



regional.tirol

Beste Produkte direkt aus deiner Region!

NEWSLETTER November 2022

Inhalt

- + GASTRONOMEN machen mit
- + Die Idee, die Produkte und die Vermarktung - Alltagsfilme zeigen es auf
- + Was stecke hinter deinem Abenteuer ?
- + Lockpfosten - eine Marketingstrategie
- + Konsum & Nachhaltigkeit. Klimarelevanz ?
- + Kooperationen werden immer wichtiger-Erfolgsfaktoren bei der Zusammenarbeit von Gastwirt und Landwirt
- + 1.Nachhaltigkeitslehrpfad in Tirol



Bild: Sandl's Hof in Lans bei Innsbruck

Gastwirt und Landwirt

WO KANN ICH EIN GERICHT mit regionalen Produkten essen? Wer garantiert mir, dass wirklich regionale Produkte eingekauft und verwendet werden ?

Wo kann ich Vertrauen haben ? Steht es auf der Speisekarte? Habe ich Informationen vom Direktvermarkter ?

Regionale Produkte sind Hoch im Kurs? Sicherheit & Vertrauen & gute Informationen sind immer wichtiger.

Staudachstubn

GASTHÄUSER SIND IN DER APP REGIONAL TIROL VERTRETEN - Gastwirt mit starker Verbundenheit zu lokalen und regionalen Produkten

.Berggasthof Staudachstubn
Das Gasthaus, die Landwirtschaft und die Chalets stehen für Tradition und Naturverbundenheit.

Im Restaurant werden vor allem Rindfleisch und Wildkräuter aus der eigenen Landwirtschaft verwendet. Biologisch, artgerecht, nachhaltig und naturbelassen, dafür steht die Landwirtschaft der Familie Flecksberger.



Sei dabei--Die kostenfreie App [regional.tirol](http://www.regional.tirol) kannst du unter www.regional.tirol herunterladen.

LOCKPFOSTEN in TIROL

Tafeln mit QR Code werden von folgenden Stellen kostenfrei für die Direktvermarkter ausgegeben:
Jungbauernschaft in allen Bezirken,
Landwirtschaftskammer Innsbruck und
Gemeinnützige Verein Ökozentrum, 6460 Imst



Lockposten in Nauders



Lockposten in Scharnitz

IDEE, PRODUKTE und VERMARKTUNG
Direktvermarkter erzählen.....

<https://vimeo.com/user96786279/download/755220066/ee6885eccd>
<https://vimeo.com/user96786279/download/755217310/e956743dc6>

Konsum, Nachhaltigkeit und Klimaschutz

23:24 Samstag 16. Mai

foodture.bildungsent.de

5 %

Konsum und Nachhaltigkeit

Unser Ernährungsverhalten wandelt sich ständig. Soziale, kulturelle, ökonomische, technische und politische Faktoren beeinflussen unseren Konsum. Der Konsum von Fleisch z.B. ist von unterschiedlichen Faktoren geprägt. Es gibt u.a. religiöse, gesundheitliche aber auch finanzielle Gründe, warum Menschen mehr oder weniger Fleisch essen.

Lebensmittelkonsum und Klima

Die Auswirkungen unserer Lebensmittel auf das Klima sind uns häufig nicht bewusst. Oft fehlt es auch an wichtigen Informationen zu einzelnen Produkten. Lebensmittel werden angebaut, geerntet, transportiert und verarbeitet, später noch zubereitet und gegebenenfalls entsorgt – Ressourcen werden verbraucht und Klimagase ausgestoßen.²⁸ (► *Landwirtschaft und Ernährung*, ► *Klimagase und Ernährung*)

Nachhaltiger Konsum

Nachhaltiger und bewusster Lebensmittelkonsum hat geringere Auswirkungen auf die Umwelt, trägt zur Lebensmittel- und Ernährungssicherheit bei und ermöglicht heutigen und zukünftigen Generationen ein gesundes Leben.²⁹ Es geht vor allem darum, Ressourcen zu sparen und weniger Klimagase auszustößen. (► *Lebensgrundlage Baden*, ► *Ernährung und Hunger auf der Welt*)

²⁸ Ökobilanz ist ein Verfahren, um die Umweltbelastung von Produkten oder Prozessen zu erfassen und zu bewerten.
²⁹ CO₂-Kohlenstoffdioxid ist das bekannteste und am häufigsten vorkommende Klimagas.

