

DAS ÖTZTAL LIEBEN, VOM ÖTZTAL ERZÄHLEN

Der Ausbildungsverbund Genussbotschafter*in Ötztal zielt darauf ab, die Lehre im Tourismus attraktiver zu machen, die Wertschätzung gegenüber regionalen Produzenten und Produkten zu steigern und die Begeisterung für Beruf, Region und gutes Essen nach außen zu tragen. Das Projekt im Ötztal, das ab Herbst 2019 in drei Ausbildungsmodulen durchgeführt werden soll, hat viele Väter und Mütter. Sie trafen sich im April 2019 zum Expertengespräch.

Mitglieder der Raiffeisenbank Sölden, die sich zur Generalversammlung 2018 einfinden, bekamen einen Vorgeschmack darauf, was in den Küchen des Ötztals möglich ist. Vier junge Köche aus der Region – Lukas Grüner, Samuel Gstrein, Maximilian Grüner und Lukas Klotz – tischten ihnen alles Köstliche auf, was in der Region wächst, gezüchtet und veredelt wird: Fleisch von Bergschaf und Yak aus dem Ötztal, Käse vom Ötztaler Grauvieh, Beeren, Bauernbrot, Butter, Zirbenöl, Säfte, Bier und Wein.

Doch nicht immer werden im tourismusintensiven Ötztal die Möglichkeiten regionaler Kochkunst so ausgeschöpft wie an diesem genussvollen Abend im

Juli. Im Herbst 2018 zeigten Fachleute aus den Bereichen Gastronomie, Tourismus, Ausbildung und Landwirtschaft beim Podiumsgespräch „Ötztaler Genuss-erlebnisse – der regionale Weg zu besserer Wertschöpfung in der Gastronomie“ auch die Probleme auf: Der Zulauf zu den touristischen Lehrberufen kann mit der Nachfrage an qualifizierten Kräften nicht mithalten, die Ausbildung könnte in mancher Hinsicht vielfältiger, die Verbindung zu den produzierenden Betrieben enger sein.

In der Nebensaison dazulernen

Auf fruchtbaren Boden fiel ein Diskussionsbeitrag von Peter Schumacher, Leiter der Jugendabteilung in der Tiroler Arbeiterkammer. Er schlug einen Ausbildungsverbund vor, in dem (Koch-)Lehrlinge während der Nebensaison produzierende Betriebe besuchen und vertiefendes Wissen zur Herstellung, Aufbereitung und Zubereitung von Produkten gewinnen – ein Mehrwert für die angehenden Köche und anderen Lehrlinge der Gastronomie, für die Betriebe, in denen sie arbeiten, und nicht zuletzt für die Gäste im Ötztal.

In den Monaten seither hat der Ausbildungsverbund Genussbotschafter*in Ötztal konkrete Formen angenommen. Den Anstoß dazu gab die Raiffeisenbank Sölden, begeisterte Kooperationspartner fand sie im Ötztal Tourismus, der Arbeiterkammer Tirol, der Wirtschaftskammer Tirol/WIFI Tirol und im Agrarmarketing Tirol. Mitten in der Projektierungsphase fanden die Beteiligten Zeit für ein Expertengespräch.

Beginnen wir dort, wo das Projekt seinen Ausgang genommen hat und durchgeführt wird: im Ötztal. Wo orten Sie, die als Bankvorstände, Produzenten und Touristiker im Hinteren Ötztal leben und arbeiten, Handlungsbedarf?



Claus Scheiber

Claus Scheiber: In der Raiffeisenbank Sölden haben wir fast ausschließlich mit Tourismusbetrieben zu tun. An ihnen sehen wir, welche Auswirkungen der Lehrlingsmangel in touristischen Berufen hat. Wenn es in einer Tourismushochburg wie dem Ötztal mit 20.000 bis 30.000 Gästebetten nur zwanzig Kochlehrlinge gibt, dann ist das für die Zukunft besorgniserregend. Zugleich nehmen wir wahr, dass die Verwendung regionaler Produkte bei Tourismusbetrieben besser verankert werden muss.



Peter Schumacher (li.), Dominik Linser (M.), Sarah Wilhelm (re.)

Tourismus, Landwirtschaft, Ausbildung und Marketing auf einem Podium: Auf dem Weg zu den „Ötztaler Genuss-erlebnissen“ gab es im November 2018 viel zu diskutieren



Sarah Wilhelm: Bei uns Produzenten besteht natürlich der Wunsch, dass wir das, was wir im Ötztal produzieren, auch im Ötztal weitergeben können. Wenn wir unsere Tiere nach Innsbruck verkaufen müssen und das Fleisch danach vakuumiert irgendwo anders hinkommt, ist das nicht sinnvoll.

