

NEWSLETTER SEPTEMBER 2021

Inhalt

- + App regional.tirol und 1000 Produkte
- + Neues Mitglied HOARA aus Achenkirch
- + Neuer Film VERZAUBERT
- + 6 Filme DER ALLTAG der Direktvermarkter in Tirol
- + Rezept 2000 Watt-Gesellschaft
- + Gastronomiebetriebe und regional.tirol
- + Schau her-3 Direktvermarkter
- + Kaffee
- + Fleischrückgang ??
- + Film ZOTTLHOF und Hotel Astoria

iDie Initiative "VOM BODEN BIS ZUR GABEL"



App regional.tirol

Über 1000 Produkte sind in der App regional.tirol.
Ein Angebot der Landwirtschaftskammer Imst, Reutte und Landeck: sie informieren dich über die App und helfen dir beim Anlegen des Accounts wie deiner Produkte. Sie freuen sich über deine Anfrage.

Das Neueste Mitglied in unserer Familie regional.tirol: HOARA - Franz Messner, Achenkirch, 0676 6447847

Monatliche Verlosungen

Kennst du den neuesten Film zum Thema KOCHEREVENT ??

Mehrere Direktvermarkter und die Tourismusfachschule Landeck haben ein tolles Menü zusammengestellt und gekocht, die CO2 Bilanz errechnet und die Vorzüge echter regionaler Kost aufgezeigt. Schau in die Homepage www.regional.tirol und unter Veranstaltungen. Der Film dauert an die 8 Minuten **VERZAUBERT-so der Titel.**



WERDE AUCH DU MITGLIED IN DER FAMILIE regional.tirol. Euro 37,00 und du bist dabei.

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!

Der ALLTAG, die Lebensstile



Die Initiative regional.tirol wird 6 Alltagsgeschichten von Direktvermarktern verfilmen und damit die Lebensstile, sowie die Arbeit der Bevölkerung aufzeigen.

Wer hat Interesse ?? Rückmeldungen an info@regional.tirol



HOLUNDER-SÜPPCHEN MIT APFELKÜCHLE

Rezept Für 4 Personen

Zutaten

250 g Holunderbeeren
50 g Zucker
500 ml regionaler Apfelsaft
20 g Kartoffelstärke
1 Ei
50 g Mehl
etwas Milch
1 EL Zucker
1 Prise Salz
4 Äpfel
Puderzucker zum Bestäuben
Fett zum Ausbacken

Zubereitung

Holunderbeeren waschen und mit einer Gabel von den Rispen zupfen. Zucker im Topf leicht karamellisieren, die Holunderbeeren dazugeben und mit der Flüssigkeit auffüllen. Weich kochen, pürieren und durch ein Sieb filtern, mit Stärke binden.

Aus dem Ei, dem Mehl und der Milch einen zähflüssigen Teig anrühren, je nach Beschaffenheit etwas Mehl oder Milch hinzugeben. Zucker und Salz unterrühren.

Äpfel schälen, das Gehäuse ausstechen und in Scheiben schneiden. Die Apfelfringe durch den Backteig ziehen, in heißem Fett ausbacken und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Mit Puderzucker bestreuen und zu der warmen Suppe servieren – am besten mit frischer Sahne.

→ kurze Garzeit!
→ regionale Ernte (vom Markt oder Wegesrand!)
→ beste Saison: September & Oktober!
→ auch als Reste-Essen lecker!

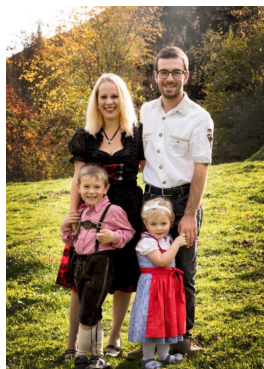
WIR ARBEITEN NUN AN DER KOOPERATION MIT DER GASTRONOMIE

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.

Ab Spätherbst gibt es die Möglichkeit Gastronomiebetriebe in die App aufzunehmen. Aber NUR, wenn sie auch bei Direktvermarkter auch Produkte einkaufen.

Schau her - Nähe schmeckt



BOARHOF



DISMAS



BIO IMKER Gritsch

KAFFEE



FLEISCHRÜCKGANG ??



Neue Lebensstile ?? Projekt Nachhaltigkeit oder Tierwohl ??

Entwicklung des österreichischen Fleischkonsums
Genau genommen entspricht der aktuelle Fleischverbrauch jenem von Ende der 1970er-Jahre. Der derzeitige Fleischkonsum läuft den Entwicklungen seit der Nachkriegszeit entgegen und kann als langfristiger Wandel der österreichischen Ernährungsmuster gedeutet werden. Zur Mitte des 20. Jahrhunderts lag der Fleischkonsum auf einem vergleichsweise niedrigen Niveau und wuchs bis in die 1990er-Jahre kontinuierlich. Der Verzehr von Fleisch pendelte sich dann auf einem hohen Niveau – zwischen 64 und 66 kg – ein. Mit einer Ausnahme: Im Jahr 2000 wurde mit 68,4 kg der Höhepunkt erzielt (1). Nach der Jahrtausendwende ging es auf hohem Niveau weiter, bis in den letzten fünf Jahren der Fleischkonsum spürbar zu sinken begann. Die neue Versorgungsbilanz der Statistik Austria unterstreicht dies mit dem erwähnten Rückgang von 62,6 kg (2019) auf 60,5 kg (2020) (2).

ZOTTLHOF und ein neuer Kochfilm



ZOTTLHOF



**Bergkräutervielfalt
-
Mit Liebe und viel
an Erfahrung
gemacht.**



**Es dreht sich nicht
alles nur um "die
Zottl"**

ZOTTLHOF, Leutasch, Moos 8c

Tiroler Hochlandrind in der Küche vom Hotel Astoria
<https://www.oesterreichhatgeschmack.at/hotel-astoria-resort-seefeld/>
<https://youtu.be/gcmbekUq1S4>

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



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
LEBENSWEIT
ÖSTERREICH



Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete



**Impressum: Bergstraße 24, 6460 Imst; Mag Gottfried Mair,
0676 73 58 167**

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



© 2021 regional.tirol