

## **Presseinformation zum**

### **Ausbildungspilotprojekt „Genussbotschafter\*in Ötztal“ ab Herbst 2019**

#### **DAS ÖTZTAL UND SEINE BESONDERHEITEN GENIESSEN LERNEN**

Eine Zusatzqualifikation für Lehrlinge und Mitarbeiter\*innen der Ötztaler Gastronomie zum Thema Genuss und Regionalität

**Die Ausbildung zur/zum „Genussbotschafter\*in Ötztal“ bringt ab Herbst 2019 Lehrlinge und interessierte Mitarbeiter\*innen aus Hotellerie, Gastronomie und Tourismus mit den Produktionsbetrieben vor Ort zusammen. In jeweils einwöchigen Modulen erfahren sie, was im Ötztal wächst und gedeiht, lernen es zu veredeln, zu verarbeiten und nicht zuletzt ansprechend zu präsentieren – ein Gewinn nicht nur für sie selbst, sondern auch für Gastronomiebetriebe, Tourismus und Produzent\*innen.**

#### **Lernen von den Expert\*innen**

Granten und Steinpilze, Forelle und Bergschaf, Brot und Käse, Äpfel und Wein – der Tisch im Ötztal ist mit regionalen Produkten reich gedeckt. Umso wichtiger ist es für junge Menschen, die sich für einen Beruf in der Gastronomie, Hotellerie und im Tourismus entschieden haben, die guten Dinge des Tales zu kennen. Dazu gehört, die Produkte zu kosten und zu erfahren, wie sie weiterverarbeitet, zubereitet und angerichtet werden, schließlich auch zu lernen, wie sie den Gästen die Besonderheit der Produkte nahebringen können. Genau dies erreicht die neu geschaffene Ausbildung zur/zum „Genussbotschafter\*in Ötztal“, indem das Wissen vor Ort und von den Expert\*innen für gutes Essen – den Produzent\*innen und den WIFI-Coaches der Genusswerkstatt Tirol – vermittelt wird. Das innovative Konzept, das ab Herbst 2019 im Ötztal umgesetzt wird, ist ein Kooperationsprojekt von Ötztal Tourismus (Koordination), erbe kulturraum sölden der Raiffeisenbank Sölden, WKO/WIFI Tirol, Arbeiterkammer Tirol, Agrarmarketing Tirol, Ötztaler Museen, Naturpark Ötztal und Raiffeisenbanken Ötztal.

#### **Drei Module, drei Wochen, zwanzig beteiligte Betriebe**

Die drei einwöchigen Module der Ausbildung zur/zum Genussbotschafter\*in Ötztal finden jeweils in den Zwischensaisonen in drei aufeinanderfolgenden Semestern statt. Zwanzig Betriebe im Ötztal öffnen dabei ihre Türen für Lehrlinge – Köchin/Koch, Gastronomiefachfrau/-mann, Restaurantfachfrau/-mann, Hotelkauffrau/-mann, Hotel-/Gastgewerbeassistent\*in – und interessierte Mitarbeiter\*innen in Gastronomie und Hotellerie. Diese lernen in den ersten drei Tagen jedes Moduls vor Ort Viehzucht und Almwirtschaft, Ackerbau und Obstanbau im Ötztal kennen und arbeiten tatkräftig an der Veredelung der Produkte mit (Metzgerei, Bäckerei, Imkerei, ...). Am vierten und fünften Tag verkochen sie die kennengelernten Produkte unter Anleitung von Küchenmeistern, lernen

aber auch, über die Produkte zu sprechen, Speisekarten zu formulieren und kleinere Events zu organisieren. Auch die Vermittlung von Wissen über Natur, Berge, Gletscher und Kulturen des Ötztals ist ein wichtiger Bestandteil der Ausbildung zur/zum „Genussbotschafter\*in Ötztal“.

Zum Abschluss der Ausbildung organisieren die frisch gebackenen „Genussbotschafter\*innen Ötztal“ ein „Galadinner Ötztal“, kreieren Gerichte, kochen, servieren und präsentieren das Ötztal nach allen Regeln der Kunst.

### **Die Module der Ausbildung im Überblick**

Modul 1 – Ötztaler Fleischspezialitäten, 16.–22.11.2019

Modul 2 – Almwirtschaft, Käse, Honig, Brot, 19.–26.6.2020

Modul 3 – Fisch, Wild, Obst, Wein, Foodhunting im Ötztal, Kultur- und Naturwissen Ötztal, Herbst 2020

### **Ausgezeichnet lernen**

Von der Zusatzqualifikation der Lehrlinge und Mitarbeiter\*innen profitieren nicht nur sie selbst, sondern auch die Hotels und Restaurants, in denen sie arbeiten, die Betriebe, deren Produkte im Ötztal auf den Teller kommen, und schließlich das gesamte Ötztal, das als Genussregion wahrgenommen wird. Gewürdigt wird dies mit der Auszeichnung der Ausbildungsteilnehmer\*innen mit der „Ötztaler Granta“, die zugleich mit dem Erscheinungsbild zum Ausbildungsverbund erarbeitet wurde. Sie wird derzeit im Sinne eines Gütesiegels für Regionalität und regionale Produkte weiterentwickelt.

