Von: **regional.tirol** info@regional.tirol
Betreff: TEST - regional.tirol Newsletter Jänner 2021
Datum: 17. Dezember 2020 um 17:37
An: go.mair@gmx.at

R

regional.tirol
Beste Produkte direkt aus deiner Region!

NEWSLETTER JAN 2021

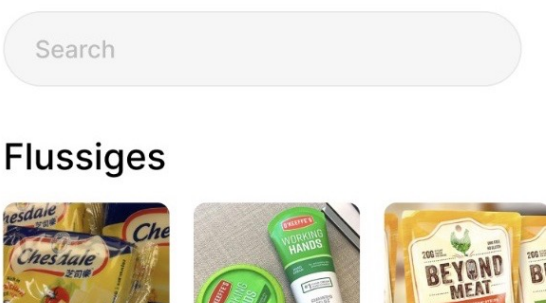
Inhalt

+ Interview Mag Gottfried Mair
+ Neue App regional.tirol
+ Gutscheinverlosungen
+ 3 Direktvermarkter - Nähe schmeckt
+ Mehr als nur Recycling
+ New Food Startups-Fleisch ohne Tier
+ Kochworkshop – ein Angebot
+ Ein Regional Tirol Mitglied
+ Dein Termin, dein Rezept, deine Initiative
+ KochART

IInitiatve "VOM BODEN BIS ZUR GABEL"

App regional.tirol

App regional.tirol = der digitale Bauernmarkt



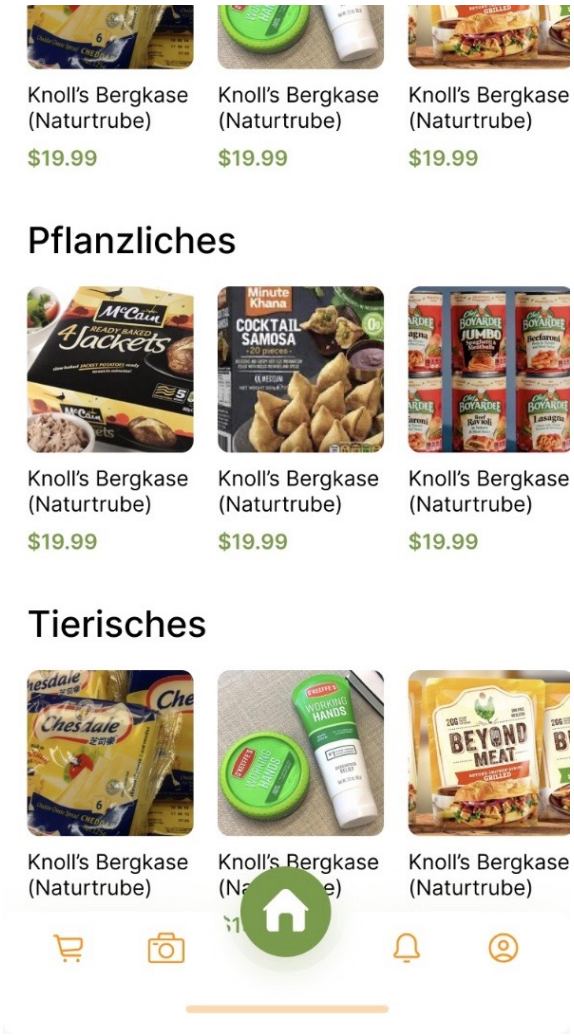
Monatliche Verlosungen

Gutscheine bei Mitgliedern (Gastronome wie bei Direktvermarkter/Gärtnereien) einlösbar .

Eine Initiative für Gastronomie und Landwirten/Gärtnereien in Tirol. Und für uns alle.

"VOM BODEN BIS ZUR GABEL"

REGIONALITÄT HAT VORRANG.



Hast du schon in die App und in der Homepage nachgeschaut, wer aller in deiner Nähe ONLINE ist?

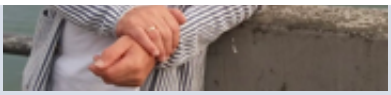
Suche dir die eine Einlösestelle für den GENUSS GUTSCHEIN!
Regionalität schenken – so einfach, wie noch nie!

Wir geben Unternehmen, Direktvermarkter und Privatpersonen die Möglichkeit, Regionalität zu verschenken – mach bei der Gutscheinverlosung mit oder spendiere noch einen zusätzlichen Gutschein. So als kleines Dankeschön!

Das Interview mit Mag. Gottfried Mair

Das EU-Projekt regional.tirol

Die Initiative regional.tirol und die Projektphase 2 Kooperation, Vernetzung, Professionalsierung und Mehrwert für ALLE.



