



regional.tirol

Beste Produkte direkt aus deiner Region!

NEWSLETTER Februar 2024

Inhalt

- + Maldon Alm
- + Lockpfosten in Mils bei Imst
- + Fischzucht Ranggen
- + Food Waste
- + Bio Seidemann in Völs
- + Hülsenfrüchte
- + Natürliche Grünflächen
- + Deine Vielfalt - deine Regionalität



Wir stehen auf Qualität -- MALDON ALM in Imst





MILCHWIRTSCHAFT

Die Jungbauern waren es in Mils bei Imst: Aktion "Werbung für die Milchwirtschaft" - ob andere in Tirol dies als Vorbild nehmen ??

Direktvermarkter gibt es ja genug .

**EIN VORBILD für
DIREKTVERMARKTER IN TIROL.**



Fischzucht Ranggen

Klares Gebirgswasser,
artgerecht, und stressfreie
Schlachtung

Der Begriff Food Waste ist englisch und steht für Lebensmittelverschwendung. Damit werden alle Lebensmittel bezeichnet, die für den menschlichen Verzehr produziert, aber nicht von Menschen gegessen werden.

Das sind zum Beispiel falsch gelagerte Produkte, unförmige oder überschüssige Früchte und Gemüse oder auch Reste, die auf dem Teller liegen bleiben. Oder das Joghurt, das



nach überschrittenem Mindesthaltbarkeitsdatum weggeworfen wird, obwohl es noch genießbar wäre.

Nicht essbare Teile wie Eier- oder Bananenschalen, Pfirsichsteine und Knochen werden nicht als Food Waste bezeichnet. Auch Lebensmittel, wie beispielsweise Kartoffeln, welche trotz korrekter Lagerbedingungen von einem Krankheitserreger befallen werden, sind kein Food Waste.



WO: In Völs

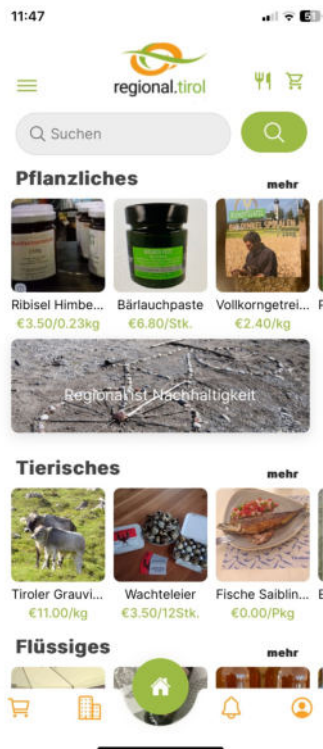


BIO Seidemann hat alles



Homepage und App regional.tirol





Gottfried Mair:
Alltagsgeschichten (Filme),
über 500 Rezepte und deine
Direkt-vermarkter und
Gastronomie-betriebe in der
Region.
Dein Bauernladen-greif zu.

Die erfolgreiche Strategie



Hülsenfrüchte,
Leguminosen - sind bunt
und nahrhaft



Vielfalt am
Frühstückstisch

HÜLSENFRÜCHTE

Hülsenfrüchte, auch bekannt als Leguminosen, aus Österreich sind bunt, innovativ, vielseitig im Geschmack und nahrhaft für Mensch und Boden!

Die Vielfalt der Leguminosen aus Österreich ist so groß, dass wir unsere Teller und Tassen täglich abwechslungsreich füllen können. Zum Star am Feld wurde die heimische Sojabohne gekürt.

Vielfalt und Genuss- ein Fallbeispiel: Weckerl, Brot und Stangerl selbst gemacht = Das Frühstück

Genießen Sie Gemüse, Aufstriche, Schinken oder vielleicht auch Verhackerts auf einem frisch gebackenen Brot oder belegen Sie das Weckerl mit einer Käse-Weintrauben-Variation. Weckerl, Brot und Stangerl können Sie ganz einfach selbst zuhause backen.

Sie können entweder Körndl-Mix-Weckerl kreieren oder sich an anderen klassischen Gebäckrezepten, wie Salzstangerl, in abgewandelter Form mit Pesto oder Speck ausprobieren. Pizza kann in Pizzaschnecken oder Paradeiser-Paprika-Stangerl umgewandelt, Muffins zu pikanten Muffins interpretiert und eine Quiche in viele kleine Stücke geteilt werden.



Natürliche Grünfläche

Riedwiesen sind eine der wenigen natürlich vorkommenden Grünflächen in Westeuropa. Sie sind feuchte, nährstoffreiche Wiesen, die in der Nähe von Flüssen, Seen oder Feuchtgebieten zu finden sind. Viele seltene und bedrohte [Tiere](#) und Pflanzenarten finden hier einen Lebensraum, den sie anderswo nur schwer finden würden. Die Bewirtschaftung von Riedwiesen erfordert besondere Aufmerksamkeit, um den spezifischen Bedürfnissen der Feuchtgebiete gerecht zu werden. Zum Beispiel wird die Riedwiese nicht oder nur mit Mist gedüngt, und maximal zwei Mal im Jahr geschnitten. Dadurch können Riedwiesen erhalten und ihre Funktion als ökologisch wertvolle Lebensräume aufrechterhalten werden. Der Schutz und die Pflege dieser einzigartigen Ökosysteme sind von großer Bedeutung für den Erhalt der Biodiversität und das ökologische Gleichgewicht i

In Tirol haben wir - nicht nur im Gurgltal - so wertvolle Wiesen.

regional.tirol

Bergstraße 24, 6460, Imst

Diese E-Mail wurde an {{contact.EMAIL}} gesendet.

[Abbestellen](#)





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, gesundes Korn? Der Genuss aus der Region, gleich um die Ecke direkt vom Bauernhof? Oder das Regionalprodukt aus dem Supermarkt?

Was wäre wenn?

Egal, wie du deine Vielfalt und Regionalität definierst. Eines haben sie gemeinsam: sie sind unverzichtbar für deinen Lebensraum und deine Lebensmittelversorgung – und dahinter stecken die Tiroler Bäuerinnen und Bauern. Wir leisten Tag für Tag viel für deinen regionalen Genuss. Gleichzeitig sorgen wir uns um die Vielfalt der Lebensräume, Arten und Gene. Stell dir vor, die Lebensmittelproduktion in Tirol würde eingestellt. Ohne diesem Tun verschwände ein grosses Stück regionaler Genuss und Natur aus deinem Leben.



Weihnachtssingen

Das hat es in Tirol noch nie gegeben - tolle Erfahrungen und sehr erfolgreich



Alle singen mit

24 weihnachtliche Lieder begleitet vom Chorverband Tirol und dem Blusenblech



Von klein bis groß !

Auf Grund des großen Erfolges wird das Event am 20.12.2024 ein zweites Mal in Imst durchgeführt

**Schau dir den Alltagsfilm von LANS,
Sandl's Hof auf der Homepage
www.regional.tirol, Alltag an und
staune.....**

Die Basis für die Landwirtschaft



MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LAND UND EUROPÄISCHER UNION



MINISTERIUM
FÜR EIN
LEBENSWEITES
ÖSTERREICH



LE 14-20
Entwicklung für das Ländliche 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

