

## **Medieninformation**

Auftaktveranstaltung „Tafeln am Hof“ – ein gemütlicher Abend zum Netzwerken, aber vor allem zum Genießen.

### ***Mutters, am 27. August 2019***

Am gestrigen Abend lud die Agrarmarketing Tirol zum Auftakt der Veranstaltungsreihe „Tafeln am Hof“ in besonderer Atmosphäre am Hof des „Qualität Tirol“ Kwell-Saiblings Produzenten Anton Steixner. Ein besonderes Setting erwartete die Gäste. Die Weltmeisterköche verwöhnten mit überraschenden Kreationen aus regionalen Köstlichkeiten.

### **Zusammenarbeit von Landwirtschaft und Wirtschaft**

„Beste Qualität, kurze Wege und höchste Produktionsstandards – das alles zeichnet bäuerliche Lebensmittel aus Tirol aus. Mit ‚Tafeln am Hof‘ machen wir unsere heimischen Lebensmittel nunmehr auf ganz besondere Weise erlebbar. Köche von Weltrang zaubern aus hochwertigen Grundprodukten direkt an ihrem Ursprungsort kulinarische Genüsse der Extraklasse“, freut sich LH-Stv. Josef Geisler über die etwas andere Art, heimische Lebensmittel und ihre Produzenten in den Mittelpunkt zu stellen und so regionale Wirtschaftskreisläufe entlang der gesamten Wertschöpfungskette nachhaltig zu stärken. „Bei ‚Tafeln am Hof‘ kann man Regionalität mit allen Sinnen ganz unmittelbar erleben.“

### **Regionale Hochgenüsse**

Ganz nach dem Motto ‚Warum in die Ferne schweifen, wenn das Gute doch so nahe liegt‘ durften wir, die Weltmeisterköche, die Gäste bei der Auftaktveranstaltung von ‚Tafeln am Hof‘ mit kulinarischen Leckerbissen rund um den ‚Qualität Tirol‘ Kwell-Saibling verwöhnen. Vom Tiroler Sushi bis ‚Pulled‘ Kwell-Saibling, bei den Kreationen konnten wir uns modern, kreativ und kulinarisch ausleben. Im Vordergrund der Veranstaltungsreihe steht, regionale Produkte so naturbelassen wie möglich auf den Teller zu bringen“, erklärt Philipp Stoner, Vizepräsident des Verbands der Köche Österreichs.

### **Der „Qualität Tirol“ Kwell-Saibling**

Vom Fischeich direkt auf den Teller! Der gestrige Abend stand ganz im Zeichen des „Qualität Tirol“ Kwell-Saiblings. „Das Tiroler Quellwasser bietet einen ausgezeichneten Lebensraum für Kaltwasserfische. Der Kwell-Saibling steht für absolute Frische, extensive Haltungsform in naturnah angelegten Teichanlagen und geschmackvolles, festes Fleisch. Es freut mich, dass wir mit unserem Betrieb eine Plattform für das kulinarische Event bieten konnten – eine tolle Möglichkeit für einen Austausch sowie den Genuss kulinarischen Köstlichkeiten“, berichtet der Kwell-Saiblings Produzent Anton Steixner.

### **Das Konzept**

„Immer mehr Konsumenten gehen heute vermehrt zurück zu den Wurzeln, besinnen sich auf die Heimat, auf regionale Produkte und traditionelle Rezepte. Die Veranstaltungsreihe ‚Tafeln am Hof‘ widmet sich genau diesem Thema und stellt unsere Produzenten in den Mittelpunkt, die täglich mit viel Engagement und Leidenschaft hervorragende Lebensmittel produzieren. Die bunt gemischte Gästeliste begeistern wir in entspannter Atmosphäre von den kulinarischen Genüssen, die unser Land zu bieten hat. Die Idee hinter ‚Qualität Tirol‘ wird dadurch nach außen getragen“, betont der Geschäftsführer der Agrarmarketing Tirol, Matthias Pöschl.

Bildmaterial (honorarfrei, © AMTirol)

---

**Kontakt:** Mag. Matthias Pöschl, Agrarmarketing Tirol GmbH, Tel. 0512/57570112