

TRENDBERICHT ZUR KULINARIK-EXKURSION IN DIE SCHWEIZ MIT STOPP IN VORARLBERG

„Wege entstehen beim Gehen“

Dieses Motto begleitete die Teilnehmenden im April 25 auf dem Weg in die benachbarte Schweiz und das angrenzende Vorarlberg, um neue Impulse und wertvolle Anregungen zu gewinnen.

Beschreibung

Am 23. und 24. April fand die jährliche Kulinarik-Exkursion der Agrarmarketing Tirol und der Tirol Werbung statt. 22 Teilnehmende – darunter Mitarbeiter:innen der Tirol Werbung und Agrarmarketing Tirol, Vertreter:innen diverser Tourismusverbände und Kulinarik-Initiativen sowie Produzent:innen, Gastronom:innen und Landwirt:innen – machten sich auf, um inspirierende Praxisbeispiele rund um die Themen nachhaltige Landwirtschaft und regionale Kulinarik kennenzulernen. Die Exkursion zeigte dabei vor allem, wie vielfältig und herausfordernd nachhaltige Landwirtschaft und Regionalkulinarik sein können und wie wichtig Authentizität und Kooperation entlang der gesamten Wertschöpfungskette sind.

Kontakt



Andrea Mair-Nenning

Projektmanagement Kulinarik & Kooperation

[+43 512 5757 01-358](tel:+43512575701358)

andrea.mair-nenning@agrarmarketing.at



Sarah Blümel

Themen & Erlebnisse | *Kultur & Kulinarik*

[+43 676 881 58-339](tel:+4367688158339)

sarah.bluemel@tirolwerbung.at

Der Inhalt dieser Aufbereitung ist Eigentum der Tirol Werbung und darf grundsätzlich nur zum internen Gebrauch verwendet werden. Ergebnisse daraus dürfen nur unter Angabe der Quelle (Tirol Werbung) an Dritte weitergegeben werden. Copyright Bilder: Tirol Werbung

Inhalt

1.	Tag 1: In der Schweiz zu Gast.....	3
1.1	Besuch der Jucker Farm in Seegräben	3
1.2	Culinarium Alpinum, Stans im Kanton Nidwalden.....	5
1.3	Impuls von Dominik Flammer, Vordenker der alpinen Kulinarik.....	7
2.	Tag 2: Gemeinschaftsverpflegung und der letzte Bauernhof in St. Anton	9
2.1	Ein runder Stall, offen für alle – Besuch bei Bur Pur	9
2.2	Vorderland HUS	11
2.3	Vorarlberg am Teller	13
2.4	Die letzten vier Kühe in St. Anton: Die Sennerei.....	14
3.	Die Top-Learnings	16
4.	KI-Hinweis	16



Die Teilnehmenden der Kulinarik-Exkursion auf Entdeckungsreise in der Essbaren Landschaft des Culinarium Alpinum

1. Tag 1: In der Schweiz zu Gast

1.1 Besuch der Jucker Farm in Seegräben

„Weil wir vorangehen, zahlen wir viel Lehrgeld.“

Martin Jucker, Landwirt und Gastronom

Unser erster Stopp: Die Jucker Farm in Seegräben am Pfäffikersee im Kanton Zürich. Martin Jucker, der den Betrieb gemeinsam mit seinem Bruder Beat bereits in fünfter Generation leitet, gab ausführliche Einblicke in den innovativen und breit gefächerten Landwirtschaftsbetrieb. Historisch betrachtet bestand der Standort ursprünglich aus drei einfachen Bauernhöfen. Durch strenge Auflagen aufgrund der



sensiblen Lage im Moorschutzgebiet waren die Brüder jedoch gefordert, sich geschäftlich neu zu orientieren. So wurde Ende der 1990er-Jahre gezielt auf die Kürbis-Erzeugung gesetzt – ein Schritt, der sich später als außerordentlich erfolgreich erwies, da Kürbisse damals noch kaum Thema waren. Heute zählt die Kürbisausstellung bei der Jucker Farm mit bis zu 10.000 Besucher:innen täglich zu den meistbesuchten Herbstveranstaltungen dieser Art und findet mittlerweile an insgesamt 15 Standorten europaweit statt.



