



NATIONALPARK HOHE TAUERN REGIONSPRODUKTE

Projektinformation



PROJEKTBSCHREIBUNG

Das Projekt „Nationalpark Hohe Tauern Regionsprodukte“ wurde vom Tourismusverband Osttirol und dem Nationalpark Hohe Tauern Tirol gemeinsam entwickelt. Produzenten der „Nationalpark Hohe Tauern Regionsprodukte“ stehen für Regionalität sowie umweltbewusste Produktionsprozesse aus dem landwirtschaftlich- und touristischen Bereich. In der ersten Projektphase werden Produzenten aus dem Bereich Kulinarik & Genuss zertifiziert, die Ausweitung auf andere Produktparten ist zukünftig offen und möglich. Mit der 1. Gründungssitzung der Produzenten-Produktkommission im Oktober 2018 erfolgt für das Projekt, welches gemeinsam mit Produzenten aus der Region ausgearbeitet wurde, der offizielle Startschuss.



PROJEKTZIEL

Durch diese Kooperation und das Label wird der Nationalpark abseits der Naturlandschaft für die heimische Bevölkerung und Besucher und Gäste der Urlaubsregion Osttirol spür- und genießbar.

DER PRODUZENT:

Der Produzent vertraut auf die Kraft des größten und ältesten Nationalparks der Ostalpen. Im Sinne des Cross-Marketings sichern sich der Produzent den Vorteil mit der stark aufgeladenen sowie exklusiven Marke Nationalpark Hohe Tauern (international nach IUCN anerkannt) mit einem zusätzlichen Branding auf seinem Produkt aufzutreten.

DIE MARKE:

Die mit dem Logo „Regionsprodukt Nationalpark Hohe Tauern“ gekennzeichneten Produkte erhalten durch die Bekanntheit des Nationalparks einen Mehrwert – dies schafft Vertrauen und hebt die Produkte von Mitbewerbern ab. Mit der Wort-Bildmarke übertragen sich die Werte des Nationalparks auf die Produkte, welche mit dem markenrechtlich geschützten Logo „Regionsprodukt Nationalpark Hohe Tauern“ gekennzeichnet sind.



DER KONSUMENT:

Das Label ist für den Konsumenten Orientierung und Wegweiser zu einem reichhaltigen und naturbewussten Angebot heimischer Produzenten aus der Nationalparkregion Osttirol, welche sich der Marke Nationalpark in Zusammenhang mit ihren Qualitätsprodukten verschrieben haben. Der Konsument hat bei Kauf/Erwerb die Garantie, dass unter dem Label ausschließlich regionale Qualitätsprodukte angeboten werden.

DAS PRODUKT:

Die folgenden Anforderungen an die Produktion & die Rohstoffe des Produktes gelten als Entscheidungsgrundlage für die Aufnahme als Produzent. In Bezug auf die Produktion sowie die Rohstoffe muss für eine Zertifizierung einer der unten genannten Varianten (A, B, C) zutreffen. Ebenso sind weitere unten nachstehende Voraussetzungen zu erfüllen.

ANFORDERUNG AN DIE PRODUKTION & ROHSTOFFE DES PRODUKTES (Entscheidungsgrundlage für die Aufnahme)

VARIANTE A	VARIANTE B	VARIANTE C
<ul style="list-style-type: none">• Rohstoff aus Nationalpark-Region (=Nationalpark-Gemeinde)• Produktion in Nationalpark-Region <p>Bsp: Almsennerei Tauer</p>	<ul style="list-style-type: none">• Rohstoff aus Nationalpark-Region (= Nationalpark-Gemeinde)• Produktion in Osttirol <p>Bsp.: Wildfleischverarbeitung</p>	<ul style="list-style-type: none">• wesentlicher Rohstoffanteil (mehr als 50% aus Nationalpark-Region = Nationalpark-Gemeinde)• Produktion in Nationalpark-Region <p>Bsp.: Osttiroler Pregler (Edelbrand)</p>



