

Nachfrage und Wertschätzung steigen

Die GAST-Messe in Klagenfurt zeigte Genussland Kärnten Betrieben Möglichkeiten auf, die Gastronomie für sich als interessanten Absatzmarkt zu entdecken.

Das Genussland Kärnten ermöglichte zwölf Produzenten und Verarbeitern, sich mit ihrer Produktvielfalt auf dieser Gastronomiefachmesse zu präsentieren. Sie fanden großes Interesse bei den Wirten. Das zeigte sich an der guten Besucherfrequenz, die hier an den drei Messetagen zu beobachten war und bestätigte sich in einer Befragung der Betriebe nach der Messe. Sie berichteten von sehr positiven Geschäftsabschlüssen, vielen Neuinteressenten und informativen Gesprächen. Auch die Betreuung bereits bestehender Kunden war ihnen wichtig.

Ideenküche

Publikumsmagnet war die „Ideenküche“, bei der an jedem Messtag Kärntner Genuss Wirte gemeinsam mit Genussland Kärnten-Chefkoch Marco Krainer mit regionalen Produkten aufkochten. Sie zeigten auf, wie vielfältig und kreativ mit Produkten, die Kärntens Landwirtschaft bereitstellt, Gerichte zubereitet werden können. Da gab es „Süß und pikant gefüllte Hadn-Palatschinken“ genauso wie „Apfel küsst Schweineleber auf Asia-püree“. Und alles konnte auch gleich verkostet werden.

Wertschöpfung

„Es zeigt sich von Jahr zu Jahr mehr, dass der Kontakt zur Gastronomie, der sich auf dieser Fachmesse ergibt, Produzenten und Verarbeitern aus dem Genussland Kärnten neue, sehr



Die Genussland Kärnten „Ideenküche“ war ein GAST-Publikumsmagnet.

Genussland Kärnten

interessante und nachhaltige Absatzwege eröffnet. Die bäuerlichen Betriebe erzielen hier wirklich Wertschöpfung und die Wirte erkennen, dass sie mit regionalen Produkten ihre Alleinstellung und ihr Profil schärfen können“, freut sich Genussland Kärnten Obfrau Barbara Wako-

nig über die positive Entwicklung zwischen Wirten und Bauern.

Organisiert wurde der Auftritt auf der GAST vom Genussland Kärnten gemeinsam mit dem Kuratorium Kulinarisches Erbe Österreich und dem Cluster Gastronomie, Gemeinschafts-

verpflegung und touristische Initiativen.

Interessenten an einer Genussland Kärnten-Partnerschaft können sich informieren und beraten lassen unter 0463/50 36 55 oder unter info@genusslandkaernten.at.

FRITZ AUERNIG



Christian Prasser,
Restaurant Jedermann,
Villach:

Ich hab einen neuen Fischzüchter mit sehr guter Qualität kennengelernt, der mich künftig beliefern wird. Der nachhaltige, regionale Weg durch das Genussland Kärnten ist mir in meinem Restaurant sehr wichtig!



Margarete Puschnitz,
BV Nockfleisch:

Der Kontakt zu unseren bestehenden Gastronomiekunden war wichtig, wir haben auch Neuinteressenten, die wir jetzt besuchen. Privatkunden haben wir auf unseren neuen Online-shop hingewiesen, falls ihnen der Weg zu uns nach Patergassen zu weit ist.



Johann Pogantsch,
Fischzüchter
aus Grafenstein:

Die Gastronomie ist für mich ein wichtiger Absatzmarkt, denn sie bestellt regelmäßig. Das ist für mich planbar und deckt meine Fixkosten ab. Die Privatkunden mit einem etwas höheren Preis sind die Zugabe.