regional.tirol

Beste Produkte direkt aus deiner Region!

NEWSLETTER APRIL 2022

Inhalt

+ Gastronom sucht Landwirt

+ Ernährungsbedingte Emissionen

+ 2000 Watt Rezept

+ Spaghetti und CO2 als Fallbeispiel

+ 25.Mai, 18.30: KOCHEVENT IN IMST -- mit Weinhof Flür aus Strad

+ WILDBIENEN-20.Mai, Nistkistenbau in Imst

IInitiative "VOM BODEN BIS ZUR GABEL"

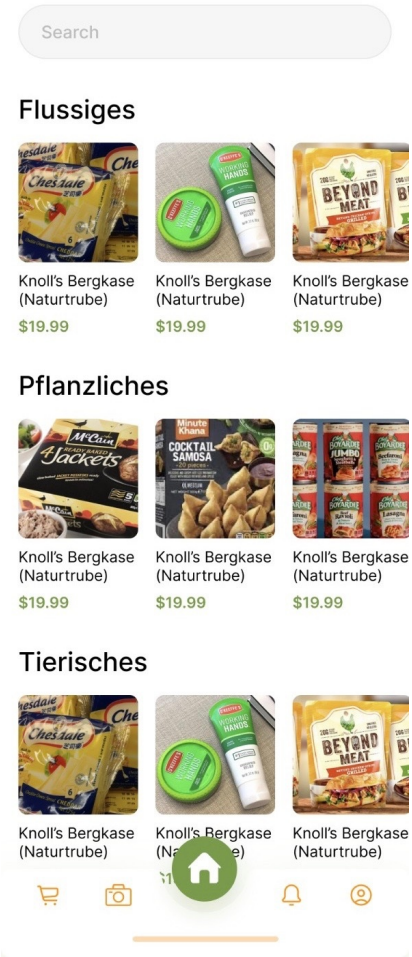
App regional.tirol

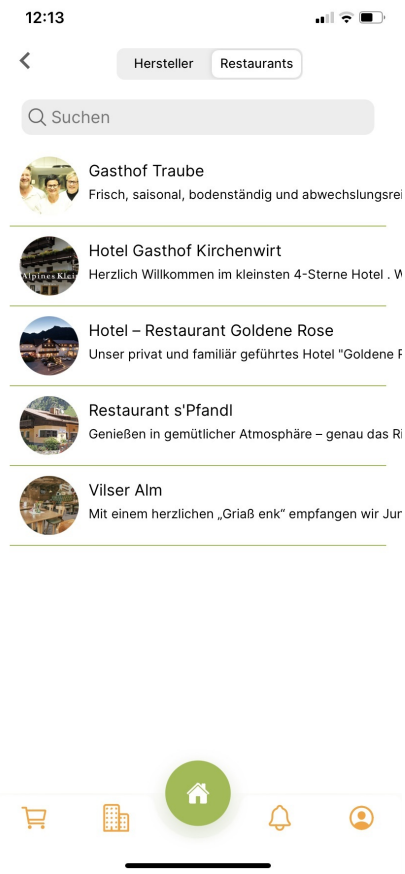
NEU: Gastronomen sind dabei
WIRT sucht GASTRONOM und GASTRONOMEN suchen WIRTE: so das Motto. Gastronomen, die wirklich lokale und regionale Produkte verwenden können ihre Gerichte in die App stellen und damit bewerben und sollen zudem die Kooeration zu ihren Landwirten angeben.
Über die angegebene Homepage kann der Kunde sofort das Gericht reservieren und sogar Buchungen (Nächtigung) sind leicht möglich.
Mitgliedsbeitrag pro Jahr Euro 100,00

Die ersten Gastronomiebetriebe

WIRT SUCHT LANDWIRT

Es geht um Vertrauen und um Bestätigung-so soll der Wirt die Kooperation mit dem Landwirt durch eine Verlinkung anzeigen. Der Kunde weiss, es handelt sich um eine faire und langfristige Zusammenarbeit. Qualität und Vertrauen siegt.

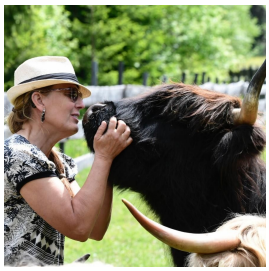




Die App kannst du unter www.regional.tirol herunterladen.