WEITERE ANFORDERUNGEN AN DAS PRODUKT

- Der Produzent verwendet möglichst ressourcenschonende Verpackungsmaterialien.
- Alle gesetzlichen Rahmenbedingungen müssen durch den Produzent erfüllt sein, daher müssen die Ergebnisse einer Qualitätsprüfung von einer Untersuchungsanstalt gemäß § 73 LMSVG (AGES oder LUA) der Produzenten-Produktkommission nach Aufforderung vorab übermittelt werden.
- Eine Konformitätserklärung betreffend der Verpackung des Produktes ist vorhanden und wird nach Aufforderung vorab übermittelt.
- Der Produzent orientiert sich an einer zeitgemäßen ökologischen Produktionsweise vergleichbar Bio oder ähnlichem Gütesiegel.
- Im Idealfall ist eine Zertifizierung vorhanden (nicht zwingend).



DIE PRODUZENTEN-PRODUKTKOMMISSION:

Vertretungen aus Landwirtschaft, Nationalpark & Tourismus

- Vertreter des Nationalparks Hohe Tauern Tirol
- Vertreter des Tourismusverband Osttirol
- Vertreter von Direktvermarktungsorganisationen aus der Nationalparkregion Osttirol (Bauernladen, regionale Märkte, etc.)
- Unternehmer aus einer Nationalpark-Gemeinde mit landwirtschaftlichem und touristischem Hintergrund

Anmerkung: Prüfung der Voraussetzungen für die Zertifizierung erfolgt durch eine externe Kontrollstelle. Diese liefert Vorschlag sowie Entscheidungsgrundlage für die Produzenten-Produktkommission.

Aufgaben:

- a. Entscheidung über Aufnahme der Produzenten
- b. Kontrolle der Einhaltung der Kriterien
- c. Weiterentwicklung der Kooperation
- d. Meinungsbildung in der Region

Pflichten des Kooperationspartners / Produzent

- Verwendung des Logo „Regionsprodukt Nationalpark Hohe Tauern“ auf dem zertifizierten Produkt
- Integration bzw. Hinweis auf die Philosophie der Produzenten der Nationalpark Hohe Tauern Regionsprodukte in eigenen Werbemitteln (Website, Betrieb etc.)
- Der Produzent verwendet das Logo „Regionsprodukt Nationalpark Hohe Tauern“ auf seinen Drucksorten und Werbemitteln – bei entsprechender Nachproduktion
- Vertrieb der zertifizierten Produkte nach Möglichkeit auch in Direktvermarktungsgesellschaften
- Teilnahme an einem Produzenten Tag pro Jahr mit speziellem Nationalpark - Osttirol Programm
- Der Produzent sowie seine Mitarbeiter sind über die Region Osttirol, den Nationalpark und die Kooperation der Produzenten der Nationalpark Hohe Tauern Regionsprodukte informiert, um die Fragen der Kunden und Gäste passend beantworten zu können

Kooperations-Nutzen für den Produzenten

- Crossmarketing durch die stark aufgeladene & exklusive Marke Nationalpark Hohe Tauern
- Klare Positionierung zur Abgrenzung zu anderen Mitbewerbern
- Der Nationalpark ist eine bekannte Marke und bietet als solche einen Mehrwert
- Orientierung & In-Wertsetzung für den Endkunden
- Preisdurchsetzung durch entsprechende Qualitätsversprechen
- Produkte erhalten durch die Bekanntheit des Nationalparks einen Mehrwert
- Auszeichnung als regionales Qualitätsprodukt

