# Das Ötztal feiert seine ersten Genussbotschafter

Vier heimische Gastronomielehrlinge dürfen sich offiziell als „Ötztaler Genussbotschafter“ bezeichnen. Die jungen Köche haben erfolgreich die gefragte Zusatzqualifikation erworben. Deren Fokus liegt auf Genuss und Regionalität. Ihr Wissen können sie nun in ihren Ausbildungsbetrieben gewinnbringend einsetzen.

Endlich geschafft. Nach drei – jeweils einwöchigen – Modulen freuen sich die vier Lehrlinge und ihre Ausbilder über die Qualifikation zum „Ötztaler Genussbotschafter\*in“. Im Rahmen des Projekts erhielten die jungen Touristiker spannende und unmittelbare Einblicke in die Welt heimischer Produzenten, sammelten praxisnahe Erfahrungen und bildeten sich in artverwandten Themengebieten weiter. In den ersten zwei Einheiten standen „Ötztaler Fleischspezialitäten“ sowie „Almwirtschaft im Ötztal“ auf dem Unterrichtsplan. Das finale Modul behandelte den Komplex „Obst, Wein, Wild, Fisch, Foodhunting, Natur und Kultur.“ Zum Abschluss ging es beim dritten Teil im Haiminger Obstlager zur modernsten Apfelsortieranlage Österreichs sowie in die Weingärten der Familie Zoller-Saumwald. Foodhunter Bernd Perdacher zeigte den Jugendlichen die vielfältigen essbaren Ressourcen in der freien Natur und der Längenfelder Raimund Mrak berichtete über die speziellen Anforderungen als Fischzüchter. Edith Hessenberger von den Ötztaler Museen vermittelte Wissen über traditionelle Lebensmittel und Rezepte sowie die Essenskultur im Ötztal. Den hohen Stellenwert natürlicher Ressourcen zeigten Thomas Schmarda, Geschäftsführer vom Naturpark Ötztal und sein Team auf.

**Motivationsschub**

Durch ihre Bereitschaft, jungen Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen die Zusatzausbildung zu ermöglichen, untermauern die teilnehmenden Ötztaler Tourismusbetriebe ihren Status als attraktive Arbeitgeber. „Uns war sofort klar, dass wir unserem Lehrling diese Chance eröffnen. Neben den fachlichen und praktischen Inhalten sehe ich auch den Austausch und die Gemeinschaft mit Nachwuchskräften aus anderen heimischen Betrieben als Vorteil“, so Matthias Grüner vom Alpengasthof Grüner in Sölden. Sein Lehrling Christian Gritsch kann das Erlernte nun unmittelbar umsetzen. „Nach Abschluss des dritten Moduls darf er unsere Hoamat-Karte mit regionalen Gerichten und Produkten gestalten. Vom Einkauf bis zum angerichteten Teller werden die Speisen von ihm kreiert“, berichtet Lehrherr Matthias Grüner. Support bei der verantwortungsvollen Aufgabe gibt es vom Team rund um Küchenchef Marco Gstrein.

**Wertschätzendes Wissen**

Auch Michael Kofler, Küchenchef im Fünf-Sterne Hotel Das Central in Sölden, schätzt das einzigartige Projekt. „Die vermittelten Inhalte sind ein toller Mehrwert, die auch mein Faible für die Verwendung lokaler Erzeugnisse widerspiegeln. Insbesondere durch den Besuch der verschiedenen Produzenten werden das Bewusstsein und die Wertschätzung von regionalen Lebensmitteln aufgezeigt“, betont der Haubenkoch. Projektverantwortlicher Dominik Linser von Ötztal Tourismus setzt darauf, dass in Zukunft noch viele weitere „Ötztaler Genussbotschafter\*in“ folgen: „Regionalität und Nachhaltigkeit sind gefragt im Tourismus und stellen für Betriebe, die das auch authentisch leben, einen Wettbewerbsvorteil dar. Zudem goutieren unsere Gäste das Ausschöpfen regionaler Wirtschaftskreisläufe.“ Dies bestätigt Gastgeberin Magdalena Gstrein-Nösig vom Mühle Resort in Gurgl: „Wir sind leidenschaftliche Ausbilder und sehr regional verankert. Deshalb schätzen wir es ungemein, dass unsere ‚Youngstars‘ über den Betrieb hinaus noch mehr Regionalität und Handwerk vermittelt bekommen. Junge, motivierte Fachkräfte stellen die Basis für eine erfolgreiche Zukunft unserer Branche dar.“

**Würdiger Abschluss**

Im Rahmen der Veranstaltung „Vent unplugged“ stellten die neuen Ötztaler Genussbotschafter ihren Lehrherren und einer interessierten Öffentlichkeit ihr Können unter Beweis. Nach der feierlichen Übergabe der „Ötztaler Granta“ zauberten die Junggastronomen alpines Fingerfood auf die Teller. Die Ausbildungsbetriebe dürfen als sichtbares Zeichen nach Außen eine Plakette mit der Signatur der „Ötztaler Genussbotschafter\*in“ an ihren Eingangstüren anbringen. Im Frühjahr 2021 startet die nächste Ausbildungsrunde.

**Einzigartiges Projekt**

Die Ausbildung zum „Genussbotschafter\*in Ötztal“ besteht aus insgesamt drei einwöchigen Modulen. Die einzigartige Initiative wird von Ötztal Tourismus in Zusammenarbeit mit erbe kulturraum sölden, der Raiffeisenbank Sölden, WKO/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**](http://www.oetztal-genussbotschafter.at/)

**Teilnehmende Betriebe „Genussbotschafter\*in Ötztal“**

* Aqua Dome, Längenfeld
* Alpengasthof Grüner, Sölden
* Das Central, Sölden
* Mühle Resort, Gurgl
* Naturhotel Waldklause, Längenfeld
* Restaurant Corso, Sölden
* Sporthotel Alpina, Sölden
* Top Hotel Hochgurgl, Gurgl