

Kufsteinerland freut sich über gastronomische Ausnahmetalente und sinnvolle Vermarktung regionaler Produkte

Kufstein, 6. April 2023

In der Region rund um die Festung Kufstein befinden sich mittlerweile nicht weniger als sieben vielfach ausgezeichnete Restaurants mit insgesamt 11 Gault & Millau Hauben¹. Zwei davon „trägt“ der Unterwirt in Ebbs. Bereits seit 1991 zählt er im Bezirk zu den Slow-Food-Pionieren auf Gourmetniveau. Ende März wurde er zum Schauplatz für das jährliche Mitgliedertreffen der internationalen Vereinigung „Jeunes Restaurateurs“ (JRE).

Als einer der Aushängeschilder für österreichische Spitzengastronomie wurde der Unterwirt Ebbs im November 2021 zu den „Jeunes Restaurateurs“ aufgenommen. Der Verein JRE umfasst rund 350 Mitglieder in 15 vorwiegend europäischen Ländern und steht für höchste gastronomische Qualität. Dementsprechend anspruchsvoll sind die Aufnahmekriterien. Außerdem sind „viel Herz und eine unendliche Passion für Gastronomie“, laut Richard Rauch, Präsident JRE-Österreich, maßgeblich dafür entscheidend, in den elitären Kreis der Junggastronomen – maximal 40 Jahre alt darf ein neues Mitglied sein – aufgenommen zu werden. Und genau das beweisen die beiden Unterwirtinnen Sabrina und Katrin Steindl, die den elterlichen Betrieb vor zwei Jahren übernommen haben. Sie stehen für eine neue Generation von Hoteliersfamilien und haben ihre eigene, ganz persönliche Vorstellung von zeitgemäßer Gastfreundschaft. Mit kreativen Ideen, innovativem Management und zugleich viel Mut und Durchsetzungskraft setzen sie kulinarische Akzente verbunden mit Kunst und Kultur. So funktionierten sie kurzerhand den Kuhstall des über 700 Jahre alten Hauses in ein Kunstatelier um, mit Sepp Huber als „artist in residence“. Von den Unterwirtinnen mehr als begeistert zeigt sich Salzburgs wohl bekanntester Gastronom und Starkoch der Alpine Cuisine Andreas Döllerer: „Unser Betrieb ist ähnlich alt wie der Unterwirt. Nur eine Tradition hochleben zu lassen ist auf Dauer aber zu wenig, sondern sie gehört immer wieder hinterfragt. Gottseidank gibt es in Ebbs die Unterwirtinnen, die das richtig gut machen. Wir sind stolz, dass die beiden Teil der JRE sind.“ Die Mitgliedschaft bei den „Jeunes Restaurateurs“ kommt jedem Mitglied auch dahingehend zugute, dass sie von anderen Mitgliedsbetrieben wie dem Restaurant Döllerer weiterempfohlen werden. Davon profitiert natürlich auch der gute Ruf des Kufsteinerlandes als Treffpunkt für Genussmenschen im Tiroler Unterland.

In den letzten Jahren haben sich einige Junggastronome und -hoteliers mit ihrem Angebot einen Namen gemacht. Diese ganz persönliche Umsetzung gastronomischen Denkens macht die Region Kufsteinerland kulinarisch so interessant und besonders. „Wir als neue Generation sind nun am Ruder, um unsere eigene Interpretation des Gastgeberberufes zu verwirklichen,“ sind sich Sabrina und Katrin Steindl einig. Die beiden Unterwirtinnen sind mit ihrem Innovationsgeist ein wichtiger Teil dieser aufstrebenden Generation junger Gastgeber:innen, die genau das machen, was sie am besten können: Gastkultur leben. So auch Österreichs jüngste Haubenköchin Viktoria Fahringer vom Gourmet Wirtshaus Tiroler Hof in Kufstein. In ihrer Kochschule legt sie besonderen Wert auf Kreationen mit regionalen Zutaten. Zu dieser Generation zählt auch das junge Team der Schwoicher Bierbrauerei Bierol mit seinem Haubenrestaurant Taproom. Was 2014 als Experiment begann, rühmt sich heute mit internationaler Bekanntheit. Von Falstaff 2022 als drittbeliebteste Brauerei gekrönt, launchte Bierol erst vor kurzem ihre neuen Künstlerbiere „Hardigatti“ und „Blitzbirn“. Die Kunst steckt bei der neuen Serie nicht nur im Geschmack, sondern auch im Design, denn zwei Tiroler Künstler entwarfen die Illustrationen auf den neu interpretierten Bierklassikern.

Schützenhilfe für regionale Produzenten

Mit der Initiative Kaiserweis¹ erschloss sich den beiden Tourismusregionen Kufsteinerland und Kaiserwinkl eine großartige Chance, regionale Produkte gemeinsam zu vermarkten. Selbst kleinsten Produzenten wird somit geholfen, sich mit ihren Erzeugnissen an qualitätsbewusste Konsumenten zu richten und jene zu bedienen, die sie ohne diesem Zusammenschluss nicht erreichen würden. Regionale Vielfalt und leichter Zugang für Gastronomie

¹ lt. Gault & Millau Guide 2022 und 2023

und Endkonsument ist das Credo der Dachmarke Kaiserweis¹. Evi Lechner, Kaiserweis¹-Projektkoordinatorin, betont zudem: „Im Kampf gegen die Klimakrise können wir mit kurzen Transportwegen unseren Beitrag leisten.“

Auch aus touristischer Sicht gesehen ist das Projekt eine Bereicherung für jeden Gast. Die Fülle an kulinarischen Schaubetrieben lässt sich auf den eigens initiierten Genussrouten zu Fuß oder mit dem Rad erleben. Die Strecken führen zu Stationen wie Hofläden, Sennereien, Speckproduzenten, Imker, Brennereien sowie traditionellen Handwerksbetrieben. Aber auch vorbei an Kulturstätten wie dem Festspielhaus Erl oder einem der Hauben gekrönten Restaurants. Für alle, die lieber alles an einem Ort vereint haben möchten, dem sei das Kaiserweis¹ Ladl empfohlen. Laut Obmann Sebastian Schrödl ist das „die perfekte Inspirationsquelle für alle, die auf der Suche nach besten regionalen Produkten sind.“

Die neun Gemeinden umfassende Region Kufsteinerland überrascht mit vielfach ausgezeichneten und vorwiegend familiengeführten Gasthäusern, vor allem im ländlichen Bereich. Sie versprechen ländliche Kochkultur mit feinsinnig interpretierten klassischen, aber auch untypischen Gerichten. Der Bezug und die Verarbeitung von regionalen, oftmals sogar selbst erzeugten Produkten sind für diese Betriebe selbstverständlich. Nachhaltig gedacht, ist die Verwendung regionaler Erzeugnisse ein Gewinn für die Umwelt und natürlich den Produzenten selbst, aber auch für die Gesinnung des Gastes. Dank heimischer Produkte wird schon beim Blick in die Speisekarte ein Gefühl der Verbundenheit und Wertschätzung vermittelt. Schließlich wünscht sich wohl jeder Urlaubsgast auch das zu bekommen und zu erleben, was authentisch ist. Und das beginnt manchmal eben schon am Teller.

Pressekontakt Tourismusverband Kufsteinerland

Mag. (FH) Margret Winkler | PR & Kommunikation

Unterer Stadtplatz 11 | 6330 Kufstein

T +43 5372 62207 21 | M +43 664 88239939

m.winkler@kufstein.com