Dominik Linser: Die Landwirte fühlen sich oft als Bittsteller bei den Tourismusbetrieben. Dabei sind Tourismus und Landwirtschaft eng verwoben: Es geht nicht ohne einander. Im Tourismus kommt ein weiteres Problem dazu. Es ist – provokant gesagt – fast schwerer, Mitarbeiter zu bekommen als Gäste. Weniger Mitarbeiter heißt mehr Schließzeiten und mehr Fertigprodukte. Darunter leidet die Qualität.

Woran liegt es, dass es zu wenige oder zu wenig qualifizierte Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter gibt? Kann ein Ausbildungsverbund vorhandene Lücken schließen?

Peter Schumacher: Die Lehrlingsausbildung hat nicht nur im Tourismus ein Strukturproblem: Sie geschieht nah am Markt, was einerseits sehr gut ist. Andererseits führt es dazu, dass die Betriebe sehr unterschiedlich ausbilden: von ausgezeichnet bis schlecht oder gar nicht. Ein Ausbildungsverbund verfolgt den Gedanken, Kooperationen zu schaffen, um diese Ausbildung breiter, spannender und abwechslungsreicher zu machen.



„Allein der Prozess, der seit ein paar Monaten läuft, ist nicht selbstverständlich. Auch das kann für eine Talschaft modellhaft sein, dass man so gut miteinander kooperiert.“

Peter Schumacher, AK Tirol, zum Projekt Ausbildungsverbund Genussbotschafter*in Ötztal



Marcel Klotz macht Honig und vermittelt sein Wissen im Ausbildungsverbund

Warum bietet sich diese Idee im Ötztal und dort besonders in Tourismusbetrieben an?

Peter Schumacher: Im Ötztal kommen viele verschiedene Interessen zusammen – touristische, landwirtschaftliche –, das macht den Ausbildungsverbund zu einem hochinteressanten Projekt. Ich möchte aber auch auf einen schlichten arbeitsrechtlichen Aspekt hinweisen: Lehrverträge, die auf drei oder vier Jahre abgeschlossen sind, verpflichten den Betrieb dazu, einen Dienstnehmer – den Lehrling – durchzuzahlen. In der Saisonhotellerie haben wir aber gerade in den hinteren Tälern sehr lange Zwischensaisonzeiten, die ungenutzt verstreichen. Diese Lücke mit Ausbildung zu schließen im Interesse des gemeinsam geschlossenen Vertrags, ist ein großer Zusatznutzen für die Lehrlinge und die Betriebe.

Das Projekt ins Rollen brachten die Raiffeisenbank Sölden und Petra Paolazzi als Koordinatorin. Bei Wirtschaftskammer/WIFI und Agrarmarketing Tirol stießen sie damit sofort auf Interesse.

Helmut Wittmer: Das liegt daran, dass das Projekt zwei Themen vereint, die uns in der Bildungsabteilung der Wirtschaftskammer sehr am Herzen liegen: zum einen das Image der Lehre zu verbessern – wir wollen aufzeigen, welche Möglichkeiten sie bietet –, zum anderen

die Qualität der Ausbildung zu fördern. Im Ausbildungsverbund bekommen die Lehrlinge die Chance, über den Tellerrand hinauszusehen.

Philipp Stohner: Wir können damit bei ihnen, aber auch bei den Betrieben, in denen sie ausgebildet werden und arbeiten, ein Bewusstsein für die Region und die tollen Produkte schaffen. Wenn sie dafür ein Gefühl bekommen und das leben, stehen sie auch dahinter und geben diese Begeisterung weiter.

Norbert Schöpf: Wir sehen es schon seit geraumer Zeit als unsere Aufgabe, Zusatzangebote zu Themen zu schaffen, die in den Betrieben zu kurz kommen. Der Ausbildungsverbund verbindet diesen Gedanken mit dem regionalen Fokus. Wenn schließlich jemand sagen kann: Ich habe ein Tiefenwissen von einem Produkt, ich kann die Geschichte erzählen vom Anfang bis zum Ende, dann wird die Wertigkeit



Norbert Schöpf (li.), Alexander Walser (re.)



Fisch und Fleisch: Im Ausbildungsverbund zeigen auch Raimund Mrak (Ötztaler Quellfische) und Mathias Wilhelm (Hofmetzgerei Wilhelm) in ihren Betrieben, wie sie arbeiten

des Produkts klar und man kann auch einen Preis dafür erzielen.