Doch auch das Projekt selbst konnte schon überregionale Aufmerksamkeit erregen. Als eines von fünf Tiroler Projekten kam es beim Euregio-Wettbewerb „Tourismus trifft Landwirtschaft“ in die Endausscheidung und ausgezeichnet.

### Fotocredits und Bildunterschriften

*Ausbildungsverbund Genussbotschafterin stephanelslers2018.jpeg © Stephan Elsler:*

Junge, motivierte Lehrlinge bereiten im Rahmen der Ausbildung regionale Gerichte zu.

*Ausbildungsverbund Genussbotschafterin Gerhard Berger2015 hoch bzw. quer.jpg ©*

*Gerhard Berger:*

Produktionsbetriebe öffnen ihre Betriebe Lehrlingen und anderen Mitarbeiter\*innen von Gastronomie und Hotellerie. Das erste Modul im Herbst 2019 widmet sich der Fleischverarbeitung.

## **Kurz zitiert – die Kooperationspartner im Ausbildungsverbund „Genussbotschafter\*in Ötztal“**

„Wenn Regionalität gelebt wird und man die Speisekarten aufschlägt und dort eine Handvoll regionale Gerichte steht, ist schon viel gewonnen.“

**Dominik Linser**, *Destinationsleiter Sölden, Ötztal Tourismus*

Wenn die Köche und Kellner zu den regionalen Gerichten eine Geschichte erzählen können, vielleicht sogar auf dem Hof des Bauern waren und die Abläufe dort gesehen haben, können 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.“

**Philipp Stohner**, *Küchenmeister, Fachverantwortlicher für den Bereich Küche, Wirtschaftskammer Tirol/WIFI Tirol, Vizepräsident des Verbands der Köche Österreichs*

„Der Ausbildungsverbund zur/zum ‚Genussbotschafter\*in Ötztal‘ verfolgt den Gedanken, Kooperationen zu schaffen, um die Ausbildung breiter, spannender und abwechslungsreicher zu machen.“

**Peter Schumacher**, *Leiter der Jugendabteilung in der Tiroler Arbeiterkammer*

„Das Projekt vereint zwei Themen, 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.“

**Helmut Wittmer**, *Leiter Lehrvertragservice, Wirtschaftskammer Tirol Ausbildungsverbund Genussbotschafter\*in Ötztal*

„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.“

**Norbert Schöpf**, *Verantwortlicher für die Aus- und Weiterbildung im Bereich Tourismus und Lebensmittelgewerbe, Wirtschaftskammer Tirol/WIFI Tirol*

„Bei uns Produzenten besteht natürlich der Wunsch, dass wir das, was wir im Ötztal produzieren, auch im Ötztal weitergeben können.“

**Sarah Wilhelm**, *Guest Service, Ötztal Tourismus, Vorstandsmitglied und Preisrichterin im Verein Edelweißgrau, Ortsleiterin der Jungbauernschaft Sölden, Koordinatorin Ausbildungsverbund Genussbotschafter\*in Ötztal*

„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 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.“

**Alexander Walser**, *Produktmanager und Projektleiter, Agrarmarketing Tirol*

„Im Leitgedanken des Erbe Kulturräum Sölden der Raiffeisenbank Sölden steht: Er denkt nach über das Leben, die Arbeit und das nachhaltige Wirtschaften im Ötztal und daraus resultierende Zukunftsperspektiven. Der Ausbildungsverbund ‚Genussbotschafter\*in Ötztal‘ passt perfekt dazu.“

**Hermann Riml**, *Vorstand der Raiffeisenbank Sölden*

Es ist uns besonders wichtig, dass die Lehrlinge sehen, welche Vielfalt es im Ötztal gibt. 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.

**Claus Scheiber**, *Vorstand der Raiffeisenbank Sölden*

Kontakt:

Ötztal Tourismus, Sarah Wilhelm

[info@oetztal-genussbotschafter.at](mailto:info@oetztal-genussbotschafter.at)

Tel. +43 57200246

Weitere Informationen:

[www.oetztal-genussbotschafter.at](http://www.oetztal-genussbotschafter.at)