

Brixentaler KochArt

THEMENBEREICH | BASISDIENSTLEISTUNGEN, LEADER, GEMEINDEN | KULINARIK
UNTERGLIEDERUNG | SOZIALE
DIENSTLEISTUNGEN | KULINARIK | LEBENSMITTELVERARBEITUNG
PROJEKTREGION | TIROL
LE-PERIODE | LE 07-13
PROJEKTLAUFZEIT | 2008-2013
PROJEKTTRÄGER | VEREIN BRIXENTALER KOCHART - OBMANN KURT TROPPER

LE 07-13 ANGABEN

Themenbereich (Untergliederung): Leader (Soziales)
LAG (lokale Aktionsgruppe): Regionalmanagement Hohe Salve
Maßnahme: M413

KURZBESCHREIBUNG

Der Verein Brixentaler KochArt und der Verein Gastwirte Nationalpark Hohe Tauern haben sich zum Ziel gesetzt, Produkte von heimischen Bauern und Produzenten zu verwenden und diese besonders gekennzeichnet in ihrer Speisekarte auszuweisen. Die Wirtegruppe "Brixentaler KochArt" hat in den letzten zwei Jahren mehrmals den Beweis geliefert, dass eine Zusammenarbeit von Restaurantbesitzern und eine Vermarktungsschiene im regionalen Bereich ein Erfolgsgarant sein können. Es ist gelungen, einen wesentlichen Beitrag zu leisten, das Brixental als Genussregion zu positionieren. Kontrollierte Qualitätsprodukte aus der heimischen Landwirtschaft stehen dabei im Mittelpunkt. In speziellen Koch-Workshops für die Köche der „Brixentaler KochArt-Wirte“ wurden traditionelle und innovative Zubereitungsmethoden vermittelt und trainiert. Besonderes Augenmerk wurde darauf gelegt, bereits vergessene Spezialitäten der regionalen und der österreichischen Küche wieder zu entdecken und Gästen und anzubieten.