

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.

# Das Ötztal und seine Besonderheiten genießen lernen



## Kontakt

Ötztal Tourismus, Bianca Plankensteiner  
info@oetztal-genussbotschafter.at  
Tel. +43.57200 250

Herausgeber und für den Inhalt  
verantwortlich: Ötztal Tourismus  
Fotos: Gerhard Berger, außer S. 2 o: Stephan Elsler  
Druck: Fa. Pircher, Ötztal-Bahnhof

## Ausbildung zur/zum „Genussbotschafter\*in Ötztal“

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

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

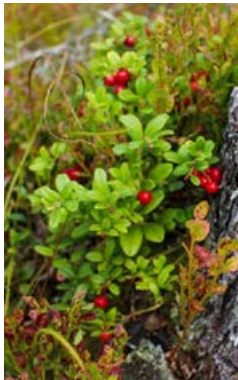
Genuss-  
botschafter\*in  
Ötztal





## Genussbotschafter\*innen Ötztal

Die Ausbildung zur/zum Genussbotschafter\*in Ötztal richtet sich an Lehrlinge (Köchin/Koch, Gastronomiefachfrau/-mann, Restaurantfachfrau/-mann, Hotelkauffrau/-mann, Hotel-/Gastgewerbeassistenten) und interessierte Mitarbeiter\*innen der Gastronomie und Hotellerie im Ötztal.



Zentrales Anliegen der Ausbildung ist, den Teilnehmenden die Besonderheiten der Genussregion Ötztal zu vermitteln. Sie lernen regionale Produkte kennen (Ötztaler Bergschaf, Preiselbeere etc.), eignen sich damit verbundene Verarbeitungstechniken an (Zerteilen von Fleisch, Käseerei, Imkerei etc.), kochen und veredeln die Produkte, lernen aber auch, über sie zu sprechen, Speisekarten zu formulieren und kleinere Events zu organisieren. Auch die Begegnung mit dem Natur- und Kulturraum Ötztal (Tradition, Esskultur, Arche-Sorten des Ötztals) ist Teil der Ausbildung.

Ausgebildet als Genussbotschafter\*innen Ötztal haben die Teilnehmer\*innen bessere Berufschancen. Zukünftige Arbeitgeber\*innen können sich über qualifiziertes, gut informiertes Personal freuen.

## Ausbildung

In drei einwöchigen Ausbildungsmodulen begeben sich die Ötztaler Lehrlinge und Gastronomiemitarbeiter\*innen gemeinsam mit den Produzent\*innen des Ötztals und WIFI-Coaches der Genusswerkstatt Tirol auf eine einzigartige und vielfältige kulinarische Reise. Die Ausbildungsmodule finden jeweils in der Zwischensaison statt – die Ausbildung startet im Oktober 2019.

### Modul 1 Ötztaler Fleischspezialitäten

15.11.–22.11.19

In den Ställen und auf den Weiden des Ötztals gedeihen „Ötztaler Bergschaf und Berglamm“, die ausschließlich in der Region gehalten und verarbeitet werden, und heimische Rinderrassen wie das Tiroler Grauvieh. In Ausbildungsmodul 1 wird das Fleisch dieser Tiere beim Metzger und in der Küche veredelt und zubereitet.

### Modul 2 Almwirtschaft im Ötztal

19.6.–26.6.20

Im Ötztal wird die Almwirtschaft gelebt und gepflegt – von der Stallwirtschaft bis zur Käseerei, von der Imkerei bis zum Brotbacken. In Ausbildungsmodul 2 arbeiten die Teilnehmenden Hand in Hand mit den Almer\*innen und verarbeiten die Produkte von der Alm zu Gerichten zwischen Tradition und Zukunft.

### Modul 3 Obst, Wein, Wild, Fisch, Foodhunting, Natur und Kultur

Herbst 2020

Wilde und kultivierte Lebensmittel kommen in Ausbildungsmodul 3 auf den Tisch: Wildkräuter, Pilze, Reh, Hirsch, Fisch, Wein und Obst. Das Ötztal als Kulturregion und schützenswerter Naturraum gibt es in den Ötztaler Museen und im Naturparkhaus Längenfeld zu entdecken.

