

"So schmecken die Berge" - Alm- und Bergbauernprodukte auf Schutzhütten des Alpenvereins



Logo "So schmecken die Berge"

Credit: Oesterreichischer Alpenverein
Fotograf: Oesterreichischer Alpenverein

Innsbruck (TP/OTS) - Die Kampagne "So schmecken die Berge" bezeichnet die bewusste Verwendung von regionalen landwirtschaftlichen Produkten auf Alpenvereinshütten. Damit werden im Sinne des Grundsatzprogramms des Alpenvereins neue Möglichkeiten geschaffen, eine ökologisch und ökonomisch nachhaltige Berglandwirtschaft zu unterstützen und zu fördern. Ein entscheidender Wettbewerbsvorteil der Berglandwirtschaft ist die hohe Qualität der Produkte und die Transparenz der Vermarktungswege. Gäste wollen wissen, wo die Lebensmittel herkommen und wie sie erzeugt werden. Darin liegt eine große Chance für regionale Angebote!

Der Alpenverein setzt sich für den Erhalt alpiner Kulturlandschaft ein

"Der Oesterreichische Alpenverein beschäftigt sich seit langem mit dem Thema Erhaltung der alpinen Kulturlandschaft. Bereits Pfarrer Franz Senn - einer der Gründerväter des Alpenvereins - organisierte Hilfseinsätze für Bergbauern", erklärt Präsident Wadsack die bis heute fortgeführte Tradition. Heute finden Arbeitseinsätze zur Unterstützung der Berglandwirtschaft primär im Zuge von Bergwaldprojektwochen und Umweltbaustellen, bei denen Jugendliche zwischen 16 und 30 Jahren eine Woche lang unentgeltlich arbeiten, statt.

Hüttenwirte verarbeiten Bergbauernprodukte aus der Umgebung

Aber der wohl naheliegendste und nachhaltigste Weg, die alpine

Kulturlandschaft - die Almen und die Bergbauernbetriebe insgesamt - zu erhalten ist jener, den erzeugten Produkten den gebührenden Wert und einen Absatz zu geben. Und nichts liegt näher, als Alm- und Bergbauernprodukte aus der unmittelbaren Umgebung auf den Alpenvereinshütten zu verarbeiten und zu vertreiben. Auf einigen Hütten ist dies natürlich längst gängige Praxis, Vieles kann aber noch ausgebaut werden.

"So schmecken die Berge" - ein Gütesiegel für Regionalität

Alpenvereinshütten stellen als alpine Stützpunkte einen Ort der Geborgenheit und Erholung für die Besucher dar. Aufgrund ihrer Lage und der Sensibilität des sie umgebenden Ökosystems ist gerade dort ökologisch motiviertes Wirtschaften von großer Notwendigkeit. Die Aufnahme einer Alpenvereinshütte unter dem Label "So schmecken die Berge" ist ein Gütesiegel, welches die Bereitschaft der Hüttenwirtsleute hervorhebt, regionale Produkte langfristig im Angebot zu führen und somit einen Beitrag zum Erhalt einer nachhaltigen heimischen Berglandwirtschaft zu leisten.

Gewinner sind alle Beteiligten:

- der Hüttengast, der seine Bergregion nun auch kulinarisch erleben kann;
- die Wirtsleute, die sich als Anbieter von regionaltypischen Produkten ein unverwechselbares Image und einen Wettbewerbsvorteil für ihre Hütte schafft;
- die Sektion, weil damit eine längerfristige wirtschaftliche Sicherung des Hüttenbetriebes gewährleistet werden kann;
- der Berglandwirt, weil durch zusätzliche Absatzmöglichkeiten zu seiner Existenzsicherung beigetragen wird;
- und das heimische Handwerk, welches mit der Verarbeitung landwirtschaftlicher Produkte Arbeitsplätze in der Region sichert.

Welche Hütten sind dabei?