Pflichten von Seiten TVB Osttirol & Nationalpark Hohe Tauern Tirol

- Aufnahme der Produzenten im Bereich Kulinarik in sämtlichen Werbemitteln
- Darstellung der Produzenten auf osttirol.com, nationalpark.osttirol.com sowie hohetauern.at
- Aufgreifen des Themas und der Produzenten im Bereich Social Media & Blogmarketing
- Einbindung der Produzenten bei Nationalpark- & Tourismusveranstaltungen in der Region nach Möglichkeit (z.B. Einbindung im Cateringangebot, Verkostungen etc.)
- Bei Pressekonferenzen, Presseveranstaltungen auf Zielmärkten der Urlaubsregion Osttirol - Einbindung der Produzenten nach Bedarf & Möglichkeit



ÖFFENTLICHKEITSARBEIT:

Pressekonferenz zum Projektstart im 12/2018 mit LH-Stv. Ingrid Felipe



- TV-Beitrag: ORF 2 – Tirol heute
- ORF Tirol Online
- Radio Tirol
- Dolomitenstadt.at
- Radio Osttirol
- Osttirol heute
- Osttirol online
- Kleine Zeitung Osttirol
- Bezirksblätter

Startseite > Kärnten > Osttirol

Osttirol | Nationalpark zergeht jetzt auf der Zunge

Lebensmittelproduzenten in Nationalpark-Region bekommen Möglichkeit, ihre Produkte unter einer neuen Dachmarke zu verkaufen.

Von **Michaela Ruggenthaler** | 10.00 Uhr, 07. Dezember 2018



Zahlreich sind sie: Die kulinarischen Erzeugnisse, die in der Osttiroler Nationalpark-Region entstehen. Diese sollen jetzt unter die Dachmarke „Nationalpark-Regionsprodukte“ kommen. Die Marke entstand durch ein gemeinsames Projekt der Nationalparkverwaltung Tirol und des Tourismusverbandes Osttirol.

Regionalität und umweltbewusste Produktionsprozesse werden in den Vordergrund gestellt – nicht zuletzt aufgrund des engen Zusammenspiels von intakter Naturlandschaft und qualitativ hochwertigen Endprodukten. Bereits im Oktober erfolgte die Gründungssitzung der Produzenten-Produktkommission. Hersteller können seitdem ihre Erzeugnisse zertifizieren lassen.

Bei der Zertifizierung setzt man auf die zwei Säulen Rohstoffe und Produktion. Die Kriterien: Rohstoff und Produktion in der Region, wie etwa Almkäse; Rohstoff aus der Region, Produktion in Osttirol (zum Beispiel Wild) oder mehr als 50 Prozent Rohstoffanteil aus der Region und Produktion in der Nationalparkregion (Brot).

Wer zugelassen ist, kann mit der Kraft der Marke Nationalpark Hohe Tauern auf seinen Lebensmitteln auf dem Markt auftreten. Die mit dem markenrechtlich geschützten Logo „Regionsprodukt Nationalpark Hohe Tauern“ gekennzeichneten Produkte erhalten durch die Bekanntheit des Nationalparks einen Mehrwert – dies schafft Vertrauen für den Konsumenten und hebt die Produkte vom Mitbewerber ab. Und die Nationalparkregion wird kulinarisch erlebbar.



Naturschutzreferentin Ingrid Felpe mit den ersten zertifizierten Herstellern © NPH

DIGITALES LERNEN
NEUER SCHUB ODER ANALOGE DURSTSTRECKE

Donnerstag, 21. Februar 2019
Haus der Musik
Annagasse 20, 1010 Wien

JETZT ANMELDEN!

DE KONTAKT: 010 401
ABA (0) ONE
DIGITAL LEARNING



Startseite **Aktuelles** Angebote Osttirol

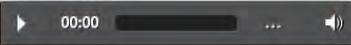
[Zeitschriften online lesen](#)

Nationalpark Hohe Tauern präsentiert Regionsprodukte

Eingestellt am 06.12.2018 von Christine Brugger.