Neben der Direktvermarktung, Erlebnisastronomie und der Eventorganisation bildet die regenerative Landwirtschaft heute einen zentralen Ansatz bei Jucker. Mit rund 70 verschiedenen landwirtschaftlichen Kulturen, die über mehrere Standorte verteilt angebaut werden, zeigt sich die Farm als vielseitig und flexibel. Vor allem der hofeigene Spargelanbau, der mit großem Aufwand und sorgfältiger Handarbeit verbunden ist, symbolisiert den Anspruch der Brüder, kompromisslos auf Qualität und Regionalität zu setzen, auch wenn das Produkt dadurch deutlich teurer ist. Zusätzlich zum Spargel setzen die Brüder Jucker auch stark auf Beeren, außerdem bewirtschaftet die Farm aktuell zwei Hektar Experimentalflächen, auf denen Permakultur und regenerative Ansätze getestet werden. Diese Flächen dienen in Ko-

operation mit Forschenden und Bildungsinstitutionen zugleich der Wissensvermittlung und sollen ein zukunftsweisendes Beispiel im Bereich der nachhaltigen Landwirtschaft geben.

Weiterhin nimmt die Gastronomie eine wichtige Rolle im Betriebsmodell ein: Standen anfangs familiäre Rezepte wie jene der Mutter im Mittelpunkt, wurde Schritt für Schritt ein professionelles kulinarisches Konzept entwickelt. Heute umfasst die Farm eine eigene Hofbäckerei und Verarbeitung; quasi sämtliche Nahrungsmittel stammen aus der eigenen Produktion. Ein weiteres Segment bilden attraktive Freizeitangebote – so gibt es beispielsweise

ein zwei Kilometer langes Apfelbaumlabyrinth für Gäste, diverse Events und saisonale Aktionen, um Besucher:innen einen Mehrwert jenseits klassischer landwirtschaftlicher Produkte zu bieten. Das Ganze nennen die Brüder „Erlebnismarketing“.

Die Farm versteht sich nicht als klassischer Tourismusbetrieb; vielmehr positionieren sich die Betreiber klar als regionaler Naherholungsort für Tagesgäste aus der Region Zürich. Entsprechend des Ansatzes im [FarmTicker](#), dem hofeigenen Online-Magazin, das die Stadtbevölkerung wieder näher an die Landwirtschaft und deren Herausforderungen heranführen möchte, werden unterschiedliche Themenbereiche zu Hintergründen, Produkten, Rezepten und Mitarbeiter:innen transparent gemacht.



Die Entwicklungen und Entscheidungen der vergangenen Jahrzehnte – von der radikalen Umstellung weg vom konventionellen Landwirtschaftsbetrieb hin zu einem vollintegrierten Erlebnisbetrieb mit regenerativen Ansätzen – zeigen deutlich, dass Flexibilität, Innovationsgeist und Mut zentrale Erfolgsfaktoren der Familie Jucker sind. Gleichzeitig verdeutlichte Martin Jucker sehr offen, dass ein Betrieb in ständiger Entwicklung auch immer wieder mit hohen Investitionen und Unsicherheiten verbunden ist: „Wir haben Ideen, aber letztlich hängt alles davon ab, was unsere Kund:innen wollen und brauchen.“

Weitere Infos zur Jucker Farm finden sich [hier](#).

1.2 Culinarium Alpinum, Stans im Kanton Nidwalden

„Regionalität ist unser Erbe. Und darauf sind wir stolz.“

Peter Durrer, Gastgeber



Im Culinarium Alpinum, angesiedelt im historischen Ambiente des ehemaligen Kapuzinerklosters in Stans im Kanton Nidwalden, dreht sich alles um das kulinarische Erbe der Alpen. Hier treffen kulinarische Profis, darunter Köch:innen, Käseexpert:innen, Schnapsbrenner:innen sowie Metzger:innen, Sommeliers und Verkoster:innen zusammen, um gemeinsam die alpine Küche zukunftsorientiert weiterzuentwickeln. Das Kompetenzzentrum versteht sich als lebendige Plattform, auf der alpinen Traditionserbe bewahrt, gleichzeitig aber innovativ und nachhaltig gestaltet werden soll.



Ein Herzstück des Konzepts bildet die sogenannte „Essbare Landschaft“. Dabei handelt es sich um einen einzigartigen Garten mit über 250 unterschiedlichen Pflanzenarten, darunter alte Obstsorten, vielfältige Kräuter sowie essbare Wildpflanzen und Blumen, deren Vielfalt in Führungen und Workshops vermittelt wird. Dieses Angebot richtet sich sowohl an Erwachsene als auch speziell an Lehrer:innen, Schüler:innen und Familien und trägt auf praktische Weise dazu bei, Landwirtschaft und regionale Kulinarik wieder stärker ins Bewusstsein der Menschen zu bringen.

