

Inhalt

+ LOCKPFOSTEN-Wissen in der Natur

+ Was sagt LK Präsident Josef Hechenbichler

+ Kochevent in Imst

+ Großes Kochevent in Landeck

+ TERMINE

17.September. Workshop am Leinplatz zum Thema BIODIVERSITÄT, ab 18.30 Uhr

24.September ab 18.00 Uhr, Imst, Kramergasse: WILDBIENEN-Nistkastenbau in Imst



WISSEN IN DER NATUR

Ungefähr zwei Meter hoch, versehen mit einer kleinen, weißen Tafel, auf der ein Begriff groß hervorgehoben ist - so sehen sie aus, die neuen Lockpfosten. Der Name ist dabei Programm: Die Pfosten sollen Interesse wecken und die Betrachter anregen, näher zu treten und weiter zu lesen. Auf der Tafel finden sich Infos zur Art der landwirtschaftlichen Produktion in der Umgebung des Lockpfostens. Zu Beginn stehen sechs verschiedene Themen zur Verfügung: Almwirtschaft, Grünland, Obst- und Gemüsebau, Getreide sowie Biodiversität.

LK Präsident

„Präsident Josef Hechenberger sieht darin eine unkomplizierte Chance zur Kommunikation mit der Bevölkerung: „Wir wissen, dass grundsätzlich das Interesse gegenüber der Landwirtschaft sehr groß ist. Wir sehen aber auch, dass das Wissen über die landwirtschaftliche Produktion immer geringer wird. Daher sollen die Lockpfosten ein kleiner Beitrag zur Wissensvermittlung sein. Durch die gut platzierten Infoschilder und die weiterführenden Links werden analoge und digitale Welten verbunden, was eine große Chance ist. Die Inhalte können so ständig aktualisiert und erweitert werden.“



Sei dabei--Die kostenfreie App regional.tirol kannst du unter www.regional.tirol herunterladen.

Ab 20.Juni können die Thementafeln (6 Bereiche) für die Lockpfosten bei den Jungbauern, in der Landwirtschaftskammer und beim Ökozentrum abgeholt werden.



LOCKPFOSTEN

Lokales Wissen zur
Landwirtschaft

Schau her - Nähe schmeckt



**Kammerdirektor
Grüner unterstützt das
LOCKPFOSTENPROJEKT**



**Anmeldungen bei:
Verein Ökozentrum,
info@regional.tirol
Landwirtschaftskammer
Tirol, Abt Kommunikation**

LINK LK Tirol (lko.at) und
www.regional.tirol/Lockpfosten
LINK www.regional.tirol



**Wissen ist der erste
Schritt für eine
Unterstützung**

Kochevent und 1,1 kg CO2

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, die 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 ausgeschrieben – allesamt aus eigenem Anbau im Gurgltal. Gottfried Mair errechnete den CO₂-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: Wechne

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

3 Bezirke-5 Direktvermarkter - ein tolles Gericht mit vielen "Gängen", Landeck als Treffpunkt



Gaumenschmaus für alle Sinne-Eine kulinarische Entdeckungsreise durch die Bezirke Reutte-Imst-Landeck -Ein Film wird bald für dich unter www.regional.tirol/Veranstaltungen zu sehen sein.



Die Organisatoren



ca. 60 Personen genossen den Abend, Netzwerke wurden geschlossen und Anerkennung angenommen.

Tirol hat viel zu bieten- zeigen wir es her !!

Auf der Homepage regional.tirol findest du über 330 REZEPTE und an die 400 Direktvermarkter (Siehe Tirolkarte).

Bist du schon dabei ? Nein ?--dann kontaktiere die Projektleitung unter info@regional.tirol. Die Registrierung ist kostenfrei.

WORKSHOP in IMST zum Thema WILDBIENEN

14. September, ab 18.30-- Dauer ca 2
1/2 Stunden



Mit den Insekten auf du und du

SchülerInnen der Volksschule Imst Oberstadt haben sich 1 Jahr lang mit dem Thema "Mit den Insekten auf du und du" beschäftigt.

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LAND UND EUROPÄISCHER UNION



MINISTERIUM
FÜR EIN
LEBENSWEITERES
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-info@regional.tirol

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



© 2020 regional.tirol