Wie schmeckt der Nationalpark Hohe Tauern? Welche Produkte werden in einer Landschaft hergestellt, die als besonders gilt? Eine neue Initiative will Produkte aus dem Nationalpark sichtbar und schmeckbar machen. Die ersten Nationalpark-Regionsprodukte wurden im Rahmen der Kuratoriumssitzung mit LHStv Ingrid Felpe vorgestellt

Audiobeitrag anhören:





Nationalpark Regionsprodukte (c) cb

ZUR ÜBERSICHT

Kommentar verfassen

Wie stehst du zu diesem Thema? Teile uns deine Gedanken mit, indem du einfach unten das Formular ausfüllst.



Dolomitenstadt.at
Online Magazin

07 FEB 2019

Shop Chronik Politik & Wirtschaft Sport Kultur & Szene Meinung Ma

Der Nationalpark setzt auf „Regionsprodukte“

Das Tiroler Nationalparkkuratorium präsentierte eine neue Dachmarke.

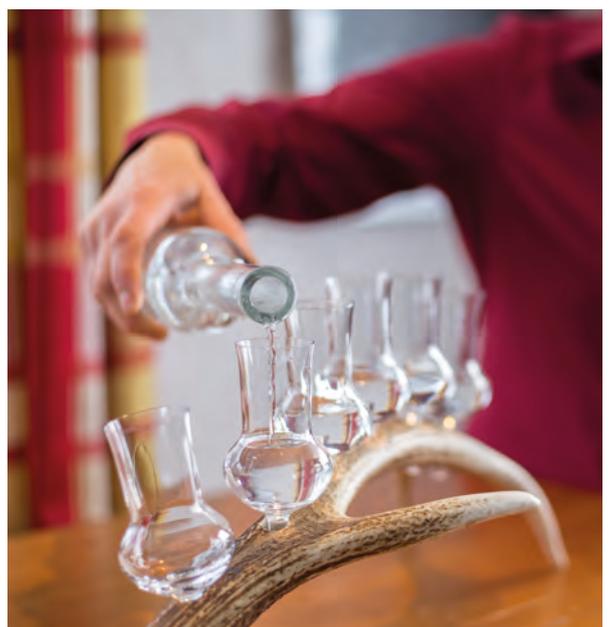
Politik & Wirtschaft - 06. Dezember 2018 - Redaktion

Am Mittwoch, 5. Dezember, fand in der Bezirkshauptmannschaft Lienz unter Vorsitz von Landeshauptmannstellvertreterin Ingrid Felpe die 54. Arbeitssitzung des Tiroler Nationalparkkuratoriums statt. Dabei wurden nicht nur die budgetären Schienen für neue Projekte gelegt, sondern auch ein Blick auf die Besucherzahlen geworfen und die neue Dachmarke der Nationalpark-Regionsprodukte präsentiert.

Im größten zusammenhängenden Zirbenwald der Ostalpen, dem Oberhauser Zirbenwald in der Gemeinde St. Jakob, ist im Frühjahr 2019 Baubeginn für einen Wildtierbeobachtungsturm, eingebettet in den Themenweg Oberhauser Zirbenwald, geplant. Nationalparkdirektor Hermann Stotter rechnet mit der Fertigstellung und Eröffnung Ende Juli. Erfreut zeigen sich Stotter und Felpe über die Entwicklung der Besucherzahlen im Jahr 2018. Die Nationalpark-Ranger betreuten insgesamt 48.891 Besucher, die Anzahl der Veranstaltungen wie zum

BISHERIGE MARKETINGAKTIVITÄTEN DURCH DEN TVBO/NATIONALPARK:

- Homepage TVB Osttirol & Nationalpark Hohe Tauern (länderübergreifend)
- Integration Presseveranstaltungen & Messen
- Verkostung von Nationalpark Hohe Tauern Regionsprodukten
- Nationalpark Hohe Tauern Regionsprodukten als Give-Aways
- Dreh- und Fotoaufnahmen
- Integration in Print-Produktionen (Nationalpark-Broschüre)
- Produktion Burgerfähnchen, Brottaschen





Einfach zum Anbeißen ...

