

## **Medieninformation**

### **„Bewusst Tirol“ – ein Projekt mit Mehrwert**

***Innsbruck, am 13. Dezember 2021***

*Die Verwendung von regionalen Lebensmitteln in Tirols Gastronomie und Hotellerie gewinnt immer mehr an Bedeutung. Wie stark die Tiroler Produkte in den Küchen vertreten sind, wird von der Agrarmarketing Tirol laufend erhoben und jährlich im Rahmen des Projektes „Bewusst Tirol“ ausgezeichnet.*

*„Bewusst Tirol“ Betriebe bringen alpine Kulinarik – geprägt von traditionellem Handwerk und innovativen Ideen – auf den Teller.*

#### **Qualität ist gefragt**

In den vergangenen Jahren hat sich gezeigt, wie hoch die Nachfrage nach unverfälschter Qualität mit kleinstmöglichem ökologischen Fußabdruck ist. Nachhaltigkeit und Regionalität sind in den Mittelpunkt gerückt. Das merkt man auch in Tirols Gastronomie und Hotellerie. „Immer mehr Einheimische und Gäste wollen wissen, woher die Zutaten auf ihrem Teller kommen. Qualität ist gefragt, und zwar in jeder Hinsicht. Tirol zeigt sich hier mit seiner großen Vielfalt an Qualitätsprodukten und den zahlreichen kleinstrukturierten landwirtschaftlichen Betrieben von seiner besten Seite“, so LH-Stv. ÖR Josef Geisler und ergänzt: „Immer mehr Betriebe in Tirol setzen auf heimische Produkte als Basis für alpine Köstlichkeiten – das freut uns ganz besonders.“

#### **„Bewusst Tirol“ – genussvoll speisen**

Das Projekt „Bewusst Tirol“ hat ein klares Ziel: Die Förderung des Einsatzes von heimischen Lebensmitteln in der Tiroler Hotellerie und Gastronomie sowie die Stärkung der Zusammenarbeit von Tourismus und Landwirtschaft. Dieser Einsatz von regionalen Produkten ist zudem das Bewertungskriterium für die „Bewusst Tirol“ Auszeichnung. „Die Agrarmarketing Tirol bekommt von den teilnehmenden ‚Bewusst Tirol‘ Betrieben bzw. von deren Zulieferbetrieben eine Mengenmeldung über die eingekauften heimischen Lebensmittel. Prämiert werden nur jene Gastgeber:innen, die einen bestimmten Grenzwert überschreiten und nachweislich verstärkt Tiroler Produkte einsetzen. Aktuell sind es 227 Betriebe, die ausgezeichnet wurden und durch die wertvolle ‚Bewusst Tirol‘ Münze als Leitbetriebe der regionalen Tourismusbranche für Einheimische und Gäste erkennbar sind“, berichtet Matthias Pöschl, Geschäftsführer der Agrarmarketing Tirol. Damit wird ein

nachhaltiges Bewusstsein für Qualität und Regionalität geschaffen und die Arbeit der Tiroler Produzent:innen wertgeschätzt.

### **Mit Regionalität punkten**

„Uns ist es ein besonderes Anliegen, den Mehrwert von Tiroler Produkten an unsere Gäste weiterzugeben. Wir wollen mit Regionalität punkten und das beginnt bei einer guten Zusammenarbeit mit den heimischen landwirtschaftlichen Betrieben. Fleisch, Wurstwaren, Milchprodukte, Obst und Gemüse sowie frisches Brot beziehen wir aus naher Umgebung. Diese wertvollen Zutaten werden dann in unserer Küche innovativ veredelt. Und mit Erfolg, denn die Gäste werden immer aufmerksamer und zeigen sich wertschätzend gegenüber der Herstellung regionaler Produkte“, bekräftigt Alois Rainer, Inhaber des Hotel Post in Strass im Zillertal und Spartenobmann-Stv. der WK Tirol, Sparte Tourismus und Freizeitwirtschaft. Der Hotelier ist zudem begeistert vom Konzept „Bewusst Tirol“: „Wir sind stolz darauf, ein ‚Bewusst Tirol‘ Betrieb zu sein und somit einen Beitrag zur Bewusstseinsbildung leisten zu dürfen. Die Auszeichnung der Agrarmarketing Tirol bestätigt uns in unsrem Tun und ist ein Wegweiser für Einheimische und Gäste, die regional und bewusst genießen möchten.“

### **Bewusstsein stärken**

Das Bewusstsein für Regionalität wächst. Dieses gilt es weiterhin zu stärken, vor allem in der Gastronomie und Hotellerie. Mit dem Projekt „Bewusst Tirol“ soll der Einsatz heimischer Lebensmittel forciert und der Absatz regionaler Speisen gesteigert werden. Auch das Bewusstsein für die wertvolle Zusammenarbeit zwischen Landwirtschaft und Tourismus bedarf nachhaltiger Stärkung und besonderer Wertschätzung. Die Auszeichnung „Bewusst Tirol“ richtet sich daher auch an Gastrogroßhändler, Sennereien, Fleischverarbeitungsbetriebe und Gemüsehändler. Die heimischen Lieferanten ermöglichen es der Hotellerie und Gastronomie, unkompliziert und ganzjährig regionale Produkte sowie saisonale Schmankerln anbieten zu können.

Bildmaterial (honorarfrei, © AMTirol/M. Krapf)

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