



Trends & Wissen

Autor: Isabel Meraner

Datum: 28.10.2021

Titel: Vom Feld in den Kochtopf

Kooperationen zwischen Gastronomie und Landwirtschaft

„From nose to tail – from leaf to root“ – unter diesem Motto hat das Gustelier im Rahmen einer Veranstaltung auf der Fachmesse Hotel vier Partnerschaften zwischen Gastwirtinnen, Gastwirten und Bauern vorgestellt.

Egal, ob Sternerestaurant, Gasthaus, Almhütte oder Wellnesshotel: Jeder Gastronomiebetrieb ist auf die laufende Versorgung mit Lebensmitteln angewiesen. Viele Gastbetriebe greifen dabei auf heimische Produzenten und Landwirte zurück, um dem Anspruch nach regional und saisonal produzierten Lebensmitteln und dem Angebot von nachhaltigen Gerichten gerecht zu werden. Dabei entstehen oftmals langjährige Kooperationen und Partnerschaften. Was zeichnet diese Partnerschaften aus?

Im Rahmen der Fachmesse Hotel 2021 hat das Gustelier – Atelier für Geschmackserfahrung einige Akteure aus Küche und Feld aus unterschiedlichen Landesteilen eingeladen, welche von ihrer Partnerschaft berichtet haben. Sie zeigten auf, wie es zur Zusammenarbeit gekommen ist, wie die tägliche Praxis aussieht, wo die Chancen und Herausforderungen liegen und blickten in die Zukunft der heimischen Gastronomie.

Regional, kreativ und nachhaltig

Sternekoch Theodor Falser vom Gourmet-Restaurant Johannesstube im Engel Gourmet Resot & Spa in Welschnofen arbeitet seit sechs Jahren mit Michael Pfeifer vom Eisathhof in Deutschnofen zusammen. Pfeifer ist ein junger Permakultur-Bauer und baut natürliches, schmackhaftes Gemüse von alten, zum Teil vergessenen Kulturpflanzen und Raritäten an. „Bei über 500 verschiedenen

www.gustelier.it · info@gustelier.it

Gustelier - Atelier für Geschmackserfahrung | atelier del gusto
c/o HGV-Service Genossenschaft | HGV-Service Cooperativa
Schlachthofstraße 59 Via Macello, I - 39100 Bozen | Bolzano
Tel. +39 0471 317 777, MwSt.-Nr. | P.IVA 00576540215

Geschmacksprofis
Esperti di gusto

Genussliebhaber/innen
Amanti della buona cucina

Leckerschmecker von morgen
Giovani buongustai



Gemüse-, Getreide- und Kräutersorten mit unterschiedlichen Erntezeiten braucht es kreative Köpfe, welche die Produkte verarbeiten“, sagt Michael Pfeifer. Diesen kreativen Kopf hat er in Theodor Falser gefunden. Falser setzt auf Regionalität und weiß, dass auch die Gäste dies zu schätzen wissen. „Die Menschen sind aufmerksamer geworden. Sie wollen viel über das Produkt und dessen Herkunft wissen“, erklärt Falser. Beide können sich aufeinander verlassen. Die Kreativität Falsers spornt Pfeifer dazu an, immer wieder neue Produkte anzubauen.

Die 30-R-Philosophie

Im Hotel Das Gerstl in Schlinig bei Mals wird nach der 30-R-Philosophie gelebt. Inhaber Lukas Gerstl ist überzeugt von regionalen Produkten. Diese bezieht er seit sieben Jahren aus einem Radius von 30 Kilometern. „Auch die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im Hotel sind mit dieser Philosophie vertraut und haben dadurch einen ganz anderen Bezug zu den einzelnen Produkten“, weiß Gerstl. Einer dieser Bauern, mit denen er zusammenarbeitet, ist Heiner Pohl vom Marinushof in Kastelbell. „Als kleiner Produzent ist man ein Einzelgänger. Umso wichtiger ist es, rauszugehen auf den Markt und sich ein Netzwerk aufzubauen“, sagt Pohl. Auch Gäste können die 30-R-Philosophie kennenlernen. Zweimal wöchentlich bietet das Hotel Wanderungen zu den Produzenten an. Sowohl Gerstl als auch Pohl schätzen an ihrer Partnerschaft die gegenseitige Wertschätzung und das Voranbringen von lokalen Produkten.

Gewinnbringende Partnerschaft

Eine weitere Partnerschaft ist jene vom Bauernhof und Gasthof Kircherhof in Albeins und der Metzgerei Holzner in Lana. Barbara Noflatscher vom Kircherhof ist dankbar, mit Produzenten aus der näheren Umgebung zusammenarbeiten zu können. Auf dem Kircherhof hat ihre Familie schon immer schon Gemüse und Obst selbst angebaut. „Dadurch bekommt man ein besseres Bewusstsein für die Produkte. Umso mehr schätzt man die Arbeit der Produzenten“, erklärt sie. Die Noflatschers wissen, dass sie sich auf Holzner verlassen können. Und dieser weiß, dass man den Gastwirtinnen und Gastwirten oder dem Koch in der Vorbereitung bestmöglich zu Hand gehen muss.

Beide sind überzeugt davon, dass man durch eine Kooperation voneinander profitieren kann.

www.gustelier.it · info@gustelier.it

Gustelier - Atelier für Geschmackserfahrung | atelier del gusto
c/o HGV-Service Genossenschaft | HGV-Service Cooperativa
Schlachthofstraße 59 Via Macello, I - 39100 Bozen | Bolzano
Tel. +39 0471 317 777, MwSt.-Nr. | P.IVA 00576540215

Geschmacksprofis
Esperti di gusto

Genussliebhaber/innen
Amanti della buona cucina

Leckerschmecker von morgen
Giovani buongustai



Gegenseitiges Vertrauen

Markus Holzer vom Restaurant Jora Mountain Dining in Innichen bezieht seit 15 Jahren die Produkte von Andreas Villgrater vom Unter-Oltl-Hof in Sexten. Herzstück des Hofes ist die Hofkäserei mit der Verarbeitung der am Hof gewonnenen Ziegen- und Kuhmilch. Die langjährige Partnerschaft der beiden ist geprägt von gegenseitiger Loyalität. „Jeder kennt die Philosophie des anderen“, sagt Villgrater. Er weiß, welche Produkte für Markus Holzer passen, und Holzer weiß, dass er sich auf die hohe Produktqualität verlassen kann. „Wenn das Grundprodukt gut ist, so wird auch das Gericht gut“, sagt Holzer.

Was haben alle vier Partnerschaften gemeinsam? Sie alle nutzen die Synergien von Gastronomie und Produktion, bündeln gemeinsam Stärken, lernen voneinander und arbeiten gemeinsam – auf Augenhöhe und im engen Austausch. Damit schärfen sie das Bewusstsein für regionale Kreisläufe.

www.gustelier.it · info@gustelier.it

Gustelier - Atelier für Geschmackserfahrung | atelier del gusto
c/o HGV-Service Genossenschaft | HGV-Service Cooperativa
Schlachthofstraße 59 Via Macello, I - 39100 Bozen | Bolzano
Tel. +39 0471 317 777, MwSt.-Nr. | P.IVA 00576540215

Geschmacksprofis
Esperti di gusto

Genussliebhaber/innen
Amanti della buona cucina

Leckerschmecker von morgen
Giovani buongustai