Einmalige Naturschönheit schmeichelt dem Auge, würzig-frische Bergluft liegt in der Nase, Sonne und Wind kitzeln auf der Haut. Der Nationalpark lässt sich sehen, riechen und fühlen, aber nicht nur: Man kann ihn sogar schmecken!

Darf's ein Stückel Nationalpark am Teller sein? Bitte sehr! Feinschmecker können sich die Spezialitäten aus der Nationalparkregion jederzeit auf der Zunge zergehen lassen – und zwar mit Qualitätszertifikat. Denn wo „Regionsprodukt Nationalpark Hohe Tauern“ drauf steht, ist echtes, unverfälschter Geschmack drinnen. Da schmeckt man die Tradition, die liebevolle Zubereitung, die von Generation zu Generation weitergegebenen Rezepte und das überlieferte Handwerk der Produzenten. Der Großteil der hochwertigen Rohstoffe stammt – wie könnte es anders sein aus – aus der Nationalparkregion Osttirol.

Von Köstlichkeiten und Versuchungen

Wie wäre es also mit einem knusprigen Bienenbrot mit zarter Gschlößaler Almbutter oder dick bestrichen mit dem aromatischen Ziegenkäse der Glocknerkogel? Dann ein weicheliches Hochberg-Ei und das Frühstück ist perfekt! Zur Ithellhäuse schmeckt eine Scheibe vom würzigen Tauernkogel, danach gibt's zum Verdauen ein Vogelboerschneppel oder einen typischen Osttiroler Pregler. Wenn es weniger hochprozentig sein soll, erwärmt auch ein handverlesener Kräutertee die Seele, genauso wie die süßen Apfelchips, die sich herrlich zum Lieblingsfilm oder bei

einer Wanderung im Nationalpark knabben lassen.

Wer jetzt Gusto bekommen hat, der kann die „Nationalpark Hohe Tauern Regionsprodukte“ bei folgenden Direktvermarktungsorganisationen beziehen und sogar ein Stück Nationalpark mit nach Hause nehmen: • Talmark Mates • Bauernladen Vigen • Stadtmarkt Lienz • Pöschelwirt • Unterpetschach/Huben • Almsennel Tauer • Regionat Galmberg



Rezept-Tipp: Elisabeth Rogl vom Nationalpark-Partnerwirt „Brauagst Hof Glocknerblick“ in Artag/Kals am Großglockner verriet ein Lieblingsrezept:

Graukassuppe

mit Käse von der Almsennel Tauer (4 Portionen)

- 1 mittlere Zwiebel
- 40 g Karotten
- 60 g Sellerie
- Öl oder Butterschmalz zum Anbraten
- 20 g Mehl
- ca. 800 ml Wasser
- 200 ml Sahne
- 100 g Grahalkäse
- Salz, Pfeffer, Majoran, Muskatnuss

Zubereitung: Zwiebeln, Karotten und Sellerie schälen, würfelig schneiden und in Öl oder Butterschmalz anbraten. Das Gemüse mit dem Mehl stauben und mit dem Wasser aufgießen. Nach Geschmack würzen. Ca. 20 Minuten köcheln lassen. Alles pürieren und mit Sahne verfeinern, nochmal kurz aufkochen lassen. Zum Schluss den Grahalkäse in die Suppe schmelzen lassen. Mit Petersilie oder Schnittlauch anrichten. Am besten schmeckt dazu ein Butterbrot mit feiner Osttiroler Bergbäuerbutter.

Tipp: Der Reifegrad des Käses bestimmt den Geschmack der Suppe. Wenn man ganz frischen Käse verwendet, der noch bröselig und hell ist, wird die Suppe feiner und leichter. Mit gereiftem Käse, der schon etwas dunkler ist, bekommt die Suppe mehr Würze.