An wen wurde der Newsletter geschickt?
An ca 900 Adressaten u.a. Direktvermarkter, Vertreter der Landwirtschaftskammer, Gastronomen, Initiativen wie Bauernkiste, Käsekiste etc und an interessierte BürgerInnen.

Was ist neu am Projekt regional.tirol?
Wir haben die letzten die Jahre analysiert und jetzt können wir die Ergebnisse umsetzen. Das war nur durch die EU-Förderung möglich.

Was heißt das konkret?
Nicht nur die Homepage hat ein neues Gesicht, eine neue Struktur und neue Inhalte, s geschah dies auch für die App regional.tirol. Die App wird zudem noch bis Juli 2020 weitere Verfeinerungen und weitere Filter zBsp für Gastronomen bekommen.

Warum auch die Zielgruppe Gastronomie?
Grundsätzlich wollen wir neben der Sichtbarmachung der Direktvermarkter und Initiativen in Tirol für Kunden eine Vernetzung möglichst vieler der angesprochenen Zielgruppen erreichen. Einsam ist die falsche Strategie, gemeinsam und damit den Mehrwert genießen, ist unsere Botschaft. Deshalb Möglichst schnell gemeinsam in Kontakt kommen und genau den „richtigen“ Geschäftspartner finden.

Und die Gastronomen ?
Regionalität ist bei mehr als die Hälfte der TirolerInnen ein Entscheidungskriterium für den Restaurant- oder Gasthausbesuch. Die Kunden wollen wissen, woher die konsumierten Lebensmittelstammen. Diesen Wunsch erfüllen wir den Konsumenten.

Was wird ganz konkret angeboten?
Direktvermarkter stellen ihre Produkte in die App, jedes Monat werden 2 Gutscheine verlost, die dann bei den Mitgliedern eingelöst werden können. 6 Kochworkshops verte in Tirol werden durchgeführt. Ein wichtiger Schwerpunkt stellt das Thema „der Alltag de Landwirte und Klimaschutz in der Landwirtschaft“ dar, hier werden wir uns verstärkt um praktische Beispiele bemühen und diese auch sichtbar machen. Unsere Landwirtschaft hat viel Gutes zu bieten.

Schau her - Nähe schmeckt

Ruech, Mieders

Bäckerlerhof, Silz

Schiffmann, Weerberg

Mehr als Recycling

Pilzgeflecht: Pilze entwickeln Verpackungen

„Wiege zu Wiege“ statt „Wiege zu Bahre

„Cradle to Cradle“, also „Wiege zu Wiege“ statt „Wiege zu Bahre“, lautet das Credo. „W müssen von der linearen Wertschöpfungskette hin zu einem Kreislauf der Ressourcenwirtschaft, wobei in der Endversion die Produkte schon so designt werden, dass sie zu 100 Prozent recycelt werden können.“

Durchschnittlich sieben Tage dauert das Wachstum einer Verpackung von Ecovative. Richtig gelesen: Das US-Startup hat ein Verfahren entwickelt, um Verpackungen aus Myzellium, also Pilzgeflecht, wachsen zu lassen. Dazu werden Erntereste kleingehäckselt, nass gemacht, gekocht und dann dem Pilz überlassen. Dieser wächst, verdaut das Pflanzenmaterial und verbindet sich in der vorgegebenen Form zu einer klebrigen Struktur, die dann nur noch trocknen muss. Mittlerweile werden in der Pilotanlage in Green Island, New York, neben Dämmplatten und Mushroom Packaging, unter anderem für Dell oder Puma, auch schicke Design-Gegenstände hergestellt.

Was es so alles gibt ? NEW FOOD STARTUPS - FLEISCH OHNE TIER

Fleisch ohne Tier

Weltweit wird immer mehr Fleisch produziert und konsumiert. Die Massentierhaltung nimmt zu und mit ihr die Verwendung von Antibiotika bei der Produktion. Viele Lebensmittelhersteller bieten für Vegetarier und Veganer mittlerweile pflanzliche Alternativen zum Fleisch an.
Das israelische Startup Supermeat geht einen anderen Weg. Die Gründer produzieren Hühnerfleisch ohne Tiere dafür zu töten. Sie entnehmen den Hühnern Stammzellen un züchten daraus in Behältnissen, die die Physiologie eines Huhns imitieren, Fleischstücke. Supermeat entwickelt zudem eine Maschine, die diese Zucht übernehmen kann.
Das Labor-Fleisch könnte sogar günstiger verkauft werden als normales Fleisch. „Wir bekämpfen die globale Erwärmung und den Hunger auf der Welt“, wirbt das Startup im Video seiner Crowdfunding-Kampagne auf Indiegogo: Das Supermeat soll bis zu 96 Prozent weniger Wasser brauchen als die herkömmliche Produktion, 96 Prozent weniq Treibhausemissionen verursachen und 99 Prozent weniger Platz benötigen. Außerdem wird es unter überwachten hygienischen Bedingungen und ohne Antibiotika hergestellt. Ob das günstige, gesunde, umwelt- und tierfreundliche Fleisch Wirklichkeit werden kann, muss Supermeat noch beweisen. Bisher ist das Produkt noch nicht auf dem Markt. supermeat.com

