



regional.tirol

Beste Produkte direkt aus deiner Region!

NEWSLETTER JUNI 2021

Inhalt

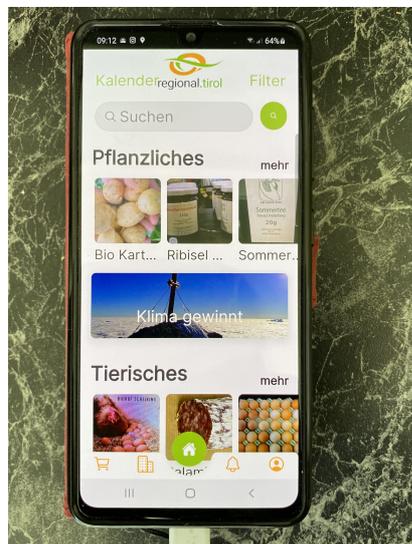
- + Pilotprojekt Landwirtschaftskammer
- + Kochevent in Landeck und Stanz
"Hört die Signale der Köche!"
- + 3 Direktvermarkter - Nähe schmeckt
- + Marketing "DER LOCKPFOSTEN BEI DIR"
- + Die App regional.tirol ist kostenfrei für Direktvermarkter- Sponsoen "retten" uns.
- + Ein Regional Tirol Mitglied aus Inzing



Bild: Giggus Brennerei in Stanz

App regional.tirol

92 Direktvermarkter sind in der App und bieten an die 900 Produkte an; DU BIST NICHT DABEI ??



Monatliche Verlosungen

Nimm an der Gutscheilverlosung teil: Unter info@regional.tirol schreibe uns "Ich nehme an der Gutscheilverlosung teil". Das genügt. An den Monatsenden wird verlost und du wirst per Email verständigt.

EURO 25,00

!Auf der Homepage www.regional.tirol sind über 300 Direktvermarkter gelistet ? Schon nachgeschaut, ob du dabei bist ?



**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 Gutscheilverlosung mit oder spendiere noch einen zusätzlichen Gutschein. So als kleines Dankeschön!

Das PILOTPROJEKT DER

LANDWIRTSCHAFTSKAMMER IM OBERLAND



Das PILOTPROJEKT

In einem Pilotprojekt der Region West (für die Bezirke Imst, Landeck und Reutte) möchten wir den boomenden Wirtschaftszweig der Direktvermarktung weiter stärken und ausbauen. Zu diesem Zweck stellen die Beraterinnen für Direktvermarktung der Region West das Projekt „Regional Tirol“ vor und beraten ausführlich:
Ing. Verena Unterkircher: (05 92 92 2101; verena.unterkircher@lk-tirol.at)
Larissa Maaß : (05 92 92 2500; larissa.maasls@lk-tirol.at)
Julia Schennach: (05 92 92 2703; julia.schennach@lk-tirol.at)

BEGINN: 10.Juni mit der Pressekonferenz

Schau her - Nähe schmeckt



BIO GAPP



BIO HONNES



BIO GLATZL

KOCHEVENT in Landeck und Stanz



Hört die Signale der Köche - so der Titel des Events am 22.Juni

„Was will die Veranstaltung ?“

Durch die Veranstaltung sollen folgende Inhalte vermittelt werden:
Bewusstseinsbildung, Sensibilisierung und Wissensvermittlung zur Regionalität, Saisonalität, Fairness und Zusammenhalt der Lieferanten und Konsumenten, Nachhaltigkeit, Qualität, artgerechte Tierhaltung, Umweltschutz;
Bürgerbeteiligung in wichtigen sozialen Prozessen und CO2-Bilanzen sowie Gedanken über Lebensstile.

Die regionalen, saisonalen Produkte kommen alle aus dem Bezirk Landeck (aus Obere Gericht, Paznauntal, Genussregion und dem Stanzertal und gekocht wird im Zentrum „Landeck“ Tiroler Fachberufsschule für Tourismus und Handel)

Mag Gottfried Mair
Projektleiter regional.tirol

Direktorin
Martina Bombardelli

Simon Nothurfter
i.V. Direktvermarkter

Marketing : Zeige deine Leistungen und deine Produkte her !!

LOCKPFOSTEN

Kennt Ihr uns schon?



Maße

12,0 x 12,0 cm

2,6 m lang

100 cm lang

regional.tirol

Befestigungsmöglichkeiten

- ❖ 30 Grad abgeschrägt
- ❖ langlebig
- ❖ Wetterbeständig






regional.tirol
Lokales Wissen zur Landwirtschaft

LOCKPFOSTEN
Lokales Wissen zur Landwirtschaft



regional.tirol
Lokales Wissen zur Landwirtschaft

**3 Lockfosten mit 3 Tafeln
Euro 146.00 --
Aktionspreis**

**Deine Leistung, deine
Produkte**



DER KLIMATELLER

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

KLIMA schützen beginnt auch beim ersten Biss.

SPONSOR SPARKASSE

SPARKASSE 

Was zählt, sind die Menschen.

OHNE SPONSOR geht es nicht

Die App ist für Direktvermarkter **KOSTENLOS** ! Technik, App updates und App Weiterentwicklungen müssen bezahlt werden.
WIR DANKEN DEM SPONSOR.

Ein Mitglied vom Netzwerk Regional Tirol stellt sich kurz vor



**Familie Gassler
MANNESHOF in
INZING**



DER MANNESHOF

Derzeit helfen drei Generationen am Männeshof mit!
Der Männeshof in Inzing ist ein Familienbetrieb und wird von der Familie Gaßler in der 10. Generation geführt und bewirtschaftet. Die Familie Gaßler ist bereits seit 1427 in Inzing ansässig und bewirtschaften von dort an den Männeshof. Heute führen Christoph und Bernhard den Betrieb.
Am Männeshof werden alle Früchte mit Hand gepflückt, selbst weiterverarbeitet und abgepackt. Dabei stehen die sorgfältige Verarbeitung und die Qualität der Produkte im Vordergrund. Wir verzichten bei der Weiterverarbeitung auf jegliche künstlichen Zusätze.

Hofladen Öffnungszeiten: Freitag von 14:00 – 18:00 Uhr.



Das Angebot

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

KOOPERATION bringt MEHRWERT für ALLE !

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LAND UND EUROPÄISCHER UNION



MINISTERIUM
FÜR EIN
LEBENSWEITERS
ÖSTERREICH



LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum



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**

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



© 2021 regional.tirol

Mauris commodo massa tortor, u [sit amet.consectetur adipiscing](#) Nunc fermentum neque quam, sodales eleifend elit imperdiet vitae. Aliquam id euismod nulla. Suspendisse imperdiet, sem et sollicitudin egestas, uma nunc auctor massa, vulputate pharetra mi odio nec tortor. Ut ultricies massa viverra quis.