OR 07.06.2022

„Vom Frühlingsbeet auf den Teller“

Kochevent mit Weinverkostung in der Kramergasse

(mw) Am 25. Mai lud Gottfried Mair vom Ökozentrum zu einem klimafreundlichen Kochevent ein. Neben saisonalen und regionalen Gerichten wurde auch Wein aus dem Gurgltal serviert. Die gastronomische Umsetzung der Veranstaltung übernahm das Ehepaar Carmen und Andreas Flür aus Tarrenz.

Das regionale Kochevent fand im Rahmen des erst kürzlich gestarteten Projekts „Imst 3.0“ statt. Die ausgewählten Gäste wurden am Leinplatz empfangen, gespeist wurde jedoch in einer angemieteten Räumlichkeit gegenüber. Das Ehepaar Carmen und Andreas Flür verköstigte die Anwesenden. Den Gästen wurden zunächst Brote mit selbstgemachten Aufstrichen aus Radieschen und Kresse sowie aus Spargel und Walnuss angeboten. Im Anschluss gab es Kohlrabisuppe mit Croutons, ehe als Hauptspeise verpackte Forelle mit Kartoffeln serviert wurde. Zu den verschiedenen Speisen wurde eine jeweils passende Weinbegleitung angeboten. Neben den Weinsorten Bergkristall und Chardonnay wurde auch Müller Thurgau ausgeschenkt – allesamt aus eigenem Anbau im Gurgltal. Gottfried Mair errechnete den CO_2-Ausstoß für das gesamte Essen und kam dabei auf den äußerst geringen Wert von 1,1 Kilogramm. „Das ist zukunftsorientiertes Essen, heute sind wir alle Klimaschützer“, so Mair, der sich sehr zufrieden mit der Veranstaltung zeigte. Das Ehepaar Carmen und Andreas Flür aus Strad in Tarrenz betreibt seit 2008 Weinbau im Familienbetrieb. Ihre Weingärten mit insgesamt 1100 Rebstöcken liegen sowohl an der Süd- als auch an der Nordseite des Gurgltals. Produziert werden sechs verschiedene Weine.

Andreas und Carmen Flür sowie Gottfried Mair (v.l.) vom Ökozentrum luden zum kulinarischen Genuss in die Kramergasse ein. RS-Fotos: Wechner

In einer angemieteten Räumlichkeit gegenüber des Leinplatzes wurden die Gäste mit regionalen und saisonalen Produkten verköstigt.