DER KLIMATELLER

Respekt vor der Umwelt sowie Fairness gegenüner Mensch und Tier stehen in Tirol im Vordergrund.

KLIMA schützen beginnt auch beim ersten Biss.

KOCHWORKSHOPS

KOCHWORKSHOPS

Möglich in allen Bezirken

Wer ist dafür zu begeistern, gemeinsa Rezepte auszuprobieren? Bewährtes neues, ausgefallenes kennenzulernen Kochgeheimnisse zu lüften? Tipps un Tricks auszutauschen?

Euro 210,00 als kleine Anerkennung fü die Köchin/den Koch (DirektvermarkterIn)

Beim Projekt regional.tirol bietet sich die Möglichkeit dazu, mehr Abwechslung auf den Speiseplan zu bringen, damit die Frage wegfällt: Was koche ich heute?

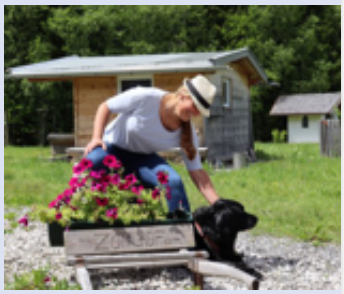
Dieser gemeinsame Koch- und Genuss-Abende soll im Frühjahr und Sommer stattfinden, die Rezepte dann als Beiträge für alle zugänglich sein.
Ich freue mich auf fröhliches gemeinsames Kochen und anschließendes Genießen unter dem Motto und nach dem Zitat von Georg Bernard Shaw
Keine Liebe ist aufrichtiger als die Liebe zum Essen.

Anmerkung: Fotos und ein Video werden in die Homepage gestellt. Pressearbeit ist erwünscht. **BITTE meldet euch unter info@regional.tirol.**

Ein Mitglied vom Netzwerk Regional Tirol stell sich kurz vor

ZOTTLHOF

Bergkräutervielfalt - Mit Liebe und viel an Erfahrung gemacht.



Es dreht sich nicht alles nur um "die Zottl"

ZOTTLHOF, Leutasch, Moos 8c

Neben "den ZOTTL" entdecke bei uns die heuduftenden Gaumengenüsse vom TirolerHeuTraum. Handgemähte und handverlesene Bergkräuter wurden zu einzigartigen Produkten verarbeitet, welche für euch im Hofladen des Zottlhofs zum Verkauf stehen. Genießt die Tiroler Bergkräutervielfalt als Tee, Sirup, Likör und vieles

mehr.

+43 (0)676 6240801
info@zottlhof.com

Das Angebot

TERMINE sowie Kurzpräsentatione von Initiativen in Tirol (Bauernkiste, Gemüsekiste, foodcoops, etc.) werden hier veröffentlicht.

KOOPERATION bringt MEHRWERT für ALLE !

Kennst du das erfolgreiche Projekt "KochART ?

Wir sind KochART

22 Betriebe aus der Region Kitzbüheler Alpen machen sich gemeinsam für Regionalität und Nachhaltigkeit in der Gastronomie stark. In Zusammenarbeit mit ausgewählten heimischen Bauern werden alte Tierrassen und Gemüsesorten neu entdeckt und in der Küchen der KochArt Wirte verfeinert. Erfahre mehr darüber.
Kurt Tropper
Dorfstraße 93
A-6364 Brixen im Thale
Telefon: +43 57507 2210
E-Mail: info@kochart.tirol

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LAND UND EUROPÄISCHER UNION

MINISTERIUM FÜR EIN LEBENSWERTES ÖSTERREICH
LE 14-20
tirol Unser Land
Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums: Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete

Impressum: Jakob-Koppstrasse 4, 6460 Imst; Mag Gottfried Mair, 0676 73 58 167

0676 73 58 167

www.regional.tirol
info@regional.tirol 0676 73 58 167

© 2020 regional.tirol

Klicken Sie hier, wenn Sie sich von unserem Newsletter abmelden möchten.

Gesendet von sendinblue