Neben einem regelmäßigen Seminar- und Workshop-Programm im modern ausgestatteten Kochstudio bietet das Haus vielfältige Anlässe wie öffentliche Klosterführungen, botanische

Rundgänge oder Degustationen alpiner Spezialitäten. Im Alpsbrinzkeller wird außerdem gezeigt, welche handwerkliche Kunst hinter der Herstellung des Käses Alpsbrinz steckt – für einen einzigen Laib braucht es rund 600 Liter Almmilch. Ergänzend lassen sich im Klosterladen regionale Produkte erwerben, während eine hauseigene Vinothek die Geschichte und Vielfalt alpiner Weine lebendig werden lässt.



Die Gastronomie des Culinariums Alpinum verfolgt eine klare Philosophie im Sinne der Nachhaltigkeit und Regionalität. Produkte stammen ausschließlich aus Schweizer Anbau – wenige Ausnahmen bilden lediglich Kaffee, Schokolade und Gewürze. Dieser Regionalitäts-Gedanke spiegelt sich klar in der Haltung zu den Partner:innen wider: „Ich diskutiere nie mit unseren Produzent:innen über Preise. Es kostet, was es kostet“, betonte Gastgeber

Peter Durrer im Rahmen der Führung durch das beeindruckende Gelände. Als Mitglied von Initiativen wie „Slow Food“, „fait maison“, „swisstainable“ und „Responsible Hotels of Switzerland“ setzt das Culinarium Alpinum klare Zeichen für nachhaltigen, bewussten Genuss.

Das Haus beherbergt auch ein kleines Hotel mit 14 individuell gestalteten Doppelzimmern und versteht sich ebenso als Gastgeber für Seminare, kulturelle Anlässe und Veranstaltungen. Diese Ausrichtung auf Interaktion und Wissensaustausch unterstreicht die Rolle des Hauses als impulsgebende Kraft in der alpinen Kulinarik und macht das Culinarium Alpinum zu einem einzigartigen Ort für Gäste, die Authentizität, Genuss und Nachhaltigkeit gleichermaßen schätzen.

Mehr über das Culinarium Alpinum gibt es [hier](#).

1.3 Impuls von Dominik Flammer, Vordenker der alpinen Kulinarik

„Wenn sie erfolgreich sein wollen, dann müssen die Alpenländer zusammenarbeiten.“

Dominik Flammer, Essensforscher und Autor



Ein besonderer Teil der Exkursion war ein Vortrag von Dominik Flammer, einem renommierten Schweizer Ökonomen, Foodscout und Autor, der seit Jahrzehnten wertvolle Beiträge zur Erforschung der Lebensmittelgeschichte liefert. Flammer ist international unterwegs, um für professionelle Köch:innen und Händler:innen traditionelle Zutaten ebenso wie innovative Produkte und neue Fertigungs- und Zuchtmethoden zu erkunden.

Darüber hinaus engagiert er sich aktiv in der Ausbildung von Berufsköch:innen, Einkäufer:innen sowie Verkaufsleiter:innen im Lebensmittelhandel, wobei er Spezialkurse unter anderem zu den Themen Gewürze, Wildpflanzen, Fleisch- und Wurstwaren, Milchprodukte, Brot und Getreide sowie Meeresfrüchte leitet.

Flammer hob in seinem Vortrag im Rahmen einer Käseverkostung besonders hervor, wie elementar wichtig es sei, die enorme geschmackliche Vielfalt der alpinen Landschaften als authentische Stärke anzunehmen und auszubauen. Als Autor zahlreicher preisgekrönter Publikationen widmete er sich intensiv der regionalen Kulinarik – so erhielt sein Werk „Schweizer Käse“ den renommierten Preis „Goldene Feder“ der Gastronomischen Akademie Deutschlands und gilt inzwischen als Standardlehrwerk in der Käserei-Ausbildung. Sein vierbändiges Werk „Das kulinarische Erbe der Alpen – eine Ernährungsgeschichte des Alpenraums“ unterstreicht seinen Anspruch, regionale Lebensmitteltraditionen umfassend aufzuarbeiten und für die Zukunft zu bewahren.



