

PUR



DAS MAGAZIN FÜR
DEN TIROLER TOURISMUS
19|20

LICHT AN

Wie man mit richtigem Licht
Wohlfühlräume schaffen kann



Die „Öztaler Genussbotschafter*innen“ werden zum Sprachrohr der kulinarischen Traditionen und regionalen Produkte des Ötztals.

Nachhaltig und regional

Ab Herbst 2019 können sich 18 Lehrlinge und junge Angestellte der Öztaler Gastronomie zu „Öztaler Genussbotschafter*innen“ ausbilden lassen. Nach dem Abschluss des Programms sollen sie als kulinarische Gesandte ihrer Region die Werbetrommeln für das Ötztal rühren.

Das Ötztal ist mit über vier Millionen Nächtigungen (Saison 2017/18) der touristische und gastronomische Hotspot Tirols. Umso verheerender ist es, dass gerade in einem so vom Tourismus geprägten Gebiet die jungen Mitarbeiter in den Gastronomiebetrieben rar werden. Besonders im Bereich der Küche herrscht ein Lehrlingsnotstand. Im gesamten Ötztal gibt es derzeit nur mehr 16 Kochlehrlinge, verteilt auf drei Lehrjahre.

AUFWERTUNG DER GASTROBERUFE

Um diesem Fachkräftemangel in der Öztaler Gastronomie entgegenzuwirken, arbeitet seit Beginn 2019 eine engagierte Arbeitsgruppe unter Führung von „erbe kulturraum sölden“ der Raiffeisenbank Sölden daran, durch ein neues Programm die Gastronomieberufe aufzuwerten und mehr junge Menschen für den

Berufseinstieg zu begeistern. Ab Herbst dieses Jahres können sich 18 Öztaler Lehrlinge und Angestellte aus den fünf dafür infrage kommenden Gastroberufen zu „Öztaler Genussbotschafter*innen“ ausbilden lassen. „Wir wollen ihnen über unsere Ausbildungsmodule die lokalen Lebensmittel und die Geschichte des Ötztals näherbringen, damit sie den Gästen im Anschluss etwas über die kulinarischen Traditionen unseres Tals erzählen können“, erläutert Hermann Riml, Direktor der Raiffeisenbank Sölden und einer der Initiatoren des Projekts.

FACHLICHE WEITERBILDUNG

Neben der Sensibilisierung der nächsten Generation der Gastronomiefachleute für ihr regionales Umfeld und das kulinarische Erbe des Ötztals werden die Teilnehmer auch fachlich viel dazulernen. Im Zentrum

der drei Ausbildungsmodule stehen die Begegnung mit Öztaler Lebensmittelproduzenten und die Mitarbeit in ihren Betrieben. Im weiteren Verlauf der Ausbildung werden Workshops mit den Coaches der WIFI Genuss-Werkstatt in Ötztaler Küchen stattfinden, bei denen die Teilnehmer lernen, die neu vorgestellten Produkte zu verarbeiten und kulinarisch zu veredeln. „Die ‚Genussbotschafter*innen‘ sollen Markenbotschafter für das Ötztal und seine Produkte werden. Der Gast soll durch ihre Hilfe erkennen, dass wir im Tal nachhaltig und ressourcenschonend wirtschaften“, erklärt Lukas Scheiber, Chef des Hotels Edelweiß & Gurgl und Obmann-Stv. von Ötztal Tourismus.

INTEGRATION VON LANDWIRTSCHAFT UND TOURISMUS

Ein weiteres wichtiges Ziel des Projektes ist es, Landwirtschaft und Tourismus stärker miteinander zu vernetzen. „Es ist unerlässlich, dass wir bei uns im Ötztal die heimischen Ressourcen nutzen und dies auch kommunizieren. Das Ziel ist, im Tal für das Tal zu produzieren“, so Scheiber.

Sollte es durch Projekte wie die „Öztaler Genussbotschafter*innen“ nicht gelingen, Landwirtschaft und Tourismus besser miteinander zu verknüpfen, warnt Hermann Riml vor den Konsequenzen: „Wenn die Bauern aussterben und dadurch die Landschaftspflege nicht mehr passt, ist das eine Katastrophe für den Tourismus. Deshalb müssen wir gewährleisten, dass die Produkte, die unsere Bauern verkaufen, Abnehmer im Tal finden.“

Text: Daniel Schreier ✕

3 Fragen an Julius Kneisl

Jungkoch und angehender Öztaler Genussbotschafter



„Es ist für die Gastronomie äußerst wichtig, dass junge Leute nachkommen.“

Warum haben Sie sich entschlossen, am Ausbildungsprogramm „Öztaler Genussbotschafter*innen“ teilzunehmen? Ich finde es sehr gut, dass junge Menschen die Chance bekommen, sich mehr Wissen über das regionale Angebot und seine Verwertung anzueignen. Es ist für die Gastronomie äußerst wichtig, dass junge Leute nachkommen.

Was sind für Sie die kulinarischen Highlights des Ötztals? Am besten gefällt mir im Ötztal die hervorragende Fleischqualität, die unsere Bauern hier anbieten, und natürlich die alteingesessenen Gerichte, die durch den Tourismus oft in Vergessenheit geraten oder verdrängt worden sind. Ich hoffe, dass sie durch dieses Projekt wieder mehr gekocht und gegessen werden.

Wie kann Ihnen das Ausbildungsprogramm in Ihrer beruflichen Zukunft weiterhelfen? Ich glaube, dass man durch das Programm seinen Horizont erweitern und verschiedene Facetten der Gastronomie und die Arbeitsweise anderer Betriebe kennenlernen kann. ✕

AUSBILDUNGSMODULE „ÖTZTALER GENUSSBOTSCHAFTER*INNEN“

Modul 1: „Schlachten, zerteilen, verarbeiten und zubereiten“

Modul 2: „Almwirtschaft mit Tiroler Grauvieh und Foodhunting im Ötztal“

Modul 3: „Regionale Produkte“