

Tafeln am Hof

THEMENBEREICH | LAND- UND FORSTWIRTSCHAFT INKL.
 WERTSCHÖPFUNGSKETTE | UMWELT, BIODIVERSITÄT, NATURSCHUTZ | KULINARIK
UNTERGLIEDERUNG | LANDWIRTSCHAFT | WISSENSTRANSFER |
 STANDORTENTWICKLUNG | NAHVERSORGUNG | GESUNDHEIT |
 NATURSCHUTZ | UMWELTSCHUTZ | KMUS, GEWERBE &
 WIRTSCHAFT | TOURISMUS | DIVERSIFIZIERUNG | KURZE
 VERSORGUNGSKETTEN | WERTSCHÖPFUNG | HANDEL | GASTRONOMIE |
 LEBENSMITTLVERARBEITUNG | VERMARKTUNG UND
 VERTRIEB | KULINARIK | TIERWOHL | INNOVATION
PROJEKTREGION | TIROL
LE-PERIODE | LE 14-20
PROJEKTLAUFZEIT | 2019-2020 (GEPLANTES PROJEKTENDE)
FÖRDERSUMME AUS LE 14-20 | € 10.568,- (FÜR 2019)
MASSNAHME | BASISDIENSTLEISTUNGEN UND DORFERNEUERUNG IN LÄNDLICHEN
 GEBIETEN
TEILMASSNAHME | 7.6 FÖRDERUNG FÜR STUDIEN UND INVESTITIONEN IM
 ZUSAMMENHANG MIT DER ERHALTUNG, WIEDERHERSTELLUNG UND VERBESSERUNG
 DES KULTURELLEN UND NATÜRLICHEN ERBES VON DÖRFERN, LÄNDLICHEN
 LANDSCHAFTEN UND GEBIETEN MIT HOHEM NATURWERT, EINSCHLIESSLICH DER
 DAZUGEHÖRIGEN SOZIOÖKONOMISCHEN ASPEKTE, SOWIE MASSNAHMEN ZUR
 FÖRDERUNG DES UMWELTBEWUSSTSEINS
VORHABENSART | 7.6.5. STÄRKUNG DER POTENZIALE DES ALPINEN LÄNDLICHEN RAUMS
PROJEKTTRÄGER | AGRARMARKETING TIROL GMBH

KURZBESCHREIBUNG

Direkt am Ort der Erzeugung von landwirtschaftlichen Qualitätsprodukten wird ein besonderer Rahmen für das Erleben und Genießen regionaler Lebensmittel geschaffen. Durch "Tafeln am Hof" werden hochwertige Tiroler Produkte hochwertig veredelt und hochwertig inszeniert. Der Hof der "Qualität Tirol"-ProduzentInnen wird zum Mittelpunkt dieser Präsentation.

Zu "Tafeln am Hof" werden ausgewählte VertreterInnen (max. 40 Personen) aus Landwirtschaft, Verarbeitung, Vermarktung, Politik und Gastronomie eingeladen. Ein zentrales Ziel ist es, die ProduzentInnen mit der Gastronomie zu vernetzen.

Serviert werden kulinarische Kreationen, bei denen jeweils ein "Qualität Tirol"-Produkt im Fokus steht. Es spielen auch Transparenz und Ehrlichkeit eine große Rolle. Die Gäste können hinter die Kulissen blicken und live sehen, wie die Produktion der Lebensmittel abläuft.

Außerdem bietet "Tafeln am Hof" eine Plattform für SpitzenköchInnen, sich und ihre Kochkünste sowie ihr Wissen zu präsentieren.

AUSGANGSSITUATION

Aktuell gibt es wenig bis gar keinen Austausch unter den verschiedenen AkteurInnen entlang der Wertschöpfungskette. Daher ist es wichtig, eine Plattform zu schaffen, wo die Vernetzung der unterschiedlichen StakeholderInnen, EntscheidungsträgerInnen und ProduzentInnen im Bereich der Landwirtschaft, Verarbeitung, Vermarktung, Politik und Gastronomie ermöglicht wird. Besonders die Zusammenarbeit zwischen ProduzentInnen und Gastronomiebetrieben weist noch

hohes Entwicklungspotenzial auf.

