

# Regionale Note ist der Trumpf aus der Schulküche

An der Landecker Berufsschule trafen sich Partner der regionalen Esskultur, um Konsumenten für einen nachhaltigen Lebensstil zu sensibilisieren.

Von Helmut Wenzel

**Landeck** – Was heißt schon regional? Was macht regionale Lebensmittel aus? Wie groß darf ihr ökologischer Fußabdruck sein, damit die Menschen auf dem Planeten nachhaltig leben und überleben können? – Fragen wie diese haben sich diese Woche die Partner einer Kochshow an der Landecker Fachberufsschule für Tourismus und Handel (TFBS) gestellt.

Aber nicht Theorie stand im Vordergrund, sondern der Kochevent mit starker regionaler Note. Mit im Boot: ein Schülerteam, Fachlehrer und „Botschafter für Regionalität“ Herbert Osl, bäuerliche Produzenten sowie Gottfried Mair, Koordinator von „regional.tirol“, Plattform für einen nachhaltigen Lebensstil.

„Außer Kochsalz und einigen Gewürzen kommen alle Zutaten aus Tirol“, hob Osl hervor, der mit den Schülern des Kochworkshops ein mehrgängiges Menü vorbereitete. Die Rezepte hat er selbst zusammengestellt und verfasst. „Auf jeden Fall sind Kräuter aus dem Kräutergarten der Schule dabei.“ Simon Nothdurfter aus Stanz bei Landeck steuerte zum Beispiel den Most zur Mostschaumsuppe bei und servierte Apfelsaft aus eigener Produktion. Auch der Aperitif, ein „Erdbeer-Shrub“ stammt aus seiner Ideensammlung.

Der Honig und Apfelessig kommen aus dem Talkessel Landeck-Zams, Holunderblüten und den Apfel-Frizzante steuert der Biobetrieb Maneshof aus Inzing bei.

Die regionale Marke „Arlberg-Ei“ entwickelt hat Mario Matt aus Pettneu, verwandt mit dem Flirscher Ex-Slalomweltmeister Mario Matt. An seinem Hof gackern mehr als 500 glückliche Hühner. Sein Beitrag zum Kochevent ist das „pochierte Arlberg-Ei“ (in Flüssigkeit gegart), serviert mit Tiroler Specksprossen.

Zudem landete sein „Pettneuer Masthendl“ in der Pfanne, Gröstl und Zucchini gab es als Beilage. Dass auch die Nachspeise den regionalen Herkunftsnachweis vorlegen kann, verriet bereits die Menübezeichnung „Käsemelange mit Stanzer Zwetschen-Chutney“.

Hinweise zum ökologischen Fußabdruck der Speisen gab Gottfried Mair: „In die Berechnung fließt der gesamte Transportweg der Lebensmittel bis zur Haustür des Konsumenten ein. Auch

Produktionsmethoden wie Freiland oder Gewächshaus sind berücksichtigt.“ Fazit: Eine Portion Backhendl mit Kartoffel-Gurken-Salat verursacht 1,5 Kilo CO<sub>2</sub>, eine Portion pochiertes Ei mit Tiroler Speck belastet die Umwelt mit 0,5 Kilo CO<sub>2</sub>.

„Der Konsument wünscht sich immer die Gütekriterien Regionalität und Saisonalität“, zeigt Mair auf. „Daher müssen wir noch viele Geschichten erzählen, um den Menschen regionale Kreisläufe klarzumachen.“



Die Produzenten Mario Matt (l.) und Simon Nothdurfter (2. v. l.) stellen einen „Regio-Korb“ vor. Kochlehrer Herbert Osl (3. v. l.) präsentiert das „Regio-Backhendl“, Gottfried Mair koordiniert Aktivitäten von „tirol.regional“. Foto: Wenzel