Alexander Walser: Wenn wir uns ansehen, womit Standorte überhaupt noch punkten können und welches Zukunftspotenzial sie haben, dann ist es vielfach die Personalkompetenz. Umso wichtiger ist es, junge Menschen von der Basis weg



Koordinatorin Petra Paolazzi



gut auszubilden und sie mit regionalen Produkten zu verknüpfen, eine emotionale Bindung zu schaffen. Selbst wenn Köche nach der Ausbildung eine Zeitlang international tätig sind, kommen sie ja auch wieder zurück und profilieren sich vor Ort.

Der Ausbildungsverbund soll im Herbst 2019 starten. Wie weit ist die Planung derzeit – im April 2019 – schon gediehen?

Petra Paolazzi: Es wird drei Module im Herbst 2019, im Frühling 2020 und im Herbst 2020 geben. Derzeit legen wir die Inhalte konkret fest, sprechen über das Budget und die Organisation. Es muss eine Qualitätssicherung geben, damit diese Ausbildung den Standard erreicht, den wir uns alle wünschen. Das Projekt muss im Ötztal fest verwurzelt sein, damit sich die Institutionen und Personen in der Region damit identifizieren. Wenn uns

das gelingt, dann ist das auch ein Vorbild für andere tourismusintensive Regionen wie das Zillertal.

Wir planen einen Kick-off-Termin mit den Produzenten, bei dem wir allen, die mitwirken sollen, das Projekt präsentieren. Und schließlich geht es darum, Hoteliers und Ausbilder dafür zu gewinnen, uns die Lehrlinge zu schicken.

Wie gestalten sich die einzelnen Ausbildungsmodulare?

Petra Paolazzi: Jedes Ausbildungsmodul dauert fünf Tage. Die Lehrlinge verbringen drei davon in den Betrieben der Produzenten, lernen die Abläufe und die Produkte kennen. An den anderen zwei Tagen verarbeiten sie die Lerninhalte und Erfahrungen mit den Coaches der WIFI GenussWerkstatt. Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer sollen aber nicht nur über das Schaf, das Grauvieh oder den Käse etwas erfahren, sondern auch die Talgeschichte und den Naturraum Ötztal kennenlernen. In diesem Zusammenhang möchten wir mit dem Naturpark Ötztal und den Ötztal Museen kooperieren.

Norbert Schöpf: Wir müssen die Begeisterung in den jungen Leuten in mehreren Dimensionen entfachen. Dazu gehört auch, ihnen zu erzählen, was uns zu dem gemacht hat, was wir heute sind.

Zur Attraktivität des Angebots tragen viel die Produzenten bei, die den Lehrlingen ihre Betriebe öffnen. Aus welchen Sparten kommen sie?

Der Ausbildungsverbund Genussbotschafter*in Ötztal auf einen Blick

- » für 15 bis 20 Lehrlinge/Lehrgang
- » 3 Module à 5 Tage im Ötztal im Herbst 2019, Frühling 2020, Herbst 2020
- » davon jeweils 3 Tage bei Produzenten, 2 Tage mit den Coaches der WIFI GenussWerkstatt
- » beteiligte Betriebe aus den Bereichen Viehzucht, Milchverarbeitung, Imkerei, Obstbau und -verarbeitung, Almwirtschaft u. a.
- » großer Abschlussevent, bei dem das Gelernte angewendet wird
- » eine Fortführung des Projekts wird angestrebt



Auf der Gampe Thaya erhalten Lehrlinge bei Jakob Prantl Einblicke ins Wirtschaften auf der Alm

Sarah Wilhelm: Im Grunde sind es die Sparten, die es im Ötztal gibt. Im hinteren Tal ist die Alm sehr wichtig, weil mehr als drei Viertel der Tiere auf der Alm sind, die Milchverarbeitung, das Grauvieh, ...

Dominik Linser: ... im vorderen Tal spielen Obst und Obstprodukte, Honig und so weiter eine große Rolle.

geben müssen. Wenn man nur das Standardprogramm abspult, stumpft das ab. Über Programme wie den Ausbildungsverbund können wir die Leidenschaft für den Beruf und die Region wecken ...

Dominik Linser: ... und ihnen bestimmte handwerkliche Fähigkeiten vermitteln. Wir haben zum Beispiel festgestellt, dass

Mussten Sie die Produzenten zum Mitmachen erst überreden?

Sarah Wilhelm: Nein, im Gegenteil. Alle, die ich angerufen habe, haben gesagt: Das gefällt uns, wir sind dabei, wenn wir mit jungen Leuten etwas machen können.

Philipp Stohner: Das sind authentische Personen, die hundertprozentig hinter ihren Produkten stehen, die das auch leben. Genau das ist es, was es braucht. Wir haben festgestellt, dass wir den Lehrlingen einen Mehrwert und Wertschätzung



Philipp Stohner



Familie Kuen produziert Ziegenkäse

Sind Sie daran interessiert, ...

