

Meraner Genusswerkstatt

Ziel der Meraner Genusswerkstatt ist es, die Weiterentwicklung der alpin-mediterranen Küche im Meraner Land für den Gast erlebbar zu machen (entsprechend dem Profil „alpin-mediterranes Lebensgefühl“). Zudem soll die Gastronomiekompetenz der Region untermauert und weiter ausgebaut werden.



Die Idee

Ein Koch - oder mehrerer Köche in Zusammenarbeit - kreieren ein innovatives Gericht, welches den alpin-mediterranen Charakter des Meraner Landes widerspiegelt. „Innovativ“ umfasst in diesem Zusammenhang nicht ausschließlich Neukreationen, sondern vor allem auch die Weiterentwicklung bestehender Gerichte, deren Rezepte ein Minimum an mediterranen sowie alpinen Zutaten beinhalten.

„**Werkstätten zum Genießen**“ sind Gastronomiebetriebe, welche ganzjährig mindestens ein Genusswerkstatt-Gericht auf der Karte führen. Der Gast kann das Gericht im Betrieb genießen und mittels einem dort ausgehändigten Rezept zuhause selbst nachkochen.

„**Werkstätten zum Mitmachen**“ sind Kochkurse, bei denen der Koch gemeinsam mit den Teilnehmern ein Genusswerkstatt-Gericht zubereitet.

Teilnahmekriterien für Gastronomiebetriebe für Werkstätten zum Genießen/Mitmachen

Die Teilnahme am Projekt ist für Betriebe kostenlos.

Der Betrieb entscheidet sich ganzjährig mindestens ein Genusswerkstatt-Gericht anzubieten und/oder einen Kochkurs für ein Genusswerkstatt-Gericht anzubieten.

Kriterien Genusswerkstatt-Gericht:

- ✓ Basis ist eine fixe Liste mit mediterranen und alpinen Zutaten (siehe Anlage).
- ✓ Das Gericht muss mindestens zwei Zutaten aus der alpinen und mindestens zwei Zutaten aus der mediterranen Liste beinhalten.
- ✓ Mindestens eine der vier Zutaten muss aus Südtirol stammen, d.h. in Südtirol angebaut bzw. gezüchtet und veredelt worden sein.
- ✓ Das Rezept wird dem Gast zum Nachkochen mitgegeben.
- ✓ Ein und maximal vier innovative Genusswerkstatt-Gerichte werden ganzjährig auf der Karte geführt.
- ✓ Die Gerichte werden vorab eingereicht und von einer Jury geprüft.
- ✓ Alle Betriebe und Initiativen müssen für die Öffentlichkeit zugänglich sein.
- ✓ Ein einheitliches grafisches Genusswerkstatt-Layout wird vorgegeben.
- ✓ Die Einhaltung der Kriterien wird über Stichprobenkontrollen sichergestellt.

Leistungen der Projektpartner

Leistungen der MGM und des Tourismusvereins:

- ✓ Auflistung aller teilnehmenden Betriebe in einer eigener Meraner Genusswerkstatt - Broschüre (ab 2017)
- ✓ Versand von allgemeinen Informationen zur „Meraner Genusswerkstatt“ mittels Post an interessierte Gäste (ab 2016)
- ✓ Versand von allgemeinen Informationen zur „Meraner Genusswerkstatt“ mittels GästeneNewsletter (ab 2016)
- ✓ Auflistung aller teilnehmenden Betriebe auf dem Dachportal Meraner Land im Unterpunkt zur „Meraner Genusswerkstatt“ (ab 2016)
- ✓ Versand einer Pressemitteilung zur „Meraner Genusswerkstatt“ an die lokalen Medien (ab 2016)
- ✓ Erwähnung der „Meraner Genusswerkstatt“ in einer Pressemitteilung an die internationalen Medien (ab 2016)
- ✓ Einbindung des Projektes „Meraner Genusswerkstatt“ in die Pressearbeit

Leistungen der teilnehmenden Betriebe:

Kostenlose Teilnahme, sofern folgende Pflicht-Leistungen zu 100% erfüllt werden:

- ✓ Einsatz und Engagement für das Projekt „Meraner Genusswerkstatt“
- ✓ Der Betrieb bietet während seiner gesamten Öffnungszeiten mindestens ein (bis maximal 4) Genusswerkstatt-Gericht an, das den beschriebenen Kriterien entspricht
- ✓ Der Betrieb informiert alle seine Mitarbeiter über seine Teilnahme an der Meraner Genusswerkstatt und erklärt ihnen diese Initiative
- ✓ Der Betrieb lässt Drucksorten und andere Werbemittel der Meraner Genusswerkstatt sichtbar aufliegen bzw. verteilt dies aktiv an seine Gäste
- ✓ Verwendung der vorgegebenen Vorlagen (Logo, Textbausteine, Menüvorlagen etc.)
- ✓ Kommunikation des Projektes „Meraner Genusswerkstatt“ über die eigenen Kommunikationskanäle (Website, Facebook, Newsletter, persönliche Empfehlung, etc.)