Bereits im ersten Jahr beteiligen sich 33 Schutzhütten des Oesterreichischen Alpenvereins an der Initiative, weitere werden nachfolgen. Etwa gleich viele Hütten des DAV und acht Südtiroler Hütten machen ebenfalls mit. An der Kampagne "So schmecken die Berge" kann grundsätzlich jede im Alpenraum gelegene Alpenvereinshütte teilnehmen, deren Wirtsleute bereit sind, dauerhaft und überzeugt Produkte aus der regionalen Landwirtschaft und Wirtschaft anzubieten

und diese, soweit sinnvoll, regionaltypisch zuzubereiten. Dabei wird anerkannt, dass der Gesamtbedarf des Speisen- und Getränkeangebots nicht ausschließlich aus heimischer Produktion gedeckt werden kann. Ein realistisches Verhältnis zwischen Betriebsgröße und Abnahmemenge mit zeitlicher Kontinuität wird jedoch erwartet.

Typische Produkte, die aus der regionalen Landwirtschaft/Wirtschaft bezogen werden können sind beispielsweise Milch, Käse, Butter, Topfen, Fleisch, Wurst, Geräuchertes, Brot, Kuchen, Gebäck, Gemüse, Kartoffel, Zwiebel, Salat, Obst, Kräuter(tee), Eier, Honig, Beeren, Marmeladen, Apfelsaft, weitere Säfte, Schnaps, Likör, Brenn- und Bauholz...

Der Einkauf der Produkte erfolgt bei regionalen Bergbauernbetrieben, bei regionalen landwirtschaftlichen Zusammenschlüssen (Bauernläden) und bei regionalen Verarbeitungsbetrieben (Bäcker, Metzger, Sennereien), die ihre Produkte von den vorgenannten Betrieben beziehen. Die Bezugsquellen werden in der Speisekarte genannt, damit der Gast weiß, woher's kommt

Die saisonabhängige Gestaltung der Speisekarte ist ein weiteres wichtiges Kriterium der Kampagne, da saisonale Schwankungen in der Verfügbarkeit der regionalen Produkte vorausgesetzt werden. Gibt es regionaltypische Spezialitäten, dann werden diese - soweit betrieblich machbar - nach traditionellen Rezepten zubereitet.

Resümee

"Die Wahrnehmung der Verantwortung für unseren Alpenraum, das Bemühen um die gemeinsame Erhaltung unserer wertvollen Kulturlandschaft und um das freundschaftliche Verhältnis zur Bergbevölkerung in unseren Arbeitsgebieten, das Bemühen um die Wiederherstellung des "Schulterchlusses zwischen Bergsteigern und Berglandwirtschaft" ist nicht nur Kernaufgabe des Alpenvereins, sondern bringt uns Genuss, Lebensfreude und wirtschaftlichen Erfolg für die Hütten. Und der ist notwendig um sie langfristig als Netzwerk erhalten zu können. So wird das Berg- auch zum kulinarischen Erlebnis!", bringt es Alpenvereinsgeneralsekretär Robert Renzler auf den Punkt.

Weitere Infos unter:

<http://www.tourismuspresse.at/redirect.php?alpenverein3>

Teilnehmende Hütten:

<http://www.alpenverein.at/portal/Service/Downloads/>

Bild(er) zu dieser Aussendung finden Sie im AOM/Original Bild Service, sowie im OTS Bildarchiv unter <http://bild.ots.at> .

Rückfragehinweis:

Dipl. Ing. Peter Kapelari
Referat Hütten und Wege
Oesterreichischer Alpenverein
Olympiastraße 37
6020 Innsbruck
Tel: 0512 / 59 5 47-47
Mobil: 0664 / 855 64 26
peter.kapelari@alpenverein.at

*** TP-ORIGINALTEXT PRESSEAUSSENDUNG UNTER AUSSCHLISSLICHER
INHALTLICHER VERANTWORTUNG DES AUSENDERS - WWW.TOURISMUSPRESSE.AT ***

TPT0001 2009-06-25/09:00

250900 Jun 09

Link zur Aussendung:

http://www.tourismuspresse.at/presseaussendung/TPT_20090625_TPT0001