... Ihren Gastronomielehrling zum/zur **Genussbotschafter*in Ötztal** weiterbilden zu lassen?

Bitte melden Sie sich bei uns, wir informieren Sie gerne ausführlich.

Kontakt:

Sarah Wilhelm, Ötztal Tourismus · Gemeindefstraße 4 · 6450 Sölden

Tel. +43 57200 · sarah.wilhelm@oetztal.com · www.oetztal.com · www.soelden.com · www.obergurgl.com

viele Köche überfordert sind, wenn sie ein ganzes Tier zerlegen sollen. Ein Koch ist kein Metzger, aber er soll gewisse Grundkenntnisse haben, damit die Hemmschwelle, mit regionalen Produkten zu arbeiten, nicht so groß ist.



„Die Idee, die jungen Leute zu stärken und für die regionalen Produkte zu sensibilisieren, hat mir von Anfang an gefallen.“

Hermann Riml,
Vorstand der Raiffeisenbank Sölden

Im Titel des Projekts – Ausbildungsverbund Genussbotschafter*in Ötztal – ist nicht nur die Ausbildung verankert, sondern auch der Auftrag, das erworbene Wissen, die Begeisterung weiterzugeben ...

Claus Scheiber: Das ist uns besonders wichtig. Wenn die Lehrlinge sehen, welche Vielfalt es im Ötztal gibt, tragen sie das auch weiter. Die Genussbotschafter sind die Köche, aber auch die Kellner. Denn nur



wenn ich den Gast auf etwas neugierig mache, kommt es auch auf den Teller.

Dominik Linser: Wenn das gelebt ist und man die Speisekarten aufschlägt und dort eine Handvoll regionale Gerichte steht, ist schon viel gewonnen.

Philipp Stohner: Und wenn die Köche und Kellner zu diesen regionalen Gerichten eine Geschichte erzählen können, vielleicht sogar auf dem Hof des Bauern waren und die Abläufe dort gesehen haben, kön-

nen sie die Leidenschaft und dieses ganze Denken vorleben. Dabei geht es um Qualitätssicherung. Der Ausbildungsverbund soll zur Qualifikation der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter beitragen und über die nächsten Jahre und Jahrzehnte Wissen sichern, das sonst vielleicht verloren geht.

Diese Ziele kann man auch auf die Raiffeisenbank Sölden als Initiatorin des Projekts zurückspeiegeln. Entwickelt sich der Ausbildungsverbund in Ihrem Sinn?

Hermann Riml: Als wir den erbe kulturraum sölden 2010 eingerichtet haben, wollten wir mehr sein als eine Bank, wir wollten uns mit der Gegenwart und der Zukunft des Ötztals beschäftigen. Im Leitgedanken des erbe kulturraum sölden steht: Er denkt nach über das Leben, die Arbeit und das nachhaltige Wirtschaften im Ötztal und daraus resultierende Zukunftsperspektiven. Ich glaube, das Thema, das wir angegangen sind, passt perfekt dazu, und ich denke, wir sind auf einem guten Weg.

Vielen Dank für das Gespräch.

Im Gespräch – die Köpfe hinter dem Ausbildungsverbund Genussbotschafter*in Ötztal

- » Dominik Linser, Destinationsleiter Sölden, Ötztal Tourismus
- » Petra Paolazzi, Kuratorin erbe kulturraum sölden, Koordinatorin Ausbildungsverbund Genussbotschafter*in Ötztal
- » Hermann Riml, Vorstand der Raiffeisenbank Sölden
- » Claus Scheiber, Vorstand der Raiffeisenbank Sölden
- » Norbert Schöpf, Verantwortlicher für die Aus- und Weiterbildung im Bereich Tourismus und Lebensmittelgewerbe, Wirtschaftskammer Tirol/WIFI Tirol
- » Philipp Stohner, Fachverantwortlicher für den Bereich Küche, Wirtschaftskammer Tirol/WIFI Tirol, Vizepräsident des Verbands der Köche Österreichs
- » Peter Schumacher, Leiter der Jugendabteilung in der Tiroler Arbeiterkammer
- » Alexander Walser, Produktmanager und Projektleiter, Agrarmarketing Tirol
- » Sarah Wilhelm, Guest Service, Ötztal Tourismus, Vorstandsmitglied und Preisrichterin im Verein Edelweißgrau, Ortsleiterin der Jungbauernschaft Sölden, Koordinatorin Ausbildungsverbund Genussbotschafter*in Ötztal
- » Helmut Wittmer, Leiter Lehrvertragsservice, Wirtschaftskammer Tirol