Er ist der Ideengeber und Entwickler des oben beschriebenen Culinarium Alpinum, das er sechs Jahre lang von der Idee bis zur Umsetzung begleitet hat. Flammer betonte, wie wichtig es gerade im Alpenraum sei, Komplexität und Vielfalt gemeinsam zu stärken statt sich gegenseitig als Konkurrent:innen zu betrachten. Am Beispiel der erfolgreichen nordischen Küche („Nordic Cuisine“) machte er deutlich, wie die Alpenländer gemeinschaftlich als kulinarische Einheit auftreten und international umfassend wahrgenommen werden sollten. Für ihn ist kulinarischer Tourismus ein wachsender, bedeutungsvoller Markt, der gezielt und authentisch gestaltet werden müsse.

Ihr könnt Dominik auf seiner [Instagram-Seite](#) folgen.

2. Tag 2: Gemeinschaftsverpflegung und der letzte Bauernhof in St. Anton

2.1 Ein runder Stall, offen für alle – Besuch bei Bur Pur

„Von einem goldenen Hahn kann ich nicht essen.“

Monika Ebenhoch, Seminarbäuerin, Greencare-Beauftragte, dreifache Mosterin des Jahres



Ein anschauliches Beispiel für gelebte Regionalität, Herzblut und Innovationskraft war der Besuch beim Bur Pur Hof in Röthis, mitten im Vorarlberger Vorderland. Unter dem Motto „From nose to tail“ betreiben Monika und Armin Ebenhoch hier einen ungewöhnlichen Bauernhof, in dessen Mittelpunkt die behutsame und ganzheitliche Verarbeitung der eigenen landwirtschaftlichen Rohstoffe steht.

Oberste Priorität genießt dabei stets das Tierwohl – entsprechend verantwortungsvoll wird jedes Tier gehalten und schonend verwertet.

Der Stall fällt durch seine besondere Bauform ins Auge und fügt sich als Begegnungsstätte mitten im Ortszentrum harmonisch ins Gemeindeleben ein. Eine Vielzahl unterschiedlichster Tiere lebt hier im geräumigen Stall, der in hochwertiger Holzbauweise errichtet ist. Der Hof dient jedoch nicht nur als Produktionsstätte, sondern ausdrücklich auch als Treffpunkt und Ort des Austauschs; denn der bewusste Kontakt zwischen Mensch und Tier ist für die Betreiberin Monika Ebenhoch ein wesentliches Anliegen.



Im hofeigenen Selbstbedienungsladen bieten die Ebenhochs eine breite Palette an eigens gefertigten Produkten an. Neben hochwertigen Fleischwaren wie Speck, Salami, Salzwürsten, Streichwurst und Kübelfleisch finden Besucher:innen eine besondere Vielfalt an Säften und Mosten aus eigener Herstellung. Neben Klassikern wie Apfelsaft pur oder naturtrüb gibt es auch spannende Spezialkreationen wie Apfel-Randig-Saft, Apfel-Sellerie-Saft oder Morillo – ein Ausdruck der Freude am Experimentieren mit regionalen Zutaten und der Saisonalität. Im Winter ergänzt hausgemachter Glühmost das Sortiment ideal.

Dem Ehepaar ist es zudem wichtig, das Bewusstsein der jüngeren Generation für regionale Lebensmittel, gesunde Ernährung und traditionelle Fertigkeiten regelmäßig aktiv zu fördern. Besonders Monikas Brotbackkurse genießen großen Zuspruch, da sie Kindern spielerisch den respektvollen Umgang mit Lebensmitteln näherbringen und ihnen zeigen, wie Lebensmittel vom Feld bis auf den Teller den Weg finden.



Gezielt verwendet der Hof auch seine zentrale Lage direkt neben dem Sozialzentrum VorderlandHus, um frische, hausgemachte Säfte in die Gemeinschaftsverpflegung einzubringen und dort gerade älteren Menschen das Trinken mit besonders ansprechenden Säften in leuchtenden Farben zu erleichtern. Soziale Verantwortung übernehmen Monika und Armin Ebenhoch zudem durch Projekte wie beispielsweise Kooperationen mit der Lebenshilfe oder durch Angebote wie „Schule am Bauernhof“, um Kindern und Jugendlichen praxisnah Einblicke in nachhaltige Landwirtschaft und Lebensmittelproduktion zu ermöglichen.

