichtbar und erlebbar machen“, berichtet GF der Agrarmarketing Tirol, Matthias Pöschl,

und betont: „Köche von Weltrang wie Christoph Bickel zaubern aus hochwertigen Grundprodukten direkt an ihrem Ursprungsort kulinarische Genüsse der Extraklasse.“

### **Spitzenprodukte der Tiroler Almkulinarik**

„Es freut uns ganz besonders, hier auf der Niederkaseralm Gastgeber dieses kulinarischen Events sein zu dürfen. Bei uns reift nicht nur der Tiroler Almkäse g.U, der nach der traditionellen und handwerklichen Herstellung aus tagesfrischer Almmilch in unserer Almkäserei hergestellt wird. Auch 42 Almschweine verbringen hier ihre Sommerfrische. Das Konzept, diese alpinen Qualitätsprodukte für Gäste auf eine Art und Weise hier auf der Alm erlebbar zu machen, wie man sie sonst nur aus der gehobenen Gastronomie kennt, war ein Erlebnis erster Klasse“, so der Obmann Stv. der Niederkaseralm und Vorstand der Rinderzucht Tirol, Michael WurZRainer.

„Auch das hervorragende Fleisch des Tiroler Almschweins stand im Mittelpunkt des außergewöhnlichen Dinners. Kreativ zubereitet in Form von einem ‚Dreierlei vom Almschwein‘ war es ein wahres Geschmackserlebnis“, ist Hans Plattner, geschäftsführender Gesellschafter der Firma Hörtnagl, begeistert und ergänzt: „Das Tiroler Almschwein läutet für uns in der Firma Hörtnagl sozusagen den kulinarischen Herbst ein. Durch die Wahrung der Tradition, die Rinder im Sommer auf die Almen zu übersiedeln, profitieren zunehmend mehr Schweine, indem sie nicht nur in den Genuss der beim Käsen anfallenden Molke kommen, sondern auch zu einem wohltuenden Aufenthalt in der Natur. Die Nachfrage ist groß und auffallend ist, dass die sogenannten weniger edlen Teile gefragt sind, die sich sonst eher schwer verkaufen lassen. Man hat also von allen Seiten erkannt, dass es nicht nur Filets und Schnitzel gibt und so auch das kulinarische Spektrum beständig erweitert“.

Bildmaterial (honorarfrei, © AMTirol/Die Fotografen)

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