



Der „Lebensmittelpunkt Imst“ liefert an das Seniorenheim der Stadt. „Augrichtet isch“ gibt es demnächst auch in der Tyrolia Imst um 12 Euro.

# Regional schmeckt's am besten

Der „Lebensmittelpunkt“ und das Betagtenheim Imst gehen eine Kooperation ein. Ein Kochbuch ist obendrein für jeden erhältlich.

Von Thomas Parth

**Imst** – Ein Kochbuch und eine Kooperation stellten der Verein „Lebensmittelpunkt“ und das Betagtenheim Imst vor. „Die Verpflegung hat in der Betreuung und Pflege älterer Menschen bei uns einen sehr hohen Stellenwert“, unterstreicht Heimleiter Edgar Tangl, selbst Winzer: „Bei uns kommen keine Fertig- oder Halbfertiggerichte auf den Tisch. Jetzt haben wir einen weiteren Schritt gesetzt und beziehen über den ‚Lebens-

mittelpunkt‘ direkt von zehn Produzenten aus der Region.“ Projektbegleiter Gottfried Mair hat nicht nur den Anstoß zu dieser Kooperation gegeben, sondern auch gemeinsam mit Köchen Tiroler Rezepte neu interpretiert. Herausgekommen ist ein kleines Büchlein unter dem Titel „Augrichtet isch“, das „mehr als nur ein weiteres Kochbuch“ ist. „Wir bestimmen über unseren Lebensmittelkonsum, über das Tierwohl, über die Beschaffenheit der Ackerböden bis hin zum gerechten Preis bzw. Lohn für den Erzeuger“, beschreibt Mair seine Intention. „Regionalität bedeutet für uns auch frische, saisonale Produkte, die nicht grün geerntet und quer durch Europa transportiert werden“, so Tangl.

Vize-BM Gebhard Mantl dankte den Initiatoren und nahm für den Gemeinderat zwei Anregungen mit: Erstens möge in allen öffentlichen Imster Einrichtungen auf gesunde, regionale Ernährung geschaut werden und zweitens könnte ein Stadtfest den e5-Gedanken auf breiter Basis in die Bevölkerung tragen.



Benedikt Kranebitter vom Michelerhof liefert Milchprodukte. Fotos: Parth