Aspekte unseres Lebensmittelkonsums

Verpackungen

Durch jede Verpackung entsteht Müll, der die Umwelt belastet. Auch die Herstellung von Verpackungsmaterial und das Recycling verbrauchen Energie.

Essen to go

Der schnelle Snack oder Kaffee auf die Hand sind meist unnötig verpackt. Essen im Café/Restaurant und Kaffee aus dem eigenen Thermobecher sind nachhaltiger.

Saisonalität und Regionalität

Lebensmittel haben oft bereits eine lange Reise mit Flugzeug, Schiff oder LKW hinter sich, bevor sie im Supermarkt angeboten werden. Das kann mit saisonalen und regionalen Produkten vermieden werden.

Frisch statt fertig

Frische, regionale Lebensmittel haben eine bessere Ökobilanz³⁰ als Tiefgefrorenes, Konserven oder Fertiggerichte.

Der Weg zum Einkauf

Zu Fuß oder mit dem Fahrrad stoßen wir weniger CO₂ aus als mit dem Auto.

Wegweiser beim Einkauf

Es gibt zahlreiche Siegel und Label, die einen klima- und umweltbewussten Einkauf unterstützen wollen.

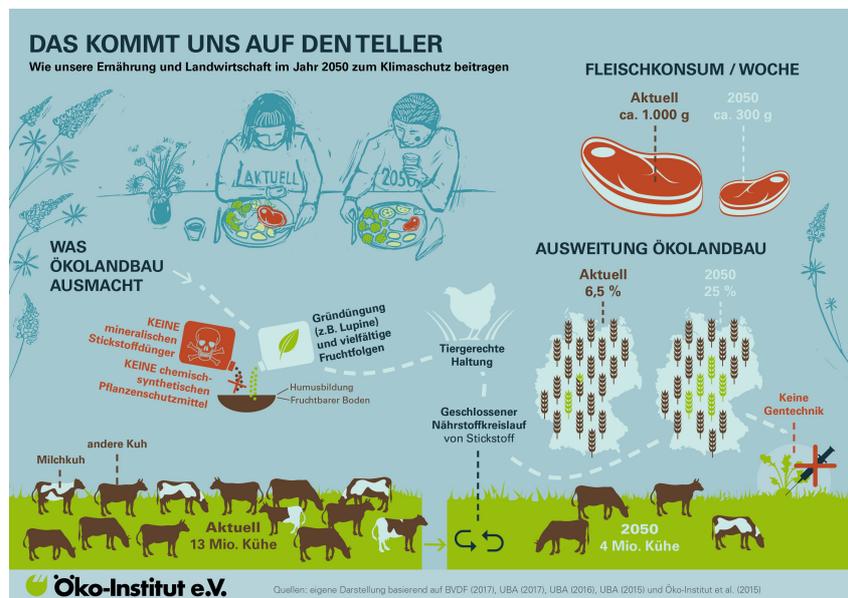
Lebensmittelverschwendung

18 Millionen Tonnen Lebensmittel werden jährlich in Deutschland weggeworfen.³¹ Das ist schade um die Lebensmittel und um die Ressourcen.

Gemüse / Obst und Fleisch

Pflanzliche Produkte verursachen i. d. R. weniger Klimagase als tierische Nahrungsmittel.

foodture



„Wir fördern die Kooperation Landwirt - Gastwirt“



Kooperationen Landwirt - Gastwirt

Kooperationen sind erfolgreich wenn...

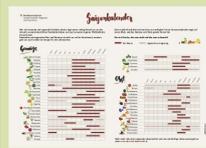
- ein schlüssiges Konzept mit Vorteilen für alle Partner erarbeitet wird.
- das Konzept einfach, transparent und klar ist.
- durch glaubwürdige und lückenlose Kommunikation Vertrauen aufgebaut wird.
- eine schlanke, aber tatkräftige Organisation geschaffen wird.
- Menschen mit Initiativen, Idealismus und Leidenschaft im Projekt involviert sind.
- Eine positive Kooperationskultur geschaffen wird.
- Beide Seiten mit Disziplin, Konsequenz und Fleiss arbeiten.
- der garantierten Qualität nach aussen durch klare Kriterien gesichert ist.
- Gemeinsame Verpflichtungen nach innen vereinbart und eingehalten werden.
- Die Bedürfnisse der Partner erläutert und akzeptiert werden.
- Eine professionelle Marketingarbeit gesichert ist.

In Imst steht der erste Nachhaltigkeitslehrpfad von Tirol - 9 Stationen, WO: im Stöflwald. Komm vorbei.

