

Lokales

Samstag, 18.02.2023

Ötztal forciert die Botschafter des Genusses

Ötztal – Seit 2019 läuft bereits das erfolgreiche Modell der Zusatzqualifikation „Genussbotschafter“ für Lehrlinge im Ötztal. Jetzt haben die Verantwortlichen das Programm ausgebaut: Mit dem „Genussbotschafter 2.0“ werden in erster Linie erfahrene Gastronomen angesprochen. „Durch das Kennenlernen regionaler Produkte, das Aufbauen persönlicher Beziehungen und das Erwerben von zusätzlichem Wissen gewinnen auch routinierte MitarbeiterInnen neue Perspektiven“, erklärt Raphael Kuen, Lebensraum-Manager bei Ötztal Tourismus.

Insgesamt acht Gastro-Angestellte nutzen bereits die Ausbildungsmöglichkeit und können sich für verschiedene Workshops anmelden. Beim Brotbacken mit Gerhard Gstrein (Gstrein's Brot) in Längenfeld, in der Ötztaler Brauerei „Sölsch“ in Sölden oder beim Besuch heimischer Metzgereien lernen sie mehr über die regionalen Erzeugnisse, die sie ihren Gästen servieren. Im Sommer folgen weitere Module. Auf dem Programm stehen unter anderem Saiblingfischen oder das Herstellen von Speiseeis, Gebirgshonig und Ziegenkäse. Außerdem werden Trends wie „Foodhunting“ (Suche nach neuen Zutaten) vermittelt. Weiteres Highlight: ein Kochworkshop mit Küchenmeister Philipp Stohner, der sein Wissen zu Innovationen in der Küche, regionalen Lebensmitteln und der Kunst des „Storytellings“ teilt.

„Es ist unsere Chance zu zeigen, dass kleine, regionale Produzenten mindestens gleich gut sind wie die großen“, sagt Bäckermeister Gstrein. Für Kathrin Bauer vom Gasthof Krone in Umhausen ist die Fortbildung eine einzigartige Gelegenheit: „Die Module finden tageweise und direkt im Ötztal statt.“ So werde auf individuelle Bedürfnisse eingegangen. (TT,pascal)