

Die Brixentaler Berghendln werden eigens für die KochArt von Bauer Michael Astner in der Kelchsau aufgezogen. Dabei kommen für den Bio-Bauern ausschließlich feinste Gräser, Gerste, Weizen und Mais für die Fütterung in Frage, dazu frisches Quellwasser.



KochArt – Das Gute liegt so nah

Eine wahre Erfolgsstory von regionaler Zusammenarbeit zwischen Gastronomie, Landwirtschaft und Tourismus.

von Michael GRAFL



*Michael Grafl
Projekt
Brixner KochArt,
Tirol*

Der internationale Trend für regionale, saisonale und nachhaltige Lebensmittel war 2008 bereits deutlich in den Metropolen Europas spürbar und erreichte den Endkonsumenten

vorwiegend über kleine Läden und Bauernmärkte. Auch der Lebensmitteleinzelhandel verspürte eine deutliche Nachfrage nach regionalen Produkten und machte sich erste Gedanken über heimische Erzeugnisse in seinen Regalen. An den Gastronomieküchen schien der neue Zeitgeist spurlos vorüberzugehen. Als die KochArt vor neun Jahren gegründet wurde, waren der Verein und seine Mitglieder Vorreiter der „regionalen Kulinarik“ in Tirol. Nur einzelne innovative Wirte waren von der Idee überzeugt, regionale Qualitätsprodukte aus der heimischen Landwirtschaft in die Gastronomie und somit direkt auf die Speisekarte und auf den Tisch zu bringen. Damals glaubten nur wenige Außenste-

hende an den Erfolg des Projekts. Heute sind es 23 Gastronomen aus den Kitzbüheler Alpen – vom 4-Hauben-Restaurant bis zur Almhütte – die sich dem KochArt-Konzept und der regionalen Philosophie verschreiben.

Gastronomie und Landwirtschaft

Während sich die Mitgliedsbetriebe mehr als verdreifacht haben, ist der Grundgedanke stets derselbe geblieben: In enger Zusammenarbeit mit den heimischen Bauern wird auf saisonale Produkte, artgerechte Haltung und Aufzucht gesetzt. Milchpreisverfall und das Streben einzelner Landwirte nach mehr Selbstän-



digkeit und Unabhängigkeit verstärken die Tendenz. Mit einem starken Partner an ihrer Seite trauen sich immer mehr Landwirte, einen neuen Weg einzuschlagen und andere Geschäftsfelder zu entdecken. Die anfangs berechtigte Befürchtung, dass der höhere Preis für regionale Speisen vom Gast nicht anerkannt werden würde, wurde vom internationalen wie auch einheimischen Publikum zur Gänze widerlegt. Für qualitativ hochwertige Produkte mit ehrlichem, regionalem Ursprung ist man durchaus bereit, den angemessenen Wert zu bezahlen.

Spezialitäten von Brixentaler Berghendl, Almschwein & Co

Zu den Höhepunkten im KochArt Kalender zählen vor allem die Spezialitätenwochen und Raritätentage: Mehrmals im Jahr werden zu unterschiedlichen Themen gemeinsame Aktionen durchgeführt. Von der Tiroler Bachforelle über das Brixentaler Berghendl, Almschwein bis hin zum heimischen Lamm kommt dann alles aus der Region und wird zum Teil auch eigens für die KochArt-Betriebe hergestellt.

Masstab Ehrlichkeit

Natürlich ist es nicht immer möglich, alle Produkte direkt aus den Kitzbüheler Alpen zu beziehen, zumal die Kitzbüheler Alpen mit zwei sehr starken Saisonen und



KochArt „mobil“ am Wochenmarkt in St. Johann – Regionalität zum „Angreifen“ und Bewusstseinsbildung für nachhaltige Produkte von heimischen Bauern.

über 5,2 Mio. Nächtigungen pro Jahr eine der tourismusintensivsten Regionen Österreichs sind. Darum weisen die Betriebe der KochArt in ihren Menükarten gesondert auf die regionalen Speisen hin. Wenn das KochArt-Logo neben dem Gericht steht, dann kommen die Zutaten direkt aus den Kitzbüheler Alpen, sonst aus der unmittelbaren Umgebung und aus Österreich.

Nachhaltige Workshops

Früher war es normal, alle Teile des geschlachteten Tieres zu verarbeiten, heute werden meist nur mehr die Edelteile verwendet. Dem will die KochArt in

speziellen Workshops für ihre Mitglieder entgegenwirken. Dabei wird auf Kollegen gesetzt, die sich im Bereich Nachhaltigkeit und Regionalität engagieren – so zum Beispiel auf TV-Koch Mike Stüsser. Er zeigte der Gruppe innovative Gerichte aus Rindfleisch, die vollkommen ohne Edelteile zubereitet werden.

Zukunftsfreude

Quo vadis KochArt? – Wo geht es hin? Auf jeden Fall gemeinsam voran! Diesen Sommer sind die KochArt-Wirte zusammen mit ihren Bauern u.a. an sechs Terminen mit einem Foodtruck am Wochenmarkt in St. Johann in Tirol vertreten – gewissermaßen „Regionalität zum Anfassen“. Ob im Austausch mit anderen kulinarischen Initiativen und Meinungsbildnern aus dem In- und Ausland, mit den Touristikern, Gast- und Landwirten der Region – nur gemeinsam kann Großartiges bewirkt und eine lebenswerte, nachhaltige Zukunft in der Region geschaffen werden. Die KochArt ist nur eine kleine Initiative und die Kitzbüheler Alpen nicht der Nabel der Welt. Ihr Erfolg zeigt aber, dass so vieles möglich ist – vor allem eine gemeinsame, wertschöpfende und wertschätzende Zukunft für Gastronomie, Landwirtschaft und Tourismus. ■



Backerl vom Almschwein mit Pastinakenpüree. Die KochArt setzt auf eine nachhaltige und ganzheitliche Verarbeitung der geschlachteten Tiere.