Im April 2022 werden die ersten LOCKPFOSTEN aufgestellt: LEUTASCH geht voran !! Willst du mehr darüber wissen? Auch Lockpfosten vor deinem Hof, am Acker etc. aufstellen ? Kontaktiere die Projektleitung unter 0676 73 58 167

Schau her - Nähe schmeckt



Zottlhof, Leutasch

Landwirt sagt Danke

Qualität und Fairness

2000 Watt Rezept

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.

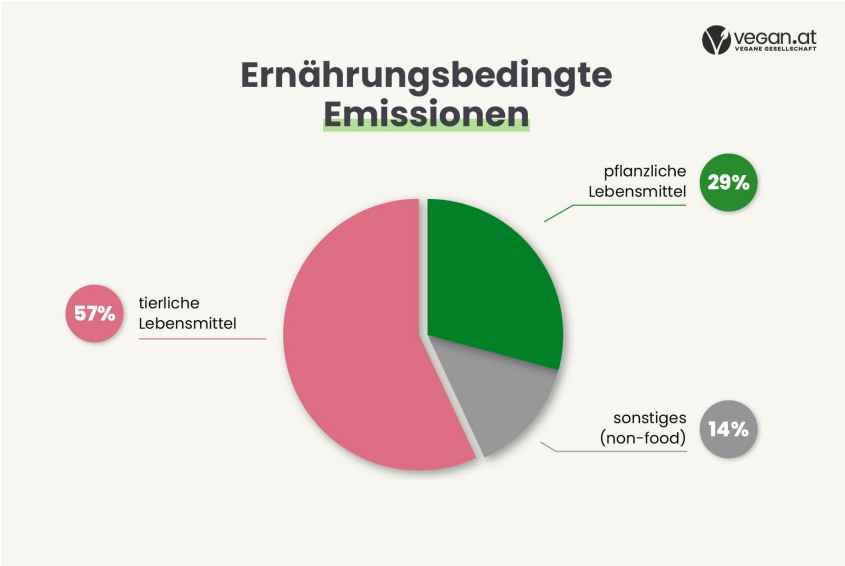
Aus dem Ei, dem Mehl und der Milch einen zähflüssigen Teig anrühren, je nach Beschaffenheit etwas Mehl oder Milch hinzugeben. Zucker und Salz unterrühren.

Äpfel schälen, das Gehäuse ausstechen und in Scheiben schneiden. Die Apfelringe 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.

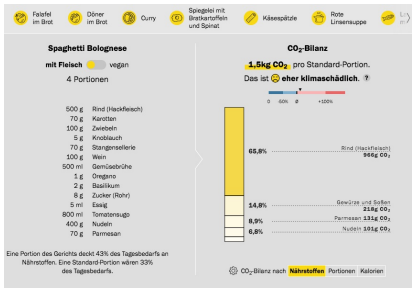
→ *kurze Garzeit!*
→ *regionale Ernte (vom Markt oder Wegesrand)!*
→ *beste Saison: September & Oktober!*
→ *auch als Reste-Essen lecker!*

”

Ernährungsbedingte Emissionen zur Diskussion gestellt



Kann dies so stimmen ??



Spaghetti

Eierspeise

KOCHEVENT IN IMST

Nur für 20 Personen

Anmeldungen unter info@oekozentrum.at
Ein Fest der Sinne "Vom Frühlingsgarten auf den Teller"

Euro 20,00 für ein mehrgängiges Menü mit Weinbegleitung. Andreas und Carmen Flür aus Strad verwöhnen dich.
25.MAI 18.30 am Leinplatz, Imst

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

Diese Koch- und Genuss-Abend sollen im Sommer und Herbst 2022 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.**

WORKSHOP in IMST zum Thema WILDBIENEN
21.Mai, 18.30 Uhr, Kramergasse, Della Casa mit Expertin. Dauer: 2 1/2 Stunden: WIR BAUEN NISTKASTEN FÜR WILDBIENEN

Kennst du das Projekt "Eine Straße zieht ins Grüne ?? KLimaschutz, Stadtentwicklung, nachhaltige Entwicklung und Zukunftsfragen.

Mehr unter info@oekozentrum.at

Wir danken

SPARKASSE
Was zählt, sind die Menschen.

den Sponsoren

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LAND UND EUROPÄISCHER UNION

MINISTERIUM FÜR EIN LEBENSWERTES 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: Bergstraße 24, 6460 Imst; Mag Gottfried Mair, 0676 73 58 167

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

© 2020 regional.tirol