

Kulinarische Botschaft aus Buch

Unternehmen „Matty“ beim Forum Alpbach: Regionalität ist wichtig.

ALPBACH/BUCH i. T. Woher müssen Lebensmittel kommen, um „regional“ zu sein? Das war eines der Themen bei „Moving Forward – Shaping the Future“ in Alpbach. Neben Polit-Größen und Pulitzer Preisträger Christo Buschek waren die beiden Geschäftsführer der modernsten Großküche Österreichs „Matty – Menus are transported to you“ als Kulinarik-Experten geladen.

„Der Fokus unserer Einkaufspolitik liegt auf dem Alpenraum. Je näher, desto besser. Den Großteil unserer Lebensmittel beziehen wir aus Tirol und der näheren Umgebung, jedoch ist eine Kuh aus dem Allgäu für uns in Tirol genauso regional wie eine aus dem Zillertal. Oft wird die eigene Landesgrenze zur unüberwindbaren Hürde, wenn es um Regionalität geht. Gerade hier



V.l.: Georg Foidl (Matty), Christo Buschek, Johannes Auserladscheiter, Werner Mühlhans (W&G), Bgm. Marion Wex, Stefan Oberdacher (GF Matty).

Foto: pr

sehen wir die aktuelle Problematik. Ein Vorarlberger Gastronom, der auf regionale Lebensmittel setzt, sollte eigentlich in der gesamten Bodenseeregion – also auch in der benachbarten Schweiz bzw. in Lichtenstein – einkaufen und nicht

kilometerweit entfernt seine Lebensmittel im eigenen Land erwerben müssen, nur um „regional“ zu sein“, so Georg Foidl und Stefan Oberdacher, welche sich nun mit ihrem Unternehmen in der Gemeinde Buch i. T. niedergelassen haben.