

Wo Österreich draufsteht, ist Qualität drin

Tiroler Gastwirte kennzeichnen freiwillig die Herkunft ihrer Lebensmittel.



Immer mehr Menschen fragen sich, woher unsere Lebensmittel kommen und wie sie gewonnen werden. Das Wissen um strenge Tierhaltung und Herstellungsprozesse in Österreich gibt die nötige Sicherheit und ein gutes Gefühl beim Konsum. Darum sagen immer mehr Tiroler Gastwirte in einer freiwilligen Aktion gerne, „wo's herkommt“, das servierte Schnitzel, der Salat, das Frühstücksei oder das Joghurt. Produkte, die aus Österreich stammen, werden auf der Speisekarte mit einem eigenen Einleger gekennzeichnet. Dieser Schulterschluss zwischen Landwirtschaft, Hotellerie und Gastronomiebetrieben auf Initiative der Agrarmarketing Tirol ist einmalig.

FÜR DIE WIRTSLEUTE vom Gasthof Kreuz in Rieden bei Reutte, Barbara und Heinz Saletz, steht außer Frage, dass die Speisen auf der Karte regional oder österreichisch sein sollten. Nicht zuletzt, weil in einem engen Wirtschaftskreislauf Lieferanten gleichzeitig auch Gäste sind. Heinz Saletz: „Wir sind sehr bestrebt, dem eigenen Land treu zu bleiben und unsere Wirtschaft zu fördern. Und das Außerfern ist ja nicht so groß. Da weiß man, wo's herkommt und dass die Qualität passt.“ So kommt das Wild aus dem Revier unmittelbar in Rieden, die Forelle aus der nahegelegenen Fischzucht, die Kartoffel stammen vom Mieminger Plateau, jenseits des Fernpasses, der Käse aus Rotholz. Schweinefleisch kommt aus Oberösterreich, die Hühner kommen ebenfalls von dort oder aus Kärnten. Dass das Bewusstsein für regionale Produkte gewachsen ist, merkt Heinz Saletz: „Der Gast fragt schon, wo's herkommt. Oft brauche ich ja gar keine Speisekarte, die mündliche Empfehlung reicht. Und die Qualität darf ruhig auch ein paar Euro mehr kosten.“ Zu seinen Gästen zählt der traditionelle Gasthof großteils Einheimische. Wobei da wegen der Grenznahe auch Menschen aus dem benachbarten Bayern noch dazugezählt werden, wie Heinz Saletz mit einem Schmunzeln sagt.

FÜR DIE FORELLE MÜLLERIN „vom Kreuz“ verrät Heinz Saletz hier das Rezept. Ein Außerferner Fisch muss es ja nicht unbedingt sein, aber ein Tiroler schon.

ENTGELTLICHE EINSCHALTUNG / FOTOS: NETZWERK KULINARIK/WILDBILD.AT

FORELLE MÜLLERIN

Zutaten:

1 frische Forelle 250-300 g, Salz, Mehl zum Staubem, Zitrone, Petersilie, Schnittlauch, Liebstöckel, Kresse, Knoblauch, ca. 150 g Butter

Beilage:

Petersilienerdäpfel, Blattsalate

Zubereitung:

- » Butter in der Pfanne erhitzen, die mit Salz gewürzte und mehlierte Forelle einlegen und auf beiden Seiten langsam goldbraun braten.
- » Mit einem Suppenlöffel des Öfteren heiße Butter aus der Pfanne in den Bauch der Forelle schöpfen.
- » Wenn die Forelle fast fertig gebraten ist die Kräuter (außer die Kresse) in den Bauchraum legen und wieder mit heißer Butter begießen.
- » Wenn man Knoblauch wünscht, diesen auch zerkleinert in den Bauchraum und auf die Haut der Forelle geben.
- » Die Forelle anrichten und mit Kräutern bestreuen.
- » Zitrone, Kartoffeln, Butter aus der Pfanne und Salat dazu servieren.

Gutes Gelingen und Mahlzeit!



Barbara Saletz,
Gasthof Kreuz, Rieden

#dakommtsher

Ich sag, wo's herkommt!

Transparenz auf meiner Speisekarte ist selbstverständlich.

Tirols Wirte stehen für freiwillige Herkunftskennzeichnung. Ein Schulterschluss zwischen Tiroler Wirtschaft und Landwirtschaft.
www.dakommtsher.at

