

Junge Öztaler Genussbotschafter entdecken die Vielfalt regionaler Produkte

Eine Woche lang lernten sechs heimische Gastronomielehrlinge in Längenfeld und Sölden die große Bandbreite heimischer Produkte kennen. Von der Backstube über die Käserei bis hin zum Besuch beim Imker: Der Gastronachwuchs erhielt unmittelbare Einblicke in die Welt vor Ort hergestellter Lebensmittel. Basis dafür bildet eine österreichweit einzigartige Zusatzausbildung.

Zahlreiche „Aha“-Momente gab es für die jungen Lehrlinge in den Berufen Koch sowie Hotel- und Gastgewerbeassistent beim Modul „Almwirtschaft“ im Rahmen des Projekts „Genussbotschafter*in Öztal“. Denn während die erste Einheit den Fokus noch auf die Fleischverarbeitung legte, offenbarte sich den Küchenchefs in spe dieses Mal ein völlig neues kulinarisches Universum. Dabei lernten sie unter anderem wie Ziegenkäse produziert wird, wie aufwändig sich das Gewinnen von Honig gestaltet oder wie viel Geschick es bedarf, um die perfekte Breze zu kreieren.

Lohnendes Zusammenspiel

„Die Auszubildenden in der Gastronomie sind unsere Partner der Zukunft. Deshalb müssen wir sie als regionale Erzeuger früh genug ansprechen“, erklärt Marcel Klotz von der Öztaler Gebirgsmolkerei. Diese Ansicht unterstützt auch Gerhard Gstrein von der gleichnamigen Bäckerei in Längenfeld: „Durch dieses Projekt erfahren die jungen Leute hautnah, wie viel Handarbeit und welche Anstrengungen notwendig sind, um die Qualität auf den Punkt zu bringen.“ Gelegenheit dafür gab's genug, denn in der Backstube durften die Teilnehmer zeigen, wie geschickt sie im Herstellen von Salzstangerln, Brezen oder Zöpfen agieren. Wie aus Kuh- oder Ziegenmilch feinste Käsespezialitäten entstehen vermittelten die heimischen Produzenten Jakob Prantl aus Sölden und die Familie Kuen aus Längenfeld. Die Kunst der Fermentation zum schmackhaften Joghurt demonstrierte Erzeuger Gerold Brüggler. Weitere Inhalte des sommerlichen Workshops waren die passende Harmonie von Speisen und Getränken, das Kennenlernen von Almspezialitäten sowie mittels Storytelling den Kunden stimmige Geschichten zu unterbreiten. Finaler Höhepunkt stellte die Präsentation der gemeinsam zubereiteten Speisen dar. Inspiration und fachliche Begleitung erhielt der Öztaler Nachwuchs dabei von Tiroler GenussAkademie-Coach Philipp Stohner, seines Zeichens Vizepräsident des Österreichischen Kochverbandes und erfahrener Trainer der heimischen Kochnationalmannschaft.

Motivierte Lehrlinge

Projektleiter Raphael Kuen sieht die Initiative für alle Beteiligten als nachhaltig und gewinnbringend. „Die Teilnehmer sind alle wissbegierig und motiviert. In späterer Folge als Entscheidungsträger in ihren Betrieben besinnen sie sich hoffentlich darauf und präferieren heimische Produzenten“, blickt Kuen in die Zukunft. Bäckermeister und Innungsvertreter Gerhard Gstrein wünscht sich, dass andere Regionen dem Öztaler Beispiel folgen und so die Wertigkeit regionaler Produkte auch in der Gastronomie weiter zulegt.

Einblicke hinter die Kulissen

Und welche Bilanz ziehen die Lehrlinge als Hauptbeteiligte des Projekts? „Vom ersten Modul habe ich einige Rezepte mit unserem Küchenchef nachgekocht und konnte meine Ideen einbringen. Meinem Vorgesetzten gefällt es, welchen Input ich mit in den Betrieb nehme. Auch persönlich gewinne ich, indem ich mehr Kreativität auf den Teller zaubere“, erzählt der 16-jährige Raphael Kuen aus Sölden. Sein Kollege Alfredo Riml zeigt sich ebenso begeistert. „Auch beim zweiten Modul wurde ich positiv überrascht. Vieles war mir bekannt, aber ich wusste bei weitem nicht, welche Vielfalt an Lebensmitteln in unserer Heimat produziert wird.“

Umfassende Qualifizierung

Die Ausbildung zum „Genussbotschafter*in Ötztal“ besteht aus insgesamt drei einwöchigen Modulen. Bereits im September 2020 startet die finale Ausbildungsphase, die sich mit Themen wie Obst, Fisch, Wein, Foodhunting, alten Sorten aus dem Ötztal oder regionaler Esskultur beschäftigt. Das einzigartige Pilotprojekt wird von Ötztal Tourismus in Zusammenarbeit mit erbe kulturraum sölden, der Raiffeisenbank Sölden, WKÖ/WIFI Tirol, Arbeiterkammer Tirol, Agrarmarketing Tirol, Ötztaler Museen, Naturpark Ötztal, Ötztaler Raiffeisenbanken und Raiffeisenbank Silz-Haiming und Umgebung realisiert.

Weitere Informationen: www.oetztal-genussbotschafter.at