Regionalität

Für 80 % der Konsumenten ist Regionalität ein Kriterium für die Kaufentscheidung.

Jede Saison hat eine verlockend große Palette an frischen, heimischen Obst- und Gemüsesorten. Essen nach der Saison spart Transporte und bringt Abwechslung auf den Menüplan.



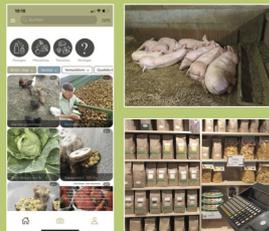
Dein Klima-Teller



Hier kannst du deine Klimabilanz berechnen:
www.klimatarier.com
https://uba.co2-rechner.de/de_DE/



QR Code (Über 250 Rezepte)



App regional.tirol = der digitale Bauernmarkt:

Frage nach, denn

Regional einzukaufen ist schwer: Oft werden die Lebensmittel zwar in der Herkunftsregion der Rohstoffe verarbeitet, dann aber bundesweit vermarktet. Oder sie wurden tatsächlich regional hergestellt und angeboten – aber die Rohstoffe kamen nicht aus der Region.

ANGEBOT

App regional.tirol = der digitale Bauernmarkt. Suche dir dein regionales Lebensmittel in der Nähe

Regional und saisonal in Imst:

Markt am Samstag (INSRIK) und foodcoop (Wären Lebensmittelgenuss Tirol in der Klamergasse)



Was steckt hinter deinem Abenteuer, deiner Erholung, deiner Frische?

Einfach ab in die Natur? Zeit nehmen und abschalten vom Alltag? Erholen und neue Energie tanken? Die Wanderschuhe schnüren, den Rucksack packen und mit der Familie in die Berge fahren, das Abenteuer suchen. Ein Spaziergang in der Natur, die Schönheit der Landschaft bewundern und frischen Früchte entdecken, die die Natur hergibt?

Deine Vielfalt, deine Regionalität - was ist das für dich?

Bunte Blumenwiesen, Bäume, Bienen, Schmetterlinge? Ist es die Schönheit der Natur in all ihren Facetten von Farben, Formen und Bewohnern? Oder sind es die frischen Produkte? Saftige Früchte, knackiges Gemüse, gesunde Korn? Der Genuss aus der Region, gleich um die Ecke direkt vom Bauernhof? Oder das Regionalprodukt aus dem Supermarkt?

Was ist das für dich?? Schreibe uns. Wir sagen DANKE. info@regional.tirol



«Ein Nehmen und ein Geben»

Die natürlichen Helfer der Natur
Die Natur ist die Quelle unserer Produktion und somit die Lebensgrundlage von uns Tiroler Bäuerinnen und Bauern. Wir nutzen den Boden, pflegen aber gleichzeitig die Landschaft und erhalten so wichtige natürliche Lebensräume. Zudem sorgen wir für die Ernährungssicherheit in Tirol. Unser Fokus dabei: die Wertschöpfung von Lebensmitteln in Tirol nachhaltig zu erhalten.



Die natürlichen Helfer der Natur

Ohne Bestäuberinsekten müssten wir auf viele Nahrungsmittel verzichten. Die Insekten bestäuben 80% der Pflanzen für unsere Ernährung. Pflanzen und ihre Bestäuber sind voneinander abhängig: Pflanzen bleiben nur erhalten, wenn auch ihre Bestäuberinsekten sich weiter vermehren und umgekehrt. Ist die Artenvielfalt hoch, können Nützlinge die Schädlinge in landwirtschaftlichen Kulturen umweltschonend in Grenzen halten. Durch die Schaffung von ökologischen Ausgleichsflächen fördern wir die natürlichen Nützlinge und Bestäuberinsekten.



Eine tolle Landschaft, die aber nicht von selbst so entsteht. Unsere Direktvermarkter stehen dahinter. Die Touristen und Einheimischen sagen DANKE

**Vielleicht treffen wir uns einmal da.
Wäre fein.**



UNIQA



Was zählt, sind die Menschen.

**SPARKASSE
TIROL**

**UNSERE
SPONSOREN**

Ohne Sponsoren können wir nicht so viel erreichen, deshalb:
Ein grosses DANKE



BIO Seidemannl

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LAND UND EUROPÄISCHER UNION



MINISTERIUM
FÜR EIN
LEBENSWEERTES
ÖSTERREICH



LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum



tirol
Unser Land

Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raumes:
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



© 2022 regional.tirol