Regionalität und höchste Qualität kommen nur dann in gewünschter Form beim Endverbraucher an, wenn alle Beteiligten ihren wertvollen Beitrag leisten. Genau hier setzt die Veranstaltungsreihe von „Tafeln am Hof“ an und bringt GenussexpertInnen an einen Tisch.

In einem hochwertigen Rahmen soll den Beteiligten die Möglichkeit geboten werden, sich ein Bild von der Hochwertigkeit und den Besonderheiten der landwirtschaftlichen Produktion in Tirol zu machen. Auch die Qualität dieser Produkte und die Veredelung durch SpitzenköchInnen werden hervorgehoben. Abhängig vom Produktionsstandort steht ein bestimmtes Produkt im Mittelpunkt der Veranstaltung. Zudem wird vermittelt, was hinter dem Gütesiegel "Qualität Tirol" steht.

ZIELE UND ZIELGRUPPEN

Ziel des Projektes "Tafeln am Hof" ist es, hochwertige Produkte in einem hochwertigen Rahmen und durch hochwertige Veredelung und Inszenierung zu präsentieren. Dazu müssen StakeholderInnen, EntscheidungsträgerInnen und ProduzentInnen aus Landwirtschaft, Verarbeitung, Vermarktung, Politik und Gastronomie an einen Tisch gebracht werden, um sich vernetzen zu können. Vor allem die Zusammenarbeit zwischen ProduzentInnen und Gastronomie soll gefördert und gestärkt werden.

Durch die Präsentation der "Qualität Tirol"-ProduzentInnen und der Produkte mit dem Gütesiegel "Qualität Tirol" werden einerseits deren Bekanntheitsgrad gesteigert, andererseits soll die Aufmerksamkeit auf die Besonderheiten der Produktion im alpinen Raum gelenkt werden. Ein weiterer positiver Effekt ist die Steigerung des Produktabsatzes der regionalen Betriebe.

Um die Hochwertigkeit der Produkte und der Verarbeitung aufzuzeigen, werden ausschließlich SpitzenköchInnen für die Veranstaltungen angefragt. Denn nur wenn die "Qualität Tirol"-Produkte gekonnt und ebenso hochwertig verarbeitet werden, können sich Qualität und Regionalität voll entfalten.

Die SpitzenköchInnen haben zudem die Möglichkeit, sich, ihre Kochkünste und ihr Wissen zu den hochwertigen Produkten und zur Veredelung präsentieren zu können.

Durch die Vernetzung der unterschiedlichen StakeholderInnen, EntscheidungsträgerInnen und ProduzentInnen können neue Synergieen entwickelt werden, neue Projekte und Kooperationen entstehen und in weiterer Folge wird die Tiroler Landwirtschaft gestärkt.

PROJEKTUMSETZUNG UND MASSNAHMEN

2019 wurde "Tafeln am Hof" zweimal durchgeführt. Im Zentrum standen folgende Produkte:

- 1 x "Qualität Tirol" Almrind
- 1 x "Qualität Tirol" Kwell-Saibling

Für 2020 sind weitere 2 Veranstaltungen geplant:

- Betriebe werden noch bekanntgegeben
- Termine werden noch bekanntgegeben
- Produkte werden noch bekanntgegeben

Die Speisen und Besonderheiten der Zutaten werden von Produktinfos und Geschichten zur Produktion und Verarbeitung begleitet. Mit dem Essen wird auch Wissen serviert. Das macht die

Wissensvermittlung so "kostbar".

Ablauf „Tafeln am Hof“ (2019):

- 18.00 Uhr: Eintreffen am Veranstaltungsort
- 18.30 Uhr: Offizielle Begrüßung durch Land Tirol und Agrarmarketing Tirol
- Aperitif und 1. Gang (im Stehen, mit Stehtischen)
- Begrüßung GastgeberIn/LandwirtIn, Besichtigung Landwirtschaft
- 2. & 3. Gang: Suppe & Hauptspeise werden serviert mit Getränkebegleitung
- Köche präsentieren aktiv die Speisen, inkl. Erklärung der Besonderheiten von regionalen Produkten
- 4. Gang Dessert
- 22.00/23.00 Uhr: Ende der Veranstaltung

Ablaufplan für 2020 wird noch bekanntgegeben!
Änderungen vorbehalten!