Insgesamt verdeutlicht der Betrieb der Familie Ebenhoch eindrucksvoll die Verbindung zwischen traditionellem Handwerk, innovativer Produktentwicklung und sozialer Verantwortung. Die tiefe Verbundenheit mit der Region, der Respekt vor Natur und Tieren und das ehrliche Engagement für transparente, nachhaltige

Lebensmittel machen den Bur Pur Hof zu einem überzeugenden Vorzeigeprojekt für Landwirtschaft und Kulinarik im Alpenraum.

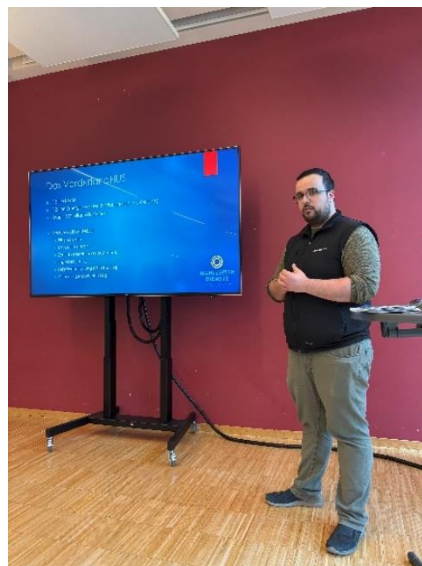
Mehr über den Bur Pur Hof gibt es [hier](#).

2.2 Vorderland HUS

„Wenn ich die Kinder nicht mit der Hauptspeise begeistern kann, dann kriege ich sie entweder mit der Vorspeise – Griesnockerlsuppe – oder dem Dessert. Schokopudding geht immer.“

Raphael Huber, Leitung Mahlzeitendienste

Einen weiteren zentralen Impuls erhielten die Teilnehmenden im Sozialzentrum Lebensraum Vorderland – dem Vorderland HUS in Röthis. Diese innovative soziale Einrichtung versteht sich nicht nur als Pflegezentrum, sondern als umfassendes Dienstleistungsangebot für alle Generationen der Region. Unter dem Dach des Vorderland HUS vereinen sich vielfältige Angebote wie Kinderbetreuung, offene Jugendarbeit, Tagesbetreuung für Menschen im Alter, regionale Pflegedienste und das Projekt „Regionales Case Management“. Kernidee ist dabei, gegenseitige Hilfe und Zusammenhalt in der Region sichtbar zu machen und aktiv zu fördern.



Ein wichtiger Bereich sind die Mahlzeitendienste unter der Leitung von Raphael Huber.



Diese Dienste sind das ganze Jahr über, 365 Tage lang, im Einsatz und erbringen täglich bis zu 740 Mahlzeiten für unterschiedlichste Kund:innen-Gruppen. Dazu zählen sowohl Kinder und Jugendliche in knapp 30 Einrichtungen wie Schulen und Kindergärten, aber auch ältere Menschen im Pflegebereich und Empfänger:innen von „Essen auf Rädern“. Besonders hervorheben lässt sich der offene Mittagstisch, der mit bis zu 80 Mahlzeiten pro Tag Menschen aus der ganzen Region herzlich einlädt, Gemeinsamkeit und Geselligkeit zu erleben.

Die wichtigste Besonderheit der Küche ist der konsequente Einsatz frischer, regionaler und hochwertiger Lebensmittel. Ziel der Initiative „Vorarlberg am Teller“ (dazu weiter unten mehr) ist die

intensive Zusammenarbeit mit heimischen Produzent:innen und der bewusste Einsatz regionaler und biologischer Waren – eine wichtige wirtschaftliche Unterstützung für heimische Betriebe und ein starkes Zeichen für Nachhaltigkeit und regionale Wertschöpfung.

Um diese ehrgeizigen Ziele zu erreichen, arbeitet das Küchenteam mit ausgewählten Lieferanten:innen eng zusammen, von denen die Mehrheit direkt aus Vorarlberg stammt. Die Zusammenarbeit mit den Produzent:innen geschieht bewusst auf Augenhöhe – Fixbestellungen, saisonale Lieferung nach Schlachtterminen und flexible Abstimmungen prägen hier eine Partnerschaft, von der beide Seiten langfristig profitieren.