Regionale Kulinarik bei Nationalpark-Partnerwirten

Die 52 Nationalpark-Partnerbetriebe fungieren als Botschafter des Nationalparks Hohe Tauern und machen die Einzigartigkeit des Schutzgebietes in besonderer Weise für ihre Gäste spür- und erlebbar. Alle Betriebe leben die Philosophie einer umfassenden Ausrichtung auf ökologische Nachhaltigkeit und regionale Wertschöpfung. Die Nationalpark-Partnerbetriebe vermitteln durch die regionale Küche Kultur, Tradition und natürlichen Genuss.

Tipp: Übernachtungsgäste der Nationalpark-Partnerbetriebe erhalten bei der Ankunft einen kostenlosen Gutschein für eine geführte Rangiertour laut Programm des Nationalparks Hohe Tauern Tirol. Infos zu allen Nationalpark-Partnerbetrieben und -wirts unter www.nationalpark-partnerbetriebe.at



Zertifizierte Nationalpark-Produzenten im Überblick

- Almsennel Tauer – Gschlößtal (Bergkäse, Rainerhorn, Tauernkogel & Graukäse, Wildkäse, Gschlößaler Almbutter)
- Bödenleherhof – Naldorf (Osttiroler Hochberg-Ei)
- Pöschelwirt – Unterpetschach (Glocknerkogel, Glocknerlachs)
- Pöschelwirt – Unterpetschach (Dinkel, Dinkelmehl, Vogelboerschneppel, frische Kräuter-tees, Apfelchips)

Weitere neue Nationalpark-Produzenten unter nationalpark-osttirol.com



The screenshot shows the website <https://www.osttirol.com/osttirol-anbeissen/osttirol-das-ganze-jahr/kulinarik.htm>. The page features a navigation bar with links for "OSTTIROL & SEINE REGIONEN", "ERLEBEN SIE OSTTIROL", "MEIN OSTTIROL", and "UNTERKÜNFTE ONLINE BUCHEN". Below the navigation bar, there is a list of culinary items under the heading "Kulinarik":

- Osttiroler Haubenrestaurants
- Osttirol de luxe
- Osttirol Frühstück
- Osttiroler Genusswirte
- Osttiroler Genussrouten
- Osttiroler Genussregionen
- Osttiroler „Pregler“
- Tiroler Wirtshauskultur
- Nationalpark zum Anbeißen
- Rezepttipps aus Osttirol
- Kochbuch "Wie schmeckt Osttirol"

The main content area is titled "Kulinarik in Osttirol" and includes a sub-heading "Wie schmeckt eigentlich Osttirol? Wie schmeckt es eigentlich in Osttirol? Diese Fragen gehören unweigerlich zusammen. Denn eine Region wie Osttirol, die durch Authentizität, unberührten Naturlandschaften und einer Vielzahl an sportlichen und kulturellen Aktivitäten Gäste aus Nah und Fern anlockt, kann nicht einfach wie eine beliebige andere Region schmecken. Osttirol ist anders: ursprünglicher, schmackhafter. Und dennoch ist die Kulinarik in der Region weit davon entfernt, nur traditionell zu sein. Denn in Osttirol wird mit den eigenen kulinarischen Wurzeln auf eine kreative Weise umgegangen. Darum schmeckt es hier so, wie es eben schmeckt: ganz besonders." Below the text are two images: one showing a plate of dumplings and another showing a table setting with bread and cheese.



Kontakt für Rückfragen:

Nationalpark Hohe Tauern Tirol

Kirchplatz 2, 9971 Matrei i. Osttirol

npht@tirol.gv.at

Tourismusverband Osttirol

Mühlgasse 11

9900 Lienz

info@osttirol.com

Impressum:

Für den Inhalt verantwortlich: Nationalpark Hohe Tauern Tirol/Sandra Gutternig

Grafik: TVB Osttirol / Druck: Green Print Osttirol / Fotos: Nationalpark Hohe Tauern Tirol/Martin Lugger Photography,
Osttiroler Hochbergei - Fam. Lugger, Almsennerei Tauer, TVB Osttirol

Anmerkung: Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird auf eine geschlechterspezifische Formulierung verzichtet.