

GANZ OBEN in Galtür - Zillertal trifft Paznauntal

Alpinarium und Kulinarium Galtür



Foto: Gerda Gratz

„Wo sich der Anfang, das Ende oder die Mitte der Welt befinden, ist ein Frage der Perspektive. Endet das Tal in Galtür, oder beginnt es genau dort? Thront das Dorf über dem Rest der Welt, ist es mittendrin, oder ist es gar eine Welt für sich?“, einleitende Worte der Kuratorin und Mitherausgeberin von GANZ OBEN, dem Buch von Galtür, ein Pendant zur gleichnamigen Dauerausstellung im Alpinarium Galtür. Das Alpinarium, ein Ort des Erinnerns an die vielfältige, aber ebenso traurige Geschichte Galtürs.

„Wo sich das Gute, das Regionale oder das Kostbare am Teller findet, ist eine Frage des persönlichen Zugangs. Endet Regionalität überhaupt in ihrer Region, und wo endet wiederum diese, oder beginnt sie dort, wo ganz einfach das Gute zuhause ist und Wurzeln schlagen darf? Findet das kostbar Regionale auf den Teller, ist es sogar ein Mehrwert, oder ist es nur eine ku-

linarische Leidenschaft einer sagen wir Nischen-Gastronomie?“ Eine Frage, die ich mir kurz vor Weihnachten als geladener Gast der Zillertaler Tourismusschulen im Hotel Wirlerhof in Galtür stelle. Das Projekt „Kulinarische Bergweihnacht“ der 3HLTa steht einmal mehr für die Regionalität der Produkte, eine fürwahr gastronomische Leidenschaft. Das Zillertal trifft mit dieser Passion auf das Paznauntal.

Die Zillertaler Tourismusschulen tragen als Vorreiter seit vielen Jahren den Gedanken der Regionalität mit ihren beispielgebenden Schulprojekten hinaus an die Öffentlichkeit, hinaus in die Gastronomie. So ist ein erster Preis der Agrarmarketing Austria 2018 mit „Genial Regional“ nur eine Auszeichnung, nur ein wichtiger Impuls von vielen der angehenden Gastronomen aus Zell am Ziller. Eine zukunftsweisende Zusammenarbeit von Gastronomie, regionalen Produzenten aus Landwirtschaft und Handel

kann nur eine passende Antwort auf die großen Themen unserer Zeit sein, beispielsweise auf den Klimawandel. Regionalität und Saisonalität von Lebensmitteln sind klimarelevante Aspekte. Dabei werden Transportwege kurz gehalten, Arbeitsplätze gesichert, und die Wertschöpfung bleibt vor Ort. Wichtige Fragen dazu lauten: Wo entstehen die Produkte? Wie schaut eine artgerechte Tierhaltung aus? Die Schüler der 3HLTa der Zillertaler Tourismusschulen haben mit ihrem seit Schulbeginn initiierten Projekt der Kulinarischen Bergweihnacht „Zillertal trifft Paznauntal, 2 Täler – 1 Genuss“ eines ganz stark bewiesen, nämlich, dass sie Meister der Regionalität sind. Mit deren Zutun gelingt der Gang auf der Mauer der Spitzengastronomie ganz einzigartig. Denn mit der Regionalität im Gepäck, gibt sich das über die Regionen Tirols hinausreichende Thema der regionalen Kostbarkeiten ein ganz besonderes Stelldichein am Teller des Gastes.

GANZ OBEN, ein Begriff der am Beispiel „Zillertal trifft Paznauntal“ aus Galtür in vielerlei Hinsicht hinauswachsen darf und soll, in eine Welt, die viele Perspektiven kennt. ALPINARIUM und KULINARIUM. Ein Ort, eine Region, zwei Begriffe und ganz viel gelebte Regionalität.



Foto: T. Anzenberger

Gerda

Gerda Gratz
Chefredaktion

gerda@zillertalerheimatstimme.at