ERGEBNISSE UND WIRKUNGEN

Durch "Tafeln am Hof"-Veranstaltungen wird eine aktive Vernetzung der unterschiedlichen StakeholderInnen, ProduzentInnen und EntscheidungsträgerInnen aus Landwirtschaft, Verarbeitung, Vermarktung, Politik und Gastronomie ermöglicht. Die geladenen Gäste bekommen Einblicke in das Produktionsgeschehen und erfahren bzw. erschmecken die Genussvielfalt der Produkte. So werden die VertreterInnen aus den verschiedenen Bereichen zu Botschaftern des Gütesiegels "Qualität Tirol". Auch die Transparenz und Ehrlichkeit, die mit den "Qualität Tirol"-Produkten einhergehen, werden bei "Tafeln am Hof" erlebbar gemacht.

Zudem haben die SpitzenköchInnen dadurch eine Präsentationsmöglichkeit. Sie können sich vorstellen und ihre Kochkünste sowie ihr Wissen rund um die hochwertigen Veredelungsformen unter Beweis stellen.

Der Bekanntheit der regionalen Tiroler Qualitätsprodukte mit dem Gütesiegeln "Qualität Tirol" wird gesteigert und im besten Fall ergeben sich daraus zusätzliche Absatz- und Vermarktungsmöglichkeiten. Dem Gütesiegel "Qualität Tirol" sowie den Kriterien, die dahinterstehen, werden mehr Aufmerksamkeit geschenkt.

ERFAHRUNG

Das Vernetzen außerhalb der Arbeitsroutine zeigt eine große Wirkung entlang der Wertschöpfungskette. Alle Partner und Gäste haben "Tafeln am Hof" als positive Möglichkeit gesehen, sich untereinander auszutauschen und Synergien zu entdecken. Durch das Erlebbarmachen von hochwertigem Genuss und regionaler Produktion sind die Gäste zu Botschaftern des Gütesiegels "Qualität Tirol" geworden und haben bestenfalls weitere Partner von Regionalität und Hochwertigkeit der Lebensmittel überzeugen können.

Die Veranstaltungsreihe "Tafeln am Hof" ist eine ideale Plattform, wo Bestehendes und Traditionelles erhalten, neu belebt oder innovativ weiterentwickelt werden. Hochwertigkeit hat in puncto Produkte, Standort und Veredelung höchste Priorität - und das sieht und schmeckt man. Das Projekt ermöglicht aber auch, neue Wege zu gehen, sich zu vernetzen und neue Projekte zu entwickeln.



Fotorechte: Agrarmarketing Tirol GmbH



Fotorechte: Agrarmarketing Tirol GmbH



Fotorechte: Agrarmarketing Tirol GmbH



Fotorechte: Agrarmarketing Tirol GmbH



Fotorechte: Agrarmarketing Tirol GmbH

LINKS

[Bericht zur Auftaktveranstaltung "Tafeln am Hof"](http://qualität.tirol/pressebereich/2019/pks/auftaktveranstaltung-tafeln-am-hof/)

(<http://qualität.tirol/pressebereich/2019/pks/auftaktveranstaltung-tafeln-am-hof/>)

[Video zu "Tafeln am Hof" mit dem "Qualität Tirol" Kwell-Saibling](https://www.youtube.com/watch?v=IYPiTprWLCI&feature=emb_title)

(https://www.youtube.com/watch?v=IYPiTprWLCI&feature=emb_title)

DOWNLOADS

[Medieninformation-Tafeln am Hof-2019](https://le14-20.zukunftsraumland.at//index.php?inc=download&id=2183)

(<https://le14-20.zukunftsraumland.at//index.php?inc=download&id=2183>)