Höhepunkte und Herausforderungen der täglichen Arbeit stellen gerade in den Mahlzeitediensten die ausgeklügelten Logistikabläufe dar: Vier Lieferfahrzeuge und drei Satellitenküchen sorgen für die täglich rechtzeitige Versorgung, trotz Einflüssen von Wetter, Verkehr oder Baustellen. Um Kreativität und Abwechslung auf den Teller zu bringen, arbeitet das Küchenteam mit abwechslungsreichen 5- bis 6-wöchigen Speiseplänen. Neben beliebten Gerichten wie dem traditionellen Schnitzel (an Spitzentagen bis zu 120 Kilo hausgemachter Kartoffelsalat) stehen aber auch bewusst weniger konventionelle Gerichte auf dem Speiseplan – etwa herzhafte Currys oder Beuschel neu interpretiert.

Die Küchencrew selbst besteht aus bestens geschulten Fachkräften, darunter speziell ausgebildete diätetische Köch:innen, die auf besondere Ernährungsformen und Anforderungen eingehen können. Diese fundierte Kompetenz in Sachen Ernährung bildet die Grundlage für das zentrale Anliegen des Vorderland HUS, gesunde Ernährung nicht nur schmackhaft zuzubereiten, sondern auch intensiv zu vermitteln.

Insgesamt zeigt das Projekt eindrucksvoll, wie soziale Verantwortung, Regionalität, gesundes Essen und gemeinschaftliche Teilhabe ganzheitlich in eine moderne soziale Einrichtung



Mehr über das Sozialzentrum gibt es [hier](#).

„Regionalität heißt für uns: kommt aus Vorarlberg. Die Grenze ist die Grenze.“

Ein zentrales Vorzeigeprojekt der Exkursion in Vorarlberg war die Initiative „Vorarlberg am Teller“, die sich mit großem Engagement für biologische und regionale Lebensmittel in der Gemeinschaftsverpflegung einsetzt. Initiiert wurde das Projekt durch das Land Vorarlberg und umgesetzt wird es von der Abteilung Landwirtschaft und ländlicher Raum der Vorarlberger Landesregierung. Ziel der Initiative ist es, den Anteil hochwertiger heimischer Produkte in Großküchen und Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen spürbar zu erhöhen und dadurch sowohl eine gesunde und bewusste Ernährung als auch die regionale Landwirtschaft wirksam zu unterstützen.

Die Teilnahme an „Vorarlberg am Teller“ ist für die Betriebe kostenlos, erfordert jedoch einen gewissen Einsatz in der Dokumentation. Je nach erreichtem Anteil an regionalen und biologischen Lebensmitteln werden die Betriebe anschließend offiziell ausgezeichnet – in



den Kategorien Bronze, Silber, Gold oder Platin. Dies sorgt neben einer wichtigen Wertschätzung auch für sichtbare Anerkennung nach außen und motiviert weitere Einrichtungen, sich der Initiative anzuschließen.

Mittlerweile beteiligen sich bereits mehr als 40 Partnerbetriebe aus ganz Vorarlberg. Gemeinsam werden auf diese Weise jedes Jahr rund vier Millionen regionale Gerichte auf die Teller gebracht – eine eindrucksvolle Zahl, die deutlich macht, wie groß das Potenzial für eine nachhaltige Stärkung von Regionalität in der Verpflegung ist. Die Resonanz unter den Gästen ist durchwegs ausgesprochen positiv – entsprechend zeigt sich deutlich, welche hohe Wertschätzung regionale Produkte und eine frische, ehrliche Küche genießen.

Die Initiative „Vorarlberg am Teller“ setzt dabei nicht nur auf den reinen Einsatz heimischer Zutaten, sondern unterstützt gleichzeitig auch die Entwicklung regionaler Wirtschaftskreisläufe, fördert enge Partnerschaften und stärkt so letztlich insgesamt die gesamte Region. Die Gemeinschaftsverpflegung wird nachhaltig weiterentwickelt, schafft Bewusstsein bei allen Generationen und trägt damit aktiv zu einem gesunden Lebensraum und einer starken heimischen Landwirtschaft bei.

Mehr über das Projekt gibt es [hier](#).

