

KOCHWETTBEWERB

Tirol kocht regional!

Vom 4. April bis zum 13. Juni 2018 findet tirolweit ein Kochwettbewerb statt. Die besten Rezepte gewinnen!

KARIN BACHMANN

Ein großer tirolweiter Kochwettbewerb stellt regionale Lebensmittel in den Mittelpunkt. Dabei geht es darum, neue kreative Rezepte zu finden, die exklusiv heimische Produkte verwenden. Gesucht sind außergewöhnliche Kombinationen, interessante Neuinterpretationen von Klassikern und ungewöhnliche Zubereitungsstechniken – und das alles nur mit regionalen und saisonalen Produkten. Unterstützt wird das Projekt von der App regional.tirol, einer Vermarktungsplattform für Direktvermarkter, die Kunden zeigt, wo man welche regionalen Produkte kaufen kann.

Initiator Gottfried Mair stellte den Kochwettbewerb am 21. März bei der Pressekonferenz im Weinhof in Tarrenz vor: „Es geht um außergewöhnliche Kombinationen, interessante Neuinterpretationen und vor allem

auch um die Liebe zu frischen, regionalen Produkten aus dem Bundesland Tirol.“ Voll hinter dem Projekt steht auch Fünf-Sterne-Koch Martin Sieberer: „Unsere Gäste wollen Regionalität am Teller. Mit dem, was vor Ort wächst, kann man genauso tolle Gerichte kochen wie mit exotischen Zutaten.“ Auch LK-Direktor Ferdinand Grüner unterstützt den Kochwettbewerb: „Die Initiative hilft, die Lebensmittel von der Landwirtschaft direkt zu den Konsumenten und in die Gastronomie zu bringen.“ Genauso begeistert zeigten sich die Imster Bezirksbäuerin Renate Degg und die Regionsleiterin West von Urlaub am Bauernhof Verena Unterkircher, die sowohl die Funktion der Bäuerinnen als Lebensmittelbotschafterinnen dadurch gestärkt sehen als auch die Bedeutung von regionalem Essen für Urlaubsgäste betonten.

Der Kochwettbewerb ist eine Aktion, die den Wert heimischer Produkte in den Vordergrund stellt. Damit werden bäuerliche Betriebe gestärkt. Die Initiative ist hier Teil einer Bewegung, die sich die nachhaltige Verbesserung und Absicherung bäuerlicher Betriebe zum Ziel gesetzt hat. Darunter ist beispielsweise auch die „Modellregion Landeck“, die sich die Zusammenarbeit von Tourismus, Wirtschaft und Landwirtschaft auf die Fahnen geschrieben hat.

Allen gemeinsam ist die Bestrebung, Wert schöpfung und Wertschätzung vor Ort zu verbessern.



FOTO: FINEART COLLECTION / FOTOLIA



LK-Direktor Ferdinand Grüner, Bezirksbäuerin Renate Degg, Sieghard Krabichler (Bezirksblätter), Gottfried Mair (Projektleitung) Verena Unterkircher (Urlaub am Bauernhof), Martin Sieberer (Trofana Royal) und Edgar Tangl (Weinhof Tangl).

FOTO: CLEMENS PERKTOLD

Wettbewerb Regionale Lebensmittel

Gesucht wird eine neue innovative Kreation für eine Hauptspeise evtl. mit Nachspeise für zwei bis vier Personen mit einem neuen Rezeptnamen.

Wichtig: 100 Prozent regionale Produkte! Informationen dazu gibt es auch in der App regional.tirol. Das Rezept soll eine neue kulinarische Botschaft Tirols darstellen.

Beginn: 4. April 2018

Ende der Reizepteinreichungen: 1. Juni 2018

Finale: 13. Juni 2018

Vorgangsweise

Schriftliche Anmeldung unter info@regional.tirol oder unter verena.unterkircher@lk-tirol.at (Anmeldeschluss: 15. Mai). Nach der Bestätigung geht es ans Kochen und die Einreichung von Fotos und Beschreibung eines kreativen Gerichts. Aus allen Einsendungen werden vier Rezepte ausgesucht und diese werden am 13. Juni im Rahmen eines Kochfinales gekocht (Ort wird frühzeitig bekannt gegeben). Es gibt Geld- und tolle Sachpreise. Nicht zu vergessen sind Medienberichte sowie der Film, der im Rahmen des Kochfinales gedreht wird.

Die Jury: Martin Sieberer, Fünf-Sterne-Koch/Trofana Royal, Renate Degg/Bezirksbäuerin, Verena Unterkircher/Urlaub am Bauernhof, Sieghard Krabichler/Bezirksblätter

Termine: Einsendungen bis 30. Mai 2018. Jurysitzung und Auswahl der vier Finalisten am 1. Juni. Das Kochfinale am 13. Juni wird in einer LLA in Tirol stattfinden. Der Kochwettbewerb ist für jeden offen. Weitere Informationen unter info@regional.tirol, Tel. 0676 735 81 67 oder bei der LK Tirol/Verena Unterkircher 0660 474 24 54).