Folgende Vorlagen werden den teilnehmenden Betrieben zur verpflichtenden Verwendung zur Verfügung gestellt:

- ✓ Logo Meraner Genusswerkstatt in digitaler Form (DE/IT/EN)
- ✓ Textbausteine für Drucksorten und Webseite in digitaler Form (DE/IT/EN)
- ✓ Menüvorlagen in digitaler Form (DE/IT/EN)
- ✓ Vorlage Rezept für Gast in digitaler Form (DE/IT/EN)
- ✓ Auswahl an Fotos zur Meraner Genusswerkstatt in digitaler Form
- ✓ Liste mit Vorschlägen von lokalen Produktionsstätten wo bei Bedarf Zutaten für das Genusswerkstatt-Gericht bezogen werden können

Für Fragen, weiterführende Informationen und das Anmeldeformular können Sie gerne Ihren Tourismusverein oder die MGM kontaktieren.

Katharina Flöss
Destinationsmanagement - MGM
katharina.floess@mgm.bz.it – 0473/200 443

Anlagen: Zutatenliste

Zutatenliste „Meraner Genusswerkstatt“

Mindestens 2 „alpine“ Zutaten + mindestens 2 „mediterrane“ Zutaten (sowie weitere frei wählbare Zutaten) für ein innovatives „Genusswerkstatt“ Gericht
Mindestens 1 verwendete Zutat aus der Liste MUSS in Südtirol (auf)gewachsen und veredelt worden sein

Alpin		Mediterran	
Bärlauch*	Buchweizen/Gerste/Dinkel/Roggen	Melanzane	Ricotta (z.B. Kuh, Schaf, Büffel)
Brennnessel*	Forellen/Saiblinge/Barsche	Radicchio (z.B. Tardivo, Variegato, Precoce,...)	Mascarpone
Latschenkiefer	Speck/Kaminwurzeln	Getrocknete Tomaten	Goldbrasse/Wolfsbarsch/Palamita/Sardinen
Löwenzahn*	Rindfleisch (z.B. Grauvieh, Braunvieh,...)	Artischocken	Cotechino
Rhabarber	Ziegen-/Schafffleisch	Rucola	Lardo/Bresaola/Rohschinken/Mortadella
Spargel	Wildbret	Zucchini(blüten)	Salsiccia
Wurzelgemüse (z.B. Karotten, Bete, Rettich, Kartoffeln, Kohlrabi, Pastinaken...)	Walnuss	Kapern	Kaffee
Kohl (z.B. Grünkohl, Schwarzkohl, Wirsing, Blaukraut,...)	Esskastanie	Oliven	Orange
Kartoffeln	Honig	Trüffel	Feigen
Kürbis (z.B. Butternuss, Hokkaido, Muskatkürbis, ...)	Beeren (z.B. Ribisel, Himbeeren, ...)	Pinienkerne	Pompeimo
Sauerkraut	Apfel	Hülsenfrüchte (Kichererbsen, Linsen...)	Melone
Almkäse	Marille (z.B. Vinschger Marille,...)	Polenta	Pfirsich
Südt. Rohmilchkäse (z.B. Schaf, Kuh, Ziege)	Autochtone Traubensorten	Pecorino	Granatapfel
Ziegen(frisch)käse	Waldfrüchte	Gorgonzola	Nektarine
Graukäse	Birne (z.B. Palabirne,...)	Mozzarella (z.B. Fior di latte, Buffalo DOP, Burrata, ...)	Kaki
Ziegenmilch	Zwetschge		
Paarlbrötchen	Holunderblüten*		
Schüttelbrötchen	Quitten		

*für diese Produkte benötigt man zertifizierte Verkäufer.

NB: Ist eine Zutat saisongebunden, muss diese im Rezept entweder austauschbar sein, oder ein zusätzliches Gericht eingereicht werden, damit die Meraner Genusswerkstatt auch das ganze Jahr über in der Speisekarte vertreten ist. Z.B. können Spargelteigtaschen im Herbst als Kürbisteigtaschen angeboten werden.