2.4 Die letzten vier Kühe in St. Anton: Die Sennerei

„Ein paar sagen, wir haben einen kompletten Klescher.“

Thomas Raffener, Bergbauer und Unternehmer



Ein weiteres Beispiel eines spannenden Betriebes auf der Exkursion war Die Sennerei in St. Anton am Arlberg – der letzte verbliebene Bauernhof mitten im Dorfzentrum. Familie Raffener betreibt diesen Hof als Verbindung von bäuerlicher Tradition mit moderner, durchdachter Architektur und einem klaren Nachhaltigkeitsgedanken. Direkt im Ortszentrum gelegen, gewährt Die Sennerei Gästen und Besucher:innen unmittelbare, faszinierende Einblicke in den Stall sowie in die hauseigene Käserei. Dort entstehen hochwertige Milchprodukte, handwerklich und frisch verarbeitet – zu kaufen direkt im angeschlossenen Hofladen.

Die besondere Philosophie der Familie spiegelt sich in der Bauweise wider: großzügig und transparent konstruiert, können sich Besucher:innen unmittelbar mit dem Ursprung ihrer Lebensmittel vertraut machen. Transparenz ist dabei kein leeres Schlagwort, sondern gelebter Alltag: Vom Stall bis zum fertigen Produkt ist der Weg direkt nachvollziehbar. Durch den unmittelbaren Kontakt zu Mensch und Tier entstehen wertvolle Verbindungen, die Gäste direkt an regionale Lebensmittel heranführen. Die Sennerei erzeugt hochwertige Milchprodukte, die direkt vor Ort verkauft werden.



Auch touristische Impulse setzt der Betrieb auf innovative Weise: Gleich neben Stall und Hofladen liegen mehrere liebevoll eingerichtete Apartments und Zimmer, die über den Partnerbetrieb ALPyrol gebucht werden können. Durch die zentrale Lage in der Fußgängerzone gelangen Besucher:innen von dort aus bequem zu Fuß zu den nahegelegenen Skiliften und zum Bahnhof.

Die Sennerei versteht sich jedoch nicht nur als innovativer Landwirtschafts- und Tourismusbetrieb, sondern verfolgt dezidiert das Ziel, nachhaltigen und qualitätsvollen Tourismus in der Region mitzugestalten. Daher ist Familie Raffener aktives Mitglied der Initiative „Quality Hosts Arlberg“. Diese unabhängige Qualitätsgemeinschaft tritt für einen nachhaltigen und zukunftsfähigen Tourismus am Arlberg ein. Sie distanziert sich klar von exzessivem Partytourismus, da dieser die Lebensqualität der Menschen vor Ort sowie das Urlaubserlebnis vieler Gäste negativ beeinflusst. Stattdessen arbeiten die Quality Hosts gemeinsam daran, den Gästen eine authentische, verantwortungsbewusste Urlaubserfahrung mit langfristigem Mehrwert zu bieten.



Unterstützt wird dieses Konzept etwa durch die gezielte Förderung der Bahnreise und die bewusste Pflege eines achtsamen, genussvollen Umgangs mit der Region, den Men-

schen und ihren Ressourcen. Die Sennerei repräsentiert dadurch in besonderer Weise, wie moderne Landwirtschaft, regionaler Tourismus und nachhaltige Entwicklung gezielt miteinander verwoben werden können und stellt damit ein wertvolles Vorbild für andere alpine Destinationen dar.

Mehr über Die Sennerei gibt es [hier](#).

3. Die Top-Learnings

Was nehmen wir von den beiden Tagen mit? Die Exkursion hat uns wieder bestätigt, wie gewinnbringend die konsequente Verbindung aus Authentizität und engen regionalen Partnerschaften ist. Die besuchten Betriebe zeigten anschaulich, wie intensives Engagement für Qualität und Partnerschaften zwischen Produzent:innen und Küchen regionale Kreisläufe in Gang setzen kann – hier sehen wir große Chancen für Tirol.

Weiters wurde uns noch stärker bewusst, wie wichtig gezielte Bildungs- und Vermittlungsprogramme sind, um das Verständnis und Bewusstsein für regionale Produkte in der Bevölkerung nachhaltig auszubauen. Zudem ist essenziell, Landwirtschaft und Tourismus konsequent im Sinne von nachhaltiger Regionalentwicklung zusammenzudenken, transparent zu gestalten und so langfristige, tragfähige Lebensräume im Alpenraum sicherzustellen. Hier liegt enormes Zukunftspotenzial, um langfristig Wirtschaftskraft, Gesundheit, Genuss und Lebensqualität in Tirol nachhaltig zu stärken und den gesamten Alpenraum als einzigartige kulinarische Region sichtbar zu etablieren.

4. KI-Hinweis

Dieser Trendbericht ist